

Table des matières

1^{ère} PARTIE : *A LA CARTE* 9

En guise d'apéritif..... 11

Les fondamentaux de la chimie organique	11
Goûter aux délices de la chimie organique : l'art et la manière	13

Les mises en bouche..... 15

I- Etablissement d'une formule brute	16
II- Reconnaissance des fonctions	16
III- Passage entre représentations de molécules	17
IV- Chiralité.....	18
V- Atomes asymétriques	19
VI- Relations stéréochimiques.....	20
VII- Configuration absolue Z/E	22
VIII- Configuration absolue R/S	23
IX- Nomenclature D/L.....	25
X- Introduction à la réactivité, bilans et réactifs.....	26
1. Préparation d'un organolithien	26
2. Réactif d'époxydation	26
3. Réaction d'ozonolyse	27

Les hors-d'œuvre..... 29

I- Etude des conformations	30
II- Les structures limites.....	31
III- Questions à choix multiples	32
IV- Suite réactionnelle.....	33
V- Substitution nucléophile et stéréochimie.....	34
VI- Elimination et conformations	35

Les plats de résistance..... 39

I- De la stéréochimie subtile	40
II- De la stéréochimie encore plus relevée	42
III- Une réactivité du cours à reconnaître dans un contexte intramoléculaire	43
IV- Une réaction simple au produit final non classique.....	44
V- Savoir pousser les électrons dans leurs derniers retranchements	46
VI- Un atome de carbone avec deux doubles liaisons	48
VII- Une transéthérisation bien mal traitée	49

<i>Les desserts</i>	51
I- Stéréosélectivité et catalyse enzymatique d'une tautomérie céto-énolique	52
II- Stéréosélectivité et catalyse enzymatique	53
<i>En guise de digestif</i>	55
2^{ème} PARTIE : LES MENUS « DEGUSTATION »	57
<i>Concours 2007 Pitié-Salpêtrière</i>	61
<i>Concours 2006 Nouméa</i>	71
<i>Concours 2006 Pitié-Salpêtrière</i>	79
<i>Concours 2005 Nouméa</i>	89
<i>Concours 2005 Pitié-Salpêtrière — Saint-Antoine</i>	99
<i>Concours 2004 Nouméa</i>	109
<i>Concours 2004 Saint-Antoine</i>	119
<i>Concours 2003 Saint-Antoine</i>	133
INDEX	143