

SAVOIR TROUVER	S'entraîner à la double sériation « Natation »	20-11 Niveau 1 Entraînement 1
Objectifs	S'entraîner à acquérir les mécanismes de la double sériation. Combiner un emploi du temps en fonction de 2 critères.	
Applications (exemples)	<p><u>En formation initiale</u> : introduction aux opérations algébriques. En français, rééquilibrage de phrases « boiteuses ». Introduction et préparation à la responsabilisation et à la citoyenneté en associant des causes et des conséquences, des actes et leurs implications (le prix de la négligence ou de la continuité). Travail sur la notion de résultat attendu dans les choix qui sont faits.</p> <p><u>Sur les postes de travail</u> : tout ce qui concerne l'action de l'outil sur la matière, l'adaptation du tournevis à la vis, de la lime à la nature du métal ou encore des modes de commandement en rapport avec la tâche à accomplir, les circonstances... Egalement tout ce qui concerne le dosage en cuisine, en jardinage ou dans le bâtiment pour le mélange des agrégats.</p> <p><u>Dans la vie quotidienne</u> : préparer une prise de décision en anticipant sur le résultat attendu de tel ou tel choix : quelles vont être les conséquences, pour soi, ses proches, son environnement, ses actes, etc. Egalement bien sûr les tâches culinaires : dosage, cuisson, composition, arôme...</p>	
Matériel	Une feuille de travail comportant des données. Une calculette pour tous les apprenants qui le souhaitent.	
Consignes	Les participants devront lire les données et chercher la réponse à la question. Il s'agit de 3 amis qui pratiquent la natation. Ils comparent leur performance, temps et distance.	
Remarques	Il n'y a pas ici de calculs difficiles à faire. Tous les nombres proposés sont entiers. La calculette peut être utilisée à condition de se poser ensuite la question de la logique du résultat (on peut à ce propos travailler l'habileté « Estimer ». A priori, elle n'est cependant pas nécessaire.	
Extension(s) (exemples)	Les participants peuvent proposer de faire varier les données, éventuellement en choisissant un autre sport (athlétisme, course, etc.)	
Individualisation	Oui.	
Corrigé	Oui.	



Trois amis reviennent de la piscine.

Chacun veut montrer que sa nage est la plus rapide.

Freddy nage la brasse. Il a parcouru 100 m en 2 minutes 12.

Anna pratique la nage papillon. Elle a fait 200 m en 2 minutes 40

Sam nage le croul. Il a fait 300 m en 3 minutes exactement !

Qui nage le plus vite des 3 amis ?



Trois amis reviennent de la piscine.

Chacun veut montrer que sa nage est la plus rapide.

Freddy nage la brasse. Il a parcouru 100 m en 2 minutes 12.

Anna pratique la nage papillon. Elle a fait 200 m en 2 minutes 40

Sam nage le croul. Il a fait 300 m en 3 minutes exactement !

Qui nage le plus vite des 3 amis ?

Un des raisonnements possibles est d'estimer le temps pour 100 m afin de simplifier :

Freddy :	2 mn 12
Anna :	1 mn 20
Sam :	1 mn

Sam est le plus rapide.

SAVOIR TROUVER	S'entraîner à la double sériation « Les spaghettis »	20-12 Niveau 1 Entraînement 2
Objectifs	S'entraîner à acquérir les mécanismes de la double sériation. Combiner un emploi du temps en fonction de 2 critères.	
Applications (exemples)	<p><u>En formation initiale</u> : introduction aux opérations algébriques. En français, rééquilibrage de phrases « boiteuses ». Introduction et préparation à la responsabilisation et à la citoyenneté en associant des causes et des conséquences, des actes et leurs implications (le prix de la négligence ou de la continuité). Travail sur la notion de résultat attendu dans les choix qui sont faits.</p> <p><u>Sur les postes de travail</u> : tout ce qui concerne l'action de l'outil sur la matière, l'adaptation du tournevis à la vis, de la lime à la nature du métal ou encore des modes de commandement en rapport avec la tâche à accomplir, les circonstances... Egalement tout ce qui concerne le dosage en cuisine, en jardinage ou dans le bâtiment pour le mélange des agrégats.</p> <p><u>Dans la vie quotidienne</u> : préparer une prise de décision en anticipant sur le résultat attendu de tel ou tel choix : quelles vont être les conséquences, pour soi, ses proches, son environnement, ses actes, etc. Egalement bien sûr les tâches culinaires : dosage, cuisson, composition, arôme...</p>	
Matériel	Une feuille de travail comportant des données.	
Consignes	Les participants devront lire les données et chercher la réponse à la question. Il s'agit de faire cuire plus ou moins longtemps des spaghettis selon la taille des spaghettis et selon qu'on les aime plus ou moins cuits.	
Remarques	Il n'y a pas ici de calculs difficiles à faire. Tous les nombres proposés sont entiers. La calculatrice peut être utilisée à condition de se poser ensuite la question de la logique du résultat (on peut à ce propos travailler l'habileté « Estimer ». A priori, elle n'est cependant pas nécessaire.	
Extension(s) (exemples)	Les participants peuvent proposer de faire varier les données, éventuellement en choisissant d'autres plats qu'ils savent préparer et où on doit faire varier la cuisson selon la quantité et les goûts.	
Individualisation	Oui.	
Corrigé	Oui.	

Voici des indications de temps de cuisson sur les spaghettis :

Al dente	8 minutes
A point	10 minutes
Bien cuits	12 minutes

Mais ça dépend de la taille des spaghettis !

Spaghettis fins	- 2 minutes
Spaghettis larges	+ 3 minutes

Je fais des spaghettis pour moi et mon frère :

Je les aime larges et cuits à point.

Il les aime larges aussi mais bien cuits.

Combien de temps est-ce que je vais laisser cuire mes spaghettis ?

Combien de temps de plus est-ce que je vais laisser cuire la part de mon frère ?



Voici des indications de temps de cuisson sur les spaghettis :

Al dente	8 minutes
A point	10 minutes
Bien cuits	12 minutes

Mais ça dépend de la taille des spaghettis !

Spaghettis fins	- 2 minutes
Spaghettis larges	+ 3 minutes

Je fais des spaghettis pour moi et mon frère :

Je les aime larges et cuits à point.

Il les aime larges aussi mais bien cuits.

Combien de temps est-ce que je vais laisser cuire mes spaghettis ?

Combien de temps de plus est-ce que je vais laisser cuire la part de mon frère ?



Je les aime à point : 10 minutes et larges : + 3 mn.

Pour moi, je les laisse cuire 13 minutes.

Mon frère les aime bien cuits. Je les laisse 2 minutes de plus.

SAVOIR TROUVER		S'entraîner à la double sériation « Question de qualité »	20-13 Niveau 1 Entraînement 3
Objectifs	S'entraîner à acquérir les mécanismes de la double sériation. Combiner un emploi du temps en fonction de 2 critères.		
Applications (exemples)	<p><u>En formation initiale</u> : introduction aux opérations algébriques. En français, rééquilibrage de phrases « boiteuses ». Introduction et préparation à la responsabilisation et à la citoyenneté en associant des causes et des conséquences, des actes et leurs implications (le prix de la négligence ou de la continuité). Travail sur la notion de résultat attendu dans les choix qui sont faits.</p> <p><u>Sur les postes de travail</u> : tout ce qui concerne l'action de l'outil sur la matière, l'adaptation du tournevis à la vis, de la lime à la nature du métal ou encore des modes de commandement en rapport avec la tâche à accomplir, les circonstances... Egalement tout ce qui concerne le dosage en cuisine, en jardinage ou dans le bâtiment pour le mélange des agrégats.</p> <p><u>Dans la vie quotidienne</u> : préparer une prise de décision en anticipant sur le résultat attendu de tel ou tel choix : quelles vont être les conséquences, pour soi, ses proches, son environnement, ses actes, etc. Egalement bien sûr les tâches culinaires : dosage, cuisson, composition, arôme...</p>		
Matériel	Une feuille de travail comportant des données.		
Consignes	Les participants devront lire les données et deviner ce qu'il faut faire. Il s'agit, dans une liste d'appareils – qui peuvent être par exemples des téléphones portables – de choisir celui qui correspond le mieux aux critères donnés au-dessus : qualité, légèreté, prix.		
Remarques	Il n'y a pas ici de calculs à faire.		
Extension(s) (exemples)	On peut proposer aux participants de se demander de quel type d'appareil il peut s'agir dans cet exercice.		
Individualisation	Oui.		
Corrigé	Oui.		

Très léger !

Pas cher !

De bonne qualité !

	Qualité	Poids	Prix
1	Excellente	120 g	80,50 €
2	Très bonne	100 g	60,99 €
3	Moyenne	80 g	58,80 €
4	Médiocre	90 g	49,50 €

Très léger !

Pas cher !

De bonne qualité !

	Qualité	Poids	Prix
1	Excellente	120 g	80,50 €
2	Très bonne	100 g	60,99 €
3	Moyenne	80 g	58,80 €
4	Médiocre	90 g	49,50 €

Le 2 semble être le moins cher pour la qualité et quand même léger.