


République du Cameroun Ministère des Enseignements Secondaires COLLEGE BILINGUE LOG MBEI Situé à Japoma ancienne ferme Tél : 674 41 29 52 / 681 82 45 83 / 691 38 25 55		Année Scolaire : 2025/2026	
		Classe : 1ere A	
		Matière : SVT	
		Evaluation Séquentielle N° 2	
		Coef : 1	Durée : 2h

PARTIE A : Évaluation des ressources

(10 points)

Exercice 1 : Constituants de la matière

(5 points)

1. Questionnaire (3 points)

- a) Quels sont les constituants de la matière organique ? 0.25x6=1.5 pt
b) Donner le constituant majeur de la matière organique et son pourcentage. 0.5 pt
c) Citer deux tests caractéristiques des lipides. 0.5x2 = 1 pt

2. Questionnaire à trous : Tests caractéristiques des ions (2 points)

Compléter les phrases suivantes :

- a) Le test de reconnaissance de l'ion chlorure Cl^- se fait avec du ____ (a) ____.
b) La présence de l'ion sulfate SO_4^{2-} est confirmée par l'apparition d'un ____ (b) ____.
c) L'ion fer II Fe^{2+} donne une coloration ____ (c) ____ au contact de la soude.
d) l'iode (I) permet de caractériser ____ (d) ____.

Exercice 2 : Apport des aliments

(5 points)

1. Questionnaire (2.5points)

- a) Qu'appelle-t-on un aliment énergétique ? 0.5 pt
b) Donner deux exemples d'aliments bâtisseurs. 0.5 pt x 2 = 1 pt
c) Qu'est-ce qu'un aliment protecteur ? Énoncer un exemple 0.5 pt x 2 = 1 pt

2. Schéma annoté (2.5 points)

Compléter le schéma suivant : Mise en évidence de la synthèse de l'amidon par les végétaux (annotation demandée).

PARTIE B : Évaluation des compétences

(10 points)

Situation-problème :

Un élève remarque qu'il se sent souvent fatigué après les cours et ses repas sont souvent déséquilibrés. Il pratique peu de sport et consomme régulièrement des aliments très gras. Il souhaite comprendre l'impact de son alimentation sur sa santé et comment éviter les maladies nutritionnelles.

Consignes 1

(4 pts)

Analyser la valeur énergétique d'un repas composé de :

- 2 beignets de 50g,
- un verre de lait sucré de 50g de glucose et 25g de lipide et 10g de protide,
- un plat de riz sauté d'environ 150g de glucide et 25g de lipide.

Et expliquer les conséquences d'un excès régulier d'aliments riches en lipides.

Consigne 2 (3 pts)

Expliquer l'importance de la pratique régulière du sport et d'une bonne hygiène de vie et proposer des mesures pour éviter les maladies nutritionnelles (obésité, diabète, carences...).

Consigne 3 (2 pts)

Concevoir un slogan de prévention des maladies nutritionnelles.

Présentation (1 pt)

Critères	MAITRISE	COMPREHENSION	LANGUE
Consigne 1	1.5	1	0.5
Consigne 2	1	0.5	0.5
Consigne 3	1	0.5	0.5