



« Goût, qui es-tu »

Cycle : 3 Niveau : CM1 – CM2

Nombre d'élèves : Classe entière (30 élèves maximum)

Durée : 45 min

Domaine : Systèmes naturels et systèmes techniques

Discipline : Le fonctionnement du vivant & du corps humain

Compétences transversales :

- S'exprimer à l'oral comme à l'écrit dans un vocabulaire approprié et précis
- Prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté
- Comprendre des nouveaux mots et les utiliser à bon escient
- Répondre à une question par une phrase complète à l'oral comme à l'écrit
- Prendre part à un dialogue : prendre la parole devant les autres, écouter autrui, formuler et justifier un point de vue
- Coopérer avec un ou plusieurs camarades
- Respecter des consignes simples en autonomie
- S'impliquer dans un projet individuel ou collectif
- Se respecter en respectant les principales règles d'hygiène de vie

Compétences du socle commun :

- Pratiquer une démarche d'investigation : savoir observer, questionner
- Maîtriser des connaissances dans divers domaines scientifiques et les mobiliser dans des contextes scientifiques différents (le fonctionnement du corps humain)
- Manipuler et expérimenter, formuler une hypothèse et la tester, argumenter

Compétences disciplinaires :

- Les mouvements corporels : les muscles (la langue)

Objectifs :

- Développer la connaissance de nos 5 sens
- Expliquer les mécanismes de la gustation et de l'olfaction

Les Messages :

- Le goût s'apprend, se cultive et évolue tout au long de notre vie
- Pour décrire le monde ou déguster un aliment on utilise nos 5 sens
- L'acide, l'amer, le sucré et le salé sont les saveurs fondamentales que l'on trouve dans les aliments
- Les papilles gustatives et la salive ont un rôle important pour sentir les saveurs
- Notre nez participe à 90% dans la détection des composantes gustatives d'un aliment (odeurs, arômes) alors que notre langue et notre palais n'en détectent que 10% (saveurs)

Moyens et outils :

- Présentation PowerPoint
- Découverte des 5 sens avec des fèves de cacao
- Petites dégustations pour découvrir les 4 saveurs fondamentales
- Utilisation d'une loupe pour se familiariser avec les papilles gustatives
- Papier absorbant et chocolat pour comprendre l'utilité de la salive
- Graines de coriandre pour distinguer les arômes et les saveurs
- Dégustation de 2 chocolats au lait

