



TRAVAIL DE MATURITE 2019-2020 : Proposition de thème

Titre : **Cuisine et sens**

1. BRANCHE(S) CONCERNEE(S) : Chimie et biologie
2. Prof. responsable(s): Anne-Valérie Monney (Monv) et Gregory Braillard (Brag)
3. Thème du séminaire: Influence des sens sur notre alimentation

3.1. Bref résumé de la problématique :

Depuis toujours, nos choix alimentaires sont influencés par de multiples facteurs dont nous n'avons pas toujours conscience. La couleur, la forme, l'odeur, la texture, l'humeur sont quelques-uns des facteurs qui influencent nos choix.

Dans ce séminaire, le but sera de créer des liens entre nos sens et l'influence qu'ils ont sur nos choix et notre mémoire alimentaire. Vous devrez mettre sur pied des expériences chimiques et gustatives qui auront pour but de mettre en avant l'influence des différents sens sur nos choix alimentaires.

Propositions de sujets pour les travaux inclus dans ce thème :

- Comment le visuel influence notre choix alimentaire ?
- Comment l'industrie alimentaire utilise la chimie dans l'alimentation ?
- Comment l'odorat influence nos réflexes alimentaires ?
- Comment l'ordre des mets influence les sensations gustatives ?
- Est-ce qu'une personne non voyante perçoit les saveurs de la même façon qu'un voyant ?

4. Considérations méthodologiques :

Objectif : apprendre à préparer, à organiser, à mettre en œuvre une expérience scientifique ainsi que d'analyser les résultats.

Apprendre à se concentrer sur ses propres ressentis alimentaires (manger en conscience)

5. Compétences requises et / ou intérêts souhaités chez l'élève :

Maîtrise basique en informatique (excel et word) _____

Aimer la cuisine et le monde culinaire _____
