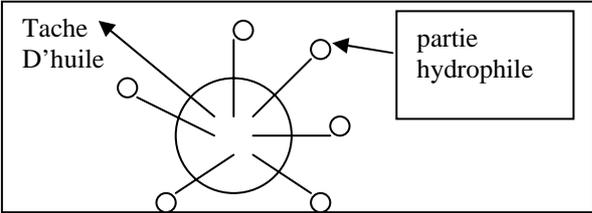


Proposition de corrigé et barème.

Partie 2

Physique et chimie dans la cuisine

7 points

Questions	Réponses attendues	Barème
1.1	Solvant qui dissout bien les graisses	0.5
1.2	Dissoudre	0.5
1.3	Sec = sans eau. Nettoyer en utilisant un solvant liquide de type chloré par exemple, mais nettoyer sans eau.	1
2.1	Des liquides non miscibles	0.5
2.2	La tête est hydrophile La queue est lipophile	0.5 0.5
2.3	Un composé tensioactif.	0.5
3.2 3.5		0.5 0.5
3.1	La partie lipophile se lie avec l'huile (ou la tache)	0.5
3.3	Il se forme une micelle.	0.5
3.4	la partie hydrophile se lie à l'eau. hydro = eau	0.5
3.6	Les parties hydrophiles de la micelle se lient à l'eau et la salissure peut être éliminée par le brassage.	0.5