



YAOUNDE

Mardi 14/10/25

**ANNEE SCOLAIRE 2025-2026**

**DEPARTEMENT DE SVTEEHB**

**CLASSE 1<sup>ère</sup> A4**

**DUREE : 1H**

**COEF :**

**EVALUATION N°1**

**Epreuve de science de la vie et la terre, Education à l'Environnement,  
 Hygiène et Biotechnologie**

**EVALUATION SOMMATIVE N° 1 DE SVTEEHB**

**COEF : 1 DUREE : 1H**

Noms et prénoms : ..... **Classe : 1<sup>ière</sup> A4**

**I- EVALUATION DES RESSOURCES**

**A- EVALUATION DES SAVOIRS**

**Exercice 1 : Questions à choix multiples**

Chaque série d'affirmation comporte une seule réponse exacte. Entourez la lettre correspondante à l'affirmation exacte.

1. Le sel de cuisine (Chlorure de sodium) est :
  - a) Une substance minérale
  - b) Une substance énergétique
2. Le glucose :
  - a) est un sucre réducteur comme le saccharose
  - b) est un polymère du saccharose,
  - c) donne avec de l'eau une solution vraie,
  - d) est un diholoside
3. Les protéines
  - a) Sont les monomères des acides aminés
  - b) Sont les polymères des acides aminés
  - c) Donnent les peptides par hydrolyse complète
  - d) Ne sont pas hydrolysables.
4. Les vitamines
  - a) Sont des aliments complexes
  - b) Sont nécessaires au fonctionnement de l'organisme
  - c) Sont fabriqués par les cellules d'un organisme
  - d) provoquent toujours des maladies alimentaires

/10 pts

/ 6 pts

/ 4 pts

c) Une substance organique

d) Contient le carbone

**Exercice 2 : Réponses à questions ouvertes :**

**/ 2 pts**

1- Définir les mots suivants :

Dioside : .....

.....

Solution vraie : .....

.....

**B- EVALUATION DES SAVOIRS-FAIRE**

**/4Pts**

L'étude de la composition du lait permet de mettre en évidence les substances suivantes : eau, lactose,

2- Classer les substances organiques en glucides, lipides et protides

.....  
.....  
..... (1 pt)

4- Les constituants de la matière peuvent être identifiés grâce à des réactifs spécifiques.

Compléter le tableau ci-dessous ( $0,5 \times 4 = 2$  pts)

Substance	Réactif spécifique	Résultats obtenus
Chlorures	.....	Précipité blanc qui noircit à la lumière
Glucose	Liqueur de Fehling à chaud	.....
Glycogène	.....	Coloration brun acajou
Calcium	.....	Précipité blanc

## II- EVALUATION DES COMPETENCES

/10pts

Madame Tong travaille dans un laboratoire alimentaire de la place. Elle égare les étiquettes à coller sur cinq flacons de produits. Pour l'aider à se retrouver face à ces flacons, on lui fournit les informations suivantes :

- Flacon 1 : aspect laiteux + coloration bleue en présence de l'eau iodée
- Flacon 2 : saveur sucrée + précipité rouge brique en présence de la liqueur de Fehling
- Flacon 3 : précipité blanc en présence de l'oxalate d'ammonium

En tant que stagiaire dans ce laboratoire et élève en classe de Première, aide Mme Tong à identifier les composés de chaque flacon à partir des résultats fournis

Consigne 1 : Au vu de tout ce qui précède et avec vos connaissances, Identifiez les substances présentes dans chaque flacon 3 pts

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

Consigne 3 : dans un texte de 5 lignes maximum, expliquer l'importance du composé présent dans le flacon 1 3 pts

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

Consigne 2 : afin de montrer à Mme Tong qu'aucun des flacons ne contient des protéines, réalise par des schémas simplifiés 2 tests de mise en évidence des protéines 4 pts