

La mémorisation efficace du vocabulaire technique (5 sens)

2nd degré

Aide à l'organisation et au repérage

La mémorisation du vocabulaire technique nécessite une représentation mentale. Allier perceptions visuelle, auditive et kinesthésique favorise l'ancrage d'une notion. Cet exemple en atelier cuisine est transférable à tous les enseignements expérimentaux, techniques et professionnels.

Cette fiche décrit la mise en place d'activités pour les élèves selon une approche multisupport et multisensorielle pour favoriser la mémorisation d'un vocabulaire technique et/ou professionnel.

Intérêts de multiplier les représentations mentales d'un même matériel, équipement

Chaque élève trouvera le moyen le plus adapté pour se créer sa propre image mentale, indispensable pour s'approprier et mémoriser les savoirs en fonction de ses points de force et de ses difficultés.

Créer des moyens également ludiques favorise l'attention des élèves, étape essentielle pour tout apprentissage. Leurs sens sont en éveil, leur perception est optimisée.



Comment développer une approche multisupport pour un vocabulaire technique ou professionnel ?

Exemples en atelier cuisine (voir annexes)

Approche visuelle : photographier le matériel ou équipement, créer une planche d'images et une liste de noms, demander d'apparier image et texte.

Approche auditive :

- activité 1 : répartir les élèves en deux équipes minimum. Chaque équipe crée des devinettes sur un thème imposé, puis elles s'interrogent à tour de rôle (un système de points peut être mis en place pour récompenser la participation) ;
- activité 2 : l'enseignant crée une histoire et prépare un schéma ou une photo avec tout le vocabulaire d'un équipement donné. Il lit ensuite l'histoire aux élèves, qui ne doivent faire qu'écouter sans feuille ni stylo (important), pour retenir le maximum d'informations. Après un temps de réflexion sans aucun questionnement, les élèves légendent le schéma des éléments de l'équipement choisi.

Approche kinesthésique : écrire les noms à mémoriser sur des étiquettes, les mettre au tableau, puis demander aux élèves d'associer l'étiquette au matériel correspondant dans l'atelier. Deux possibilités : imposer le matériel de façon nominative par élève ou laisser choisir les élèves à tour de rôle.

Il peut être intéressant de laisser en amont, un temps de manipulation du matériel pour associer le visuel et le kinesthésique.

Conclusion

On constate de bonnes conditions d'apprentissage, grâce à la mise en place d'un outil personnalisé. La mémorisation est plus efficace, les élèves prennent plaisir au traitement des activités proposées et participent davantage.

ANNEXES

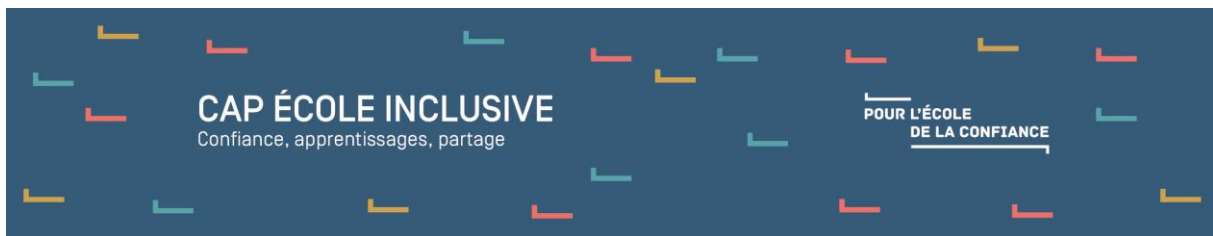
Activité « approche visuelle (et lexicque) »

Consigne : identifier le matériel en remplaçant sous chaque photo le terme correspondant.

LE MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET DE DÉBARRASSAGE		
 © wirestock/Freepik	 © MeilleurduChef.com	 © MeilleurduChef.com
LE MATÉRIEL DE CUISSON		
 © macrovector/Freepik	 © macrovector/Freepik	 © macrovector/Freepik

Liste de matériel à découper (extrait de liste de mots)

Bacs gastronomes	Plaque à débarrasser	Planche à découper
Poêle	Rondeau	Sauteuse



Activité « approche auditive »

Activité 1

Consigne : former deux équipes. Chaque équipe pose une question à l'autre équipe à tour de rôle. Si l'équipe adverse trouve la réponse, elle gagne un point ; si elle ne donne pas de réponse, l'équipe qui a posé la question peut répondre. Si la réponse est bonne, elle remporte un point. Une seule réponse est acceptée. En cas de désaccord de l'équipe, le point est perdu et donné à l'autre équipe.

Je suis utilisée pour éliminer les salissures non adhérentes présentes sur le sol. On me fixe sur un balai trapèze.

Je remplace l'éponge qui est interdite en collectivité. On peut me laver à 90 °C en machine pour tuer tous les microorganismes que j'ai amassés.

Je suis la prolongation du bras de l'homme. Je permets d'atteindre des surfaces très hautes.

J'ai deux côtés, un pour l'eau de lavage et un pour l'eau de rinçage. Je suis équipé de roulettes pour me déplacer facilement et d'une presse pour essorer les franges.

Je suis de nature métallique et grâce à cela je peux enlever par frottement les graisses brûlées dans un plat.

Activité 2

Consigne : proposer aux élèves de s'installer sans aucun élément sur la table (feuille, stylo, autre) et d'écouter l'histoire racontée par l'enseignant. Ne pas poser de question, l'histoire sera lue deux ou trois fois si besoin. Un temps de réflexion dans le silence sera proposé pour se remémorer l'histoire intérieurement (une à trois minutes maximum). L'enseignant propose alors un schéma, de préférence une photo, correspondant au matériel disponible en atelier et chaque élève complète avec le vocabulaire retenu.

CAP ÉCOLE INCLUSIVE

Confiance, apprentissages, partage

POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

Le batteur mélangeur

Il est 9 h. Il fait beau aujourd'hui, nous sommes le 20 avril, et déjà le soleil nous réchauffe de bon matin. C'est agréable, c'est bientôt l'été, les vacances, la plage, les sorties et la fin du lycée.

Carla est en terminale CAP APR. Elle doit aujourd'hui passer son CCF de cuisine. Elle est un peu stressée, mais elle se rassure parce qu'elle sait qu'elle a été bien préparée. Ses stages se sont bien passés et elle a toujours eu de bonnes notes en atelier.

Le professeur vient de lui remettre son sujet d'examen. Elle est en train de le lire. Elle va devoir préparer des mousses à la fraise pour 12 personnes. Mince, il va falloir utiliser le batteur mélangeur mais elle ne se souvient plus très bien comment il fonctionne.

Elle commence par sortir la cuve dans laquelle elle verse l'eau et la préparation pour la mousse. Elle insère le fouet sur l'axe et fixe la cuve sur le berceau. Jusque-là, tout va bien. Elle lève le levier vers le haut, ce qui fait monter la cuve et elle branche l'appareil. Elle règle le commutateur de vitesse sur 1 puis elle appuie sur le bouton marche. Misère ! Rien ne se passe. Carla est toute seule face à cette machine, le professeur l'observe, elle commence à stresser, à transpirer, à penser qu'elle va échouer. Le temps passe, Carla sent son cœur dans sa poitrine qui bat de plus en plus fort. Elle se dit que ce n'est pas nécessaire de se mettre dans des états pareils, elle se reprend et respire profondément. Et soudain, elle se rend compte qu'elle n'avait pas positionné la grille de protection. Ouf, elle ferme cette grille puis appuie sur marche. Miracle, l'appareil se met en route. Elle laisse tourner deux minutes comme indiqué sur le mode d'emploi de la mousse puis elle passe en vitesse 3 pendant cinq minutes. Sa mousse est belle, elle sent bon la fraise, les bonbons. Elle se dit que le plus gros est fait et que ça a l'air plutôt réussi. Elle arrête le moteur en appuyant sur le bouton « arrêt » puis elle réfléchit à ce qu'elle doit faire à présent.



Droits réservés