

EN VISITE À VOTRE ÉCOLE !

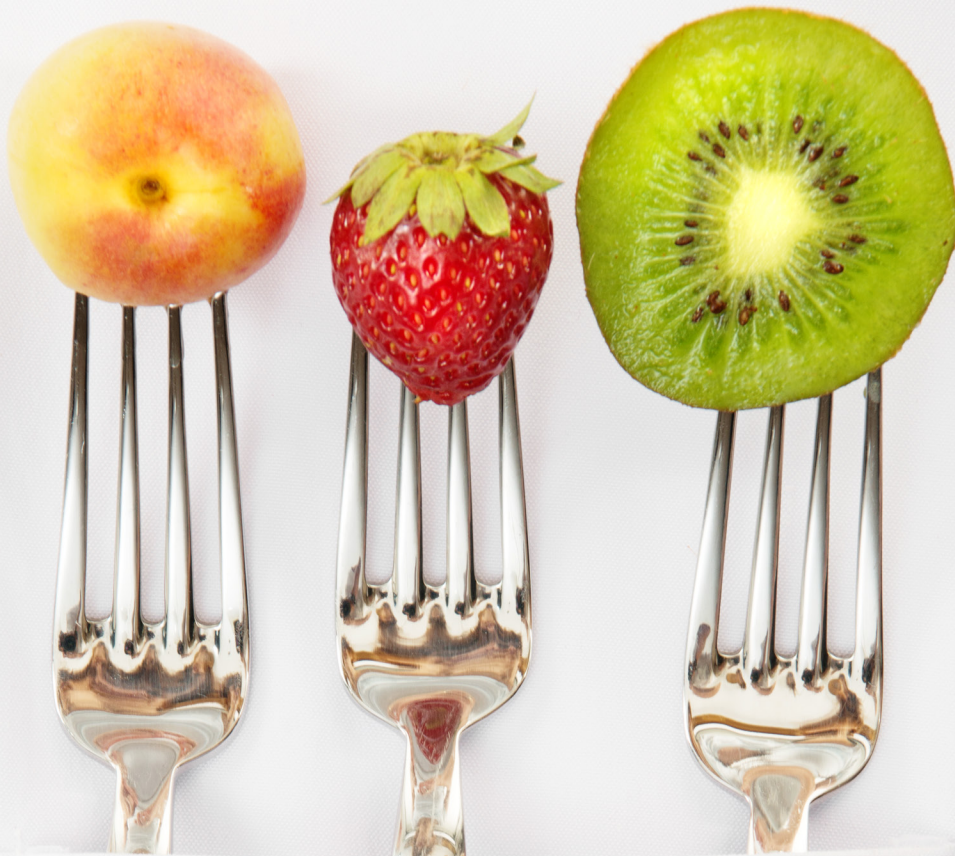
Les sciences dans mon assiette

Dans le cadre des initiatives financées par Destination Réussite – volet 1, La Cité présente l'atelier mobile en sciences des aliments. Des enseignants de l'Institut de formation et de recherche agroalimentaire de La Cité à Alfred se rendront à votre école pour permettre aux élèves de découvrir l'application pratique des principes de sciences dans les domaines de la **transformation**, **l'hôtellerie** et **l'agroalimentaire**.

Par l'entremise du lien entre cuisine et science, les élèves seront amenés à comprendre des principes de sciences fondamentales, principalement de chimie, qui permettent de mieux comprendre les réactions qui se produisent en cuisine.

Cet atelier vise à habiliter les élèves à :

- décrire avec précision comment les aliments ont été modifiés suite aux diverses expériences;
- participer à certaines manipulations;
- modifier, combiner et adapter les connaissances acquises pour créer de nouvelles recettes et à enrichir leurs connaissances en leur faisant comprendre les principes scientifiques sous-jacents à chaque expérience;
- découvrir de nouveaux ingrédients et procédés habituellement réservés à la science et adaptés à la gastronomie moléculaire.



Dans les laboratoires de sciences de votre école

Durée: 75 minutes

Sur demande du 29 avril au 3 mai 2019

Clientèle cible : Les élèves inscrits dans les filières précollégiale et préuniversitaire, de **11^e et 12^e année**, dont les élèves suivant les cours **HFA4M** Étude de l'alimentation et de la nutrition 12^e année, **SCH3U** Chimie 11^e année, **SCH4C** Chimie 12^e année et **SCH4U** Chimie 12^e année, y compris les élèves des MHS **Transformation des aliments, Agriculture, Hôtellerie et tourisme** et **Santé et bien-être**

DATE LIMITE POUR S'INSCRIRE : 17 AVRIL 2019

**RENSEIGNEMENTS ET
INSCRIPTION**
Amélie Lalonde
amlalon@lacitec.on.ca
613 742-2483
ou 1 800 267-2483,
poste 2887