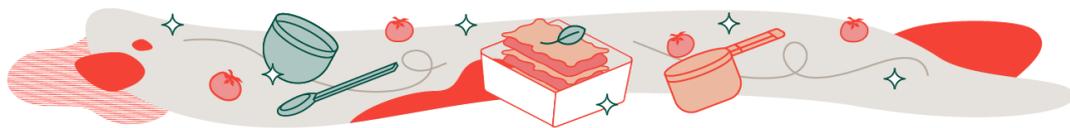


## Engagez vos apprenants grâce aux neurosciences

### Corrigé des activités “À vous de jouer”



## PARTIE 3

### Chapitre : Utilisez les activités de questionnement pour donner l'envie d'apprendre

#### Section : Donnez l'envie d'explorer de nouvelles solutions

Rappel de l'activité

“Quels sont les éléments de la préparation des lasagnes qui peuvent jouer sur l'onctuosité des lasagnes ?”

À votre avis, cette question peut-elle motiver à explorer de nouvelles solutions pour cuisiner des lasagnes onctueuses ?

Imaginez d'autres questions qui pourraient inciter à explorer de nouvelles solutions.

## Proposition de réponse

Lorsque l'on pense à l'onctuosité des lasagnes, l'un des premiers éléments de réponse qui vient en tête concerne les feuilles de lasagnes.

Et les apprenants seraient sans doute tentés de répondre que la cuisson des feuilles de lasagnes joue un rôle clé dans leur onctuosité.

Certes, mais ce n'est pas tout ! Et c'est justement une croyance que l'on va challenger. Car en réalité, il y a d'autres techniques qui vont jouer un rôle clé dans l'onctuosité des lasagnes. D'ailleurs, ces techniques interviennent bien avant la cuisson des feuilles de lasagnes.

Pour motiver les apprenants à explorer de nouvelles techniques, vous pouvez leur poser une série de questions qui vont les pousser à les imaginer :

- “Quelles sont les 2 ou 3 étapes clés de la préparation des lasagnes qui peuvent déterminer l'onctuosité des lasagnes ?”
  - Ici, vous donnez la consigne aux apprenants d'identifier 2 à 3 techniques possibles.
  - En réponse, vous pouvez commencer à évoquer les techniques que vous allez aborder dans chaque partie de la formation : la préparation de la béchamel, les techniques pour sauter une viande dans la poêle, etc.
  
- “Parmi ces étapes clés, y en a-t-il une ou plusieurs auxquelles vous n'aviez pas encore pensé comme élément clé pouvant jouer sur l'onctuosité ?”
  - Ici, vous incitez les apprenants à sortir de leur zone de confort et à imaginer comment tester de nouvelles techniques.
  - En réponse, vous pouvez commencer à pointer une technique spécifique que vous allez développer dans une partie de la formation, telle que les techniques pour sauter la viande dans la poêle.