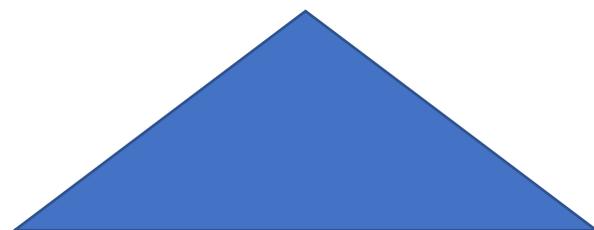


METHODOLOGIE

- I. Recopier une question. Pourquoi ? La réponse est dans la question...
- Ne jamais perdre de vue la question posée.
 - Y réfléchir en l'écrivant soi-même.
- II. ... et à partir de cette question, travailler par objectifs...
- Repérer les mots clefs : ils sont de deux ordres au moins...
 - ✓ ... ceux de la matière
 - ✓ ... **les termes clefs** (pas forcément les mêmes ...) ceux qui orientent votre réponse
 - Faire des § : on doit toujours rechercher une structure de base (introduction/développement/conclusion) que l'on peut complexifier selon l'ampleur de la tâche
 - ✓ Introduction
 - ✓ Développement
 - ✓ Conclusion
- III. ... pour autocorriger sa réponse : devenir son propre (pré) correcteur.
- On doit retrouver dans chaque paragraphe **TOUS** les mots du sujets (ou synonymes)

Rationaliser une démarche face à une question

La réponse est dans la question
(Finalité : répondre à la question)



Travailler par objectifs + S'autocorriger
(Moyen : organiser, cerner la question) + (Moyen : ne pas être HS, finaliser la réponse)

Organiser un §. argumentatif : *la méthode A.E.I.*

Il s'agit d'affirmer puis d'expliquer et enfin illustrer (A.E.I.) lors d'une réponse à une question.

Une idée = 1 §.

Soit la question suivante :

Question : *Montrez à partir de l'exemple de la production de pizza(s) que ce bien peut être mis à la disposition des consommateurs selon des modes de production combinant différemment les facteurs (de production).*

- 1. Appliquez la méthode.
- 2. Classez les réponses des élèves selon leur pertinence en justifiant avec les deux méthodes vos critiques.

Question : Montrez à partir de l'exemple de la production de pizza(s) que ce bien peut être mis à la disposition des consommateurs selon des modes de production combinant différemment les facteurs (de production).

**

Réponse n°1 : La production de pizza(s) peut être mise à la disposition des consommateurs (finale, intermédiaire) selon les modes de production car la production de pizza combine Travail + KF (capital fixe) + CI (consommation intermédiaire) = Production. Le moyen humain pour la production de pizza est le four à pizza qui fait l'objet d'un capital fixe. La mise à disposition pour les consommateurs se trouve dans les magasins (supermarché : Auchan, Carrefour), dans les pizzeria et restaurants aussi.

Question : Montrez à partir de l'exemple de la production de pizza(s) que ce bien peut être mis à la disposition des consommateurs selon des modes de production combinant différemment les facteurs (de production).

Réponse n°2 : On peut trouver deux types de production de pizzas :

- l'artisan qui fabrique des pizzas dans son four pour les revendre dans sa pizzeria fait partie du secteur des ménages. Son activité est marchande.
- l'usine qui fabrique à la chaîne pour les revendre en grande surface. Son secteur est une SNF (société non financière) et l'activité est aussi marchande. Sachant que dans les 2 cas, la production est un bien.

Question : Montrez à partir de l'exemple de la production de pizza(s) que ce bien peut être mis à la disposition des consommateurs selon des modes de production combinant différemment les facteurs (de production).

*

Réponse n°3 : Une pizzeria (SNF) qui produit des pizzas (biens) grâce à un four (capital fixe) les vend à des consommateurs (ménages). Pour le consommateur les pizzas : consommation finale

Question : Montrez à partir de l'exemple de la production de pizza(s) que ce bien peut être mis à la disposition des consommateurs selon des modes de production combinant différemment les facteurs (de production).

Réponse n°4 : Les facteurs de production sont au nombre de 3 : le travail, le capital fixe et les consommations intermédiaires et ils sont combinés pour obtenir un bien comme par exemple une pizza. Cependant l'importance des 3 facteurs peut varier selon le mode de production.

Ainsi un mode de production artisanal peut s'appuyer sur un long travail de préparation (pétrissage de la pâte, disposition des ingrédients...) du ou des cuisiniers soit la combinaison des consommations intermédiaires et du facteur travail. Le capital fixe est constitué par la structure productive du restaurant (murs, four). Dans une logique industrielle, le travail manuel peut être, pour une large part, effectué par une chaîne ce qui suppose un convoyeur et des équipements plus ou moins robotisés comme capital fixe.

Ces 2 combinaisons productives sont possibles du fait des caractères à la fois complémentaires et substituables des facteurs de production.