Mardi, 04/03/2025

COLLEGE BILINGUE MONTESQUIEU

Année Scolaire	Evaluation N°	Epreuve	Classe	Durée	Coefficient
2024 - 2025	4	SVTEEB	6e	2h	2

I- EVALUATION DES RESSOURCES 10 pts

PARTIE A : EVALUATION DES SAVOIRS 6 pts

EXERCICE 1 : Questions à Réponse Ouvertes (QCM) 2 pts

Chacune des questions comporte une seule proposition juste. Recopier le tableau ci-dessous sur votre feuille de composition et compléter le par la lettre correspondant à la réponse juste

Numéro de la question	1	2	3	4	5
Lettre de la proposition juste					

PARTIE A : EVALUATION DES SAVOIRS (4 pts)

EXERCICE 1 : Questions À Choix Multiples (QCM) /2pts

Chaque question de la série ci-dessous comporte une seule proposition juste. Entoure la lettre indiquant la proposition juste.

1. Les états de la matière sont:

- a) Etat solide, état liquide, état gazeux
- b) Etat solide, état liquide, état plat
- c) Etat solide, état gazeux
- d) aucune réponse n'est juste.

2. Les résultats de la fermentation alcoolique sont:

- a) L'alcool, le dioxyde de carbone
- b) L'alcool et le dioxygène
- c) L'alcool et le dioxyde de soufre

3. La technique agricole qui permet de faire pousser les racines sur un rameau avant de la détachée de la plante mère et la transplanter est le :

- a) Binage b) bouturage c) marcottage d) greffage.

4. La pratique culturale suivante n'est pas responsable :

- a) La jachère b) les feux de brousse c) la rotation des cultures d) le labour.

EXERCICE 2 : Questions à Réponses Ouvertes(QRO) /2pts

1-Définir les mots et expressions suivants (0.5 x 2= 1pt)

Microorganisme :

.....

.....

Fermentation :

.....

2- Quelle est la température d'ébullition et de solidification de l'eau ? (0.5 x 2= 1pt)

.....

.....

.....

EXERCICE: fabriquer des beignets, du pain 6 pts

Rita voudrait apprendre à fabriquer des beignets et extraire elle-même son huile palme afin de subvenir aux besoins de sa famille

1. Explique la technique de fabrication des beignets à Rita. Pour cela lui :

a- Dresse la liste de tous les ingrédients qui entrent dans cette fabrication

.....
.....
.....
.....

1,5pt

b- Indiquer la substance qui déclenche le processus de fermentation

.....
.....

0,5pt

c- Présenter une fiche technique avec toutes les étapes détaillées de la technique de fabrication des beignets

.....
.....
.....
.....
.....
.....

2pts

2. Pour l'aider à réduire les dépenses liées à l'achat de l'huile, présenter à Rita une fiche technique qui explique les étapes de la fabrication de l'huile de palme

.....
.....
.....
.....

2pts

II- EVALUATION DES COMPETENCES 10 PTS

Compétence ciblée : gérer les ressources alimentaires

Chaque année, quelques mois après les récoltes, la localité de Mboule vit dans une misère effrayante pourtant la production du maïs, du manioc et de l'arachide y est abondante. Toutefois, la pourriture et les ravageurs leur font perdre de grandes quantités. Découragées par cette situation et désireuses de mieux gérer le fruit de leur travail, elles sollicitent le coaching d'une association dont tu es membre pour les accompagner.

CONSIGNE 1 : en vue d'aider les populations de Mboule et ses environs à mieux gérer leurs productions, rédige un texte dans lequel tu présente d'abord la nécessité de transformer les produits agricoles, puis la technique de transformation du maïs en farine de couscous.....

.....
.....
.....
.....
.....

4pts