

Contrôle des connaissances

Informations aux enseignants



1/4

Tâche	Les cartes utilisées au début de l'unité d'enseignement sont passées en revue en commun. L'unité d'enseignement prend fin avec la diffusion du film «A la conquête du sommet» et un contrôle des connaissances. Ces dernières activités peuvent être réalisées avant ou après une éventuelle visite des Salines Suisses.
Objectif	<ul style="list-style-type: none"> • Les élèves constatent qu'ils ont acquis de nouvelles connaissances et réalisent un test.
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Film • Contrôle des connaissances
Forme sociale	Classe entière/travail individuel
Durée	45 minutes

Informations supplémentaires:

- Si votre école ne possède pas le DVD du film «A la conquête du sommet», vous le trouverez également sous www.salz.ch.
- Images : Sauf indication contraire, les images sont de pixabay ou salines suisses.

Contrôle des connaissances



Contrôle des connaissances

1. A quoi sert le sel? Cite au moins quatre utilisations différentes du sel.

2. Le sel de cuisine est un composé chimique de deux éléments. Comment s'appellent-ils et quel est le nom chimique du sel de cuisine?

3. Pourquoi peut-on conserver de la viande avec du sel?

4. Cite des exemples dans lesquels le sel est utilisé à des fins thérapeutiques.

5. Explique pourquoi la mer contient beaucoup de sel.

Contrôle des connaissances



6. Tu as réalisé de nombreuses expériences avec le sel. Explique l'une d'entre elles et pourquoi tu l'as particulièrement aimée.

7. Quel est le rapport entre le mot «salaire» et le sel?

8. D'après la légende, comment a-t-on découvert le sel en Suisse?

Contrôle des connaissances

Fiche de travail 1: solution



4/4

Solution:

Aide: suggestion pour résoudre le devoir, solutions, idées, etc.

1. A quoi sert le sel? Cite au moins quatre utilisations différentes du sel.
(pour cuisiner, en médecine, pour les animaux, pour saler les routes...)
2. Le sel de cuisine est un composé chimique de deux éléments. Comment s'appellent-ils et quel est le nom chimique du sel de cuisine?
Sodium et chlore. Chlorure de sodium.
3. Pourquoi peut-on conserver de la viande avec du sel?
Les bactéries sont responsables de la détérioration des aliments et elles ont besoin d'eau pour se développer. Lorsqu'on enduit la viande et le poisson de sel, celui-ci élimine toute l'humidité. Les bactéries ne peuvent donc pas se multiplier.
4. Cite des exemples dans lesquels le sel est utilisé à des fins thérapeutiques.
Contre la toux, le rhume, la fatigue printanière...
5. Explique pourquoi la mer contient beaucoup de sel.
Lorsque le soleil chauffe la mer, l'eau s'évapore mais le sel reste dans la mer.
6. Tu as réalisé de nombreuses expériences avec le sel. Explique l'une d'entre elles et pourquoi tu l'as particulièrement aimée.
Réponse individuelle
7. Quel est le rapport entre le mot «salaire» et le sel?
Les légionnaires n'étaient pas rémunérés en or, mais en sel. En latin, le sel se dit «sal». Plus tard, on a donc utilisé le mot «salaire» pour désigner la rémunération des officiers.
8. D'après la légende, comment a-t-on découvert le sel en Suisse?
D'après la légende, un jeune berger menait ses chèvres paître vers Panex, près d'Ollon, au-dessus de Bex. Pour s'abreuver, ses bêtes marquaient une nette préférence pour l'eau de deux sources. Par curiosité, il la goûta. La trouvant salée, il en fit bouillir un plein chaudron. En s'évaporant, l'eau laissa au fond une pincée de sel.