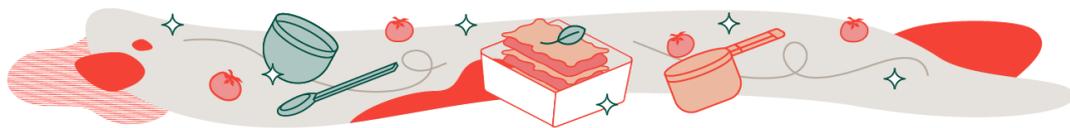


Engagez vos apprenants grâce aux neurosciences

Corrigé des activités “À vous de jouer”



PARTIE 3

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

Section : Formulez des hypothèses pour tester les solutions

Rappel de l'activité

“À votre avis, la cuisson de la viande dans la sauce bolognaise peut-elle influencer sur l'onctuosité des lasagnes ? À quel moment je risque d'assécher la viande et de rendre mes lasagnes sèches ?”

La première question pose une hypothèse. Laquelle ?

La deuxième question suggère des conditions particulières pour tester cette hypothèse. À votre avis, quelles sont ces conditions ?

Proposition de réponse

La première question pose l'hypothèse selon laquelle la cuisson de la viande dans la sauce bolognaise influe sur l'onctuosité des lasagnes. Cette hypothèse cible une technique spécifique (la cuisson de la viande). Il s'agit d'une des techniques que les apprenants vont apprendre à utiliser dans la formation. Elle représente une partie de la formation à part entière.

La deuxième question suggère qu'il y a des moments spécifiques où la viande risque de sécher.

Effectivement, la viande hachée a une double cuisson dans la préparation des lasagnes : lorsqu'elle est sautée à la poêle pour préparer la sauce bolognaise, et lorsqu'elle cuit avec les feuilles de lasagnes et la béchamel dans le four.

Il y a donc 2 conditions pour tester l'hypothèse sur la cuisson de la viande :

- la viande sèche lorsqu'elle est sautée dans la poêle ;
- ou la viande sèche lorsqu'elle cuit dans le four.

Plus tard, vous allez dédier toute une partie de votre formation pour sauter une viande dans la poêle, et vous présenterez les 2 techniques clés pour éviter de sécher les lasagnes.

Pour vous garder en haleine, je vous confie ici ces 2 techniques clés : il faut déglacer la viande avec un verre de vin à mi-cuisson, puis il faut ajouter une grosse louche de bouillon ;-).