

1 ^{ère} L	Fiche de connaissances et compétences pour le BAC Chapitre 2: Chimie dans la casserole	2008-2009
Ce que vous devez savoir et être capable de faire		Ce qu'il faut réviser
Savoir qu'un lipide est un corps gras non miscible à l'eau. Savoir schématiser et interpréter l'expérience on l'on réalise un mélange eau-huile. Être capable d'identifier les deux phases. Être capable de définir une émulsion. Savoir qu'un mélange d'huile et d'eau constitue une émulsion instable. Expliquer pourquoi.		➔ Voir cours paragraphe I <i>Comment réaliser une mayonnaise ?</i> ➔ Voir livre p 122 paragraphes I et II ➔ Exercice 2 du devoir maison
Savoir que des molécules tensioactives (appelés émulsifiant en cuisine) permettent de stabiliser les émulsions. Savoir que la molécule d'un composé tensioactif est constituée d'une partie hydrophile et d'une partie hydrophobe. Être capable de représenter schématiquement une molécule tensioactive en identifiant ses parties hydrophile et hydrophobe. Être capable de définir les termes suivants : hydrophobe, hydrophile, lipophile Être capable d'interpréter le rôle d'un composé tensioactif dans la stabilisation des émulsions		➔ Cours paragraphe II <i>Comment stabiliser une émulsion ?</i> ➔ Livre p 123 et 124 paragraphe III ➔ document du livre p 125 ➔ exercices 1 ; 2 et 3 du devoir maison ➔ exercice 11 p 127 du livre