**LE SIROP D’ÉRABLE**

**DÉROULEMENT DES SÉQUENCES**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Temps approximatif** |
| **Séquence 1 – L’exploration des liquides** |  |
| **🞟 Séance d’introduction (Questionnaire d’introduction)** | **30 minutes** |
| **🞟 Séance 1 Quelles sont les caractéristiques des liquides que nous consommons?** | **1 h** |
| **🞟 Séance 2 Comment classer des liquides?** | **1 h** |
| **Séquence 2 –  La fabrication du sirop d’érable** |  |
| **🞟 Séance 1 D’où vient le sirop d’érable?** | **4 h** |
| **🞟 Séance 2 Comment l’eau d’érable devient du sirop d’érable? (l’évaporation)** | **2 h** |
| **🞟 Séance 3 Comment l’eau d’érable devient du sirop d’érable? (la concentration)** | **2 h** |
| **🞟 Séance 4 Fabrication artisanale** | **2 h** |
| **Prolongement/projet**  **d’enrichissement ou projet intégrateur** | **variable** |

Temps total : ± 13 h