



CÔTÉ SCIENCES AIR & ESPACE

by Cap Sciences

« Sciences à la carte »
Appel à participations
décembre 2017

Cuisine moléculaire

Fabriquez votre projet de sciences pour les vacances

Vous avez envie de lancer un projet autour des sciences pendant les vacances de Noël ?

Vous avez envie de lancer des actions autour de la cuisine mais vous ne savez pas comment les mettre en œuvre ?

Vous n'y avez jamais trop pensé, mais l'idée de faire des sciences avec vos publics vous plaît bien ?

« Sciences à la carte » est fait pour vous !

Bénéficiez d'un temps de sensibilisation et d'un atelier sur un thème de sciences et techniques pour consolider votre projet.

Attention : une condition : vous devez présenter un projet et vous engagez à concevoir et organiser au moins une activité dans son déroulement.

Côté sciences Air&Espace vous propose :

- Un temps de sensibilisation
Ce temps prévu le **12 décembre de 10h à 11h à Côté sciences Air&Espace** rassemblera tous les porteurs de projet pour découvrir les ateliers et prendre un temps d'échange et de réflexion pour avancer dans la construction de votre projet.
- Une sélection d'ateliers qui vont vous permettre de consolider votre projet sur le thème de la cuisine moléculaire.

Avec « Sciences à la carte », Côté sciences Air&Espace souhaite mobiliser et impliquer ses partenaires en priorisant une dynamique de « démarche projet ». Ce fonctionnement implique un investissement de la part de Côté sciences Air&Espace et de ses partenaires et vise à amorcer une montée en compétence des équipes du territoire, plus propice à la mise en œuvre de projets.

Qui peut proposer un projet ?

Vous pouvez participer si vous êtes un organisme à but non lucratif comme un centre social, un centre de loisirs, une maison de quartier, une structure accueillant du public, un établissement médico-social, établissement public, une collectivité locale ou territoriale, situé sur la commune de Mérignac.

Nature de l'investissement de Côté sciences Air&Espace

Riche d'un catalogue d'animations variées, Côté sciences Air&Espace vous propose une sélection d'ateliers qui vont vous permettre d'enrichir votre projet autour de la cuisine. Vous pourrez choisir un atelier (soit une demi-journée d'activité) parmi la sélection proposée.

Nature de l'investissement de la structure partenaire

Chaque structure répondant à l'appel à participations devra en contrepartie proposer au moins une activité d'une demi-journée en lien avec le projet qu'elle soutient. Cette activité peut être aussi bien composée d'un atelier mené **par un animateur de la structure, que par une intervention extérieure.**

Critères de sélection

Si le nombre de projets réceptionnés est supérieur aux capacités d'intervention, l'équipe de Côté sciences Air&Espace pourra être amenée à prioriser ses interventions.

Plusieurs critères seront alors étudiés :

- La nature, la motivation et les détails du projet seront des éléments importants ;
- L'implication de publics habitants des quartiers prioritaires ou de veille dans le projet pourra être un élément de priorisation.

Comment répondre ?

Vous devez compléter le formulaire en ligne suivant jusqu'au **1^{er} décembre 2017** :

<https://goo.gl/forms/NXz3EueuimBimxNU2>

Si vous ne parvenez pas à cliquer sur le lien, le questionnaire en ligne est accessible depuis le site de [Côté sciences Air&Espace](#).

Sélection des projets

La sélection des projets aura lieu après le 1^{er} décembre et vous en serez informés le 5 décembre. Si votre projet est retenu, vous pourrez participer au temps de sensibilisation du 12 décembre 2017. Ce temps vous permettra de finaliser si nécessaire votre projet quant aux choix des activités proposées par Côté sciences Air&Espace. Vous pourrez aussi rencontrer d'autres porteurs de projets et échanger avec eux. C'est aussi à ce moment-là que le planning des activités sera validé pour le mois de décembre.

Les propositions d'activités de Côté sciences

(1 recette à choisir parmi celles proposées ci-dessous)

Mais que se cache-t-il derrière une recette de cuisine ? Biologie, chimie, mathématiques ou physique... Découvrez les phénomènes scientifiques qui permettent de concevoir un plat. Observez, expérimentez, testez... Et réalisez une recette qui éveille les 5 sens dans ce laboratoire d'expériences culinaires !

Nid d'oiseau, mousse aérée, limonade et chocolat pétillant... Les enfants réalisent des expériences et des recettes surprenantes pour comprendre les dessous de la cuisine grâce à des techniques scientifiques et des outils innovants !

Attention : Une attestation d'allergie pour chaque enfant doit être remise obligatoirement à l'animateur le jour de l'atelier.

Pour tout renseignement concernant les ingrédients des recettes, et en cas d'allergies, contactez-nous !

Lien pour télécharger l'attestation d'allergie : http://www.cap-sciences.net/sites/default/files/kcfinder/files/attestation_labο_miam.pdf

1 recette à choisir :

- L'œuf moléculaire
- Nid d'oiseau
- Perles de l'espace
- Limonade et chocolat pétillant