

YAOUNDE

Mardi 14/10/25

ANNEE SCOLAIRE 2025-2026

DEPARTEMENT DE SVTEEHB

CLASSE 1^{ère} 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^{ière} 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 x 4 = 2 pts)

Substance	Réactifs spécifiques	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 égaré 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