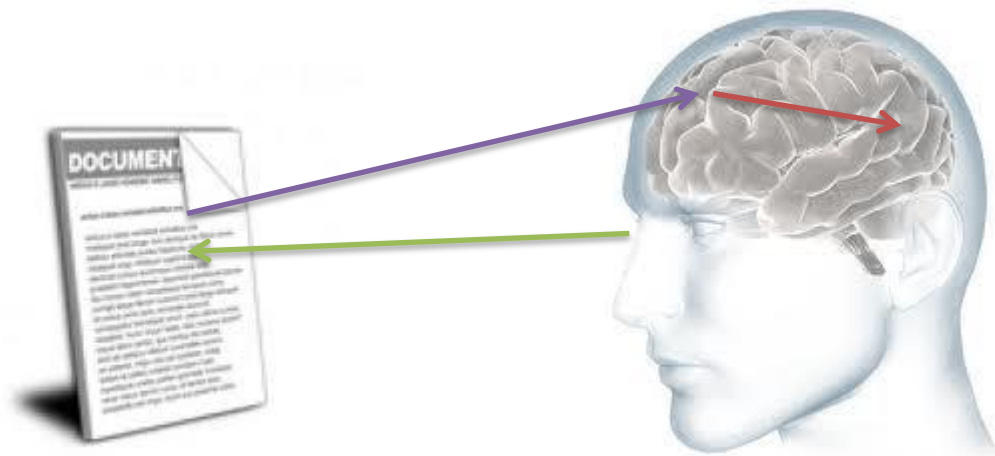


Z Jean-Baptiste

Définition de la mémoire de travail :

La mémoire de travail correspond à la fonction de traitement des informations à l'intérieur de la mémoire à court terme et de faire la liaison avec la mémoire à long terme. L'exécution de traitements de nature attentionnelle fait appel à la mémoire de travail. Le terme de mémoire de travail suppose qu'il existe un système susceptible à la fois de sélectionner, de maintenir et de traiter l'information pendant que le sujet effectue différentes tâches cognitives comme la compréhension, l'apprentissage, le raisonnement, la résolution de problèmes, etc.



Chez une personne « normale », lorsqu'on lit le texte est envoyé dans le mémoire à court terme, analysé au fur et à mesure dans la partie mémoire de travail, puis stocké dans la mémoire à long terme.

Pour Jean-Baptiste, le texte est envoyé dans la MCT mais seule une toute petite partie du texte est analysée dans le MdT puis stocké dans la MLT. Le temps est très court mais la vitesse de mémorisation de Jean-Baptiste est très rapide.

- 1- La première partie du texte est mémorisée puis envoyée en MLT (en vert)
- 2- mais le temps d'analyse de JB s'arrête (en rouge).
- 3- Le temps d'analyse reprend et JB mémorise le texte
- 4- Ainsi de suite. Pendant les « temps rouges » rien n'est mémorisé ...



Ce qui donne le résultat suivant :

Seul le texte en gris est mémorisé, le reste a disparu.

JB ne retient donc qu'une partie des informations malgré ses aptitudes à comprendre les leçons.

Conclusion technique :

Les textes longs sont mal compris mais les textes courts sont appris et mémorisés : Ex

axe vitesse travail



1. Préparez la pâte à crumble. Dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre, la farine, l'emmental et la chapelure.
2. Lavez et épluchez la carotte et la courgette. Râpez-les grossièrement. Coupez les haricots en petits tronçons d'1 cm. Mélangez le tout avec les petits pois, salez légèrement.
3. Dans une poêle, faites cuire les lardons sans ajouter de matière grasse. Ajoutez l'eau.
4. Préchauffez le four Th.7 (210 °C). Dans un plat à gratin, disposez les légumes, les Allumettes et l'eau. Mélangez délicatement. Ajoutez la pâte émiettée par-dessus.
5. Faites cuire 30 à 35 minutes.






1. Préparez la pâte à crumble. Dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre, la farine, l'emmental et la chapelure.
2.

tronçons d'1 cm. Mélangez le tout avec les petits pois, salez légèrement.


5. Dans un plat à gratin, disposez les légumes, les Allumettes et l'eau. Mélangez délicatement. Ajoutez la pâte

Adaptations pédagogiques

- 1- Mettre des textes courts ou aérer par des espaces blancs (10 lignes textes + 10 lignes blanches)
- 2- Réduire le texte aux consignes essentielles
- 3- Remplacer les textes longs par un logo : exemple, au lieu de « mettre 100gr de farines »

proposer  donc pour 200 gr  

Exemple :

- 
1. Préparez la pâte à crumble. Dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre, la farine, l'emmental et la chapelure.
 2. Lavez et épluchez la carotte et la courgette. Râpez-les grossièrement. Coupez les haricots en petits tronçons d'1 cm. Mélangez le tout avec les petits pois, salez légèrement.
 3. Dans une poêle, faites cuire les lardons sans ajouter de matière grasse. Ajoutez l'eau.
 4. Préchauffez le four Th.7 (210 °C). Dans un plat à gratin, disposez les légumes, les Allumettes et l'eau. Mélangez délicatement. Ajoutez la pâte émiettée par-dessus.
 5. Faites cuire 30 à 35 minutes.
1. Préparez la pâte à crumble. Dans un saladier, mélangez du bout des doigts le beurre, la farine, l'emmental et la chapelure.
 2. Lavez et épluchez la carotte et la courgette. Râpez-les grossièrement. Coupez les haricots en petits tronçons d'1 cm. Mélangez le tout avec les petits pois, salez légèrement.
 3. Dans une poêle, faites cuire les lardons sans ajouter de matière grasse. Ajoutez l'eau.
 4. Préchauffez le four Th.7 (210 °C). Dans un plat à gratin, disposez les légumes, les Allumettes et l'eau. Mélangez délicatement. Ajoutez la pâte émiettée par-dessus.
 5. Faites cuire 30 à 35 minutes.

