CAPA (Agricultures des régions chaudes)

SUJET D'EXAMEN (SESSION OFFICIELLE)

E1 - Agir dans des situations de la vie courante à l’aide de repères sociaux - Session 2021

Sujet de l'examen national tel que publié pour la session indiquée. Source : sujets nationaux publiés par le ministère chargé de l'examen et les services académiques. Document mis à disposition par FormaV pour la révision.

Toutes les annales et leurs corrigés : https://capaarc.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE
E1 SITUATIONS DE LA VIE COURANTE

Toutes options

Durée : 120 minutes

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **Calculatrice**

Le sujet comporte 9 pages

SUJET

L'alimentation dans le monde

La question alimentaire est vitale dans le monde entier, elle présente cependant des réalités fort contrastées. Toutes les familles doivent répondre à ce besoin en veillant à équilibrer leur budget.

PARTIE 1 (10 points)

Dans le cadre de votre formation CAPa, vous vous rendez à une exposition du photographe Peter Menzel. Ce photographe américain a parcouru 24 pays, appareil en poche, pour capter en images un sujet qui l'interroge : la façon dont les hommes se nourrissent d'un point à l'autre du globe. Ainsi, depuis des années, il s'installe avec sa femme dans le quotidien de dizaines de familles pour observer puis capturer leur mode d'alimentation. Il leur demande ensuite de poser avec le contenu d'une semaine d'achats alimentaires.

QUESTION 1.1

Document 1.

Nommer les continents sur lesquels ces photos ont été prises.

QUESTION 1.2

Document 1.

Déterminer, à partir des photographies présentées, le niveau de vie de chacune des familles.

QUESTION 1.3

Document 2.

Expliquer les recommandations portées par ces affiches en termes d'alimentation et de santé.

QUESTION 1.4

Documents 1 et 2.

Identifier, en justifiant votre choix, les familles qui semblent respecter un équilibre alimentaire.

QUESTION 1.5

Documents 1 et 2.

Identifier un des facteurs qui peut expliquer l'inégale disponibilité alimentaire entre ces familles.

PARTIE 2 (10 points)

On considère dans cette partie le budget classé de type B par l'union nationale des associations familiales (UNAF), c'est-à-dire le budget d'une famille composée des parents et de 2 adolescents, répondant aux besoins nécessaires pour que la famille puisse vivre dans des conditions décentes.

QUESTION 2.1

Document 4.

Calculer la part en pourcentage que représente le poste alimentation dans le budget de mars 2021 de la famille de type B.

QUESTION 2.2

Document 4.

Pour cette famille de type B, le montant de la dépense sur le poste alimentation a baissé de 3 % entre le mois de mars 2021 et le mois d'avril 2021. Calculer le montant de la dépense d'alimentation en avril 2021.

QUESTION 2.3

Document 3.

Montrer que l'alimentation peut répondre à différents niveaux de besoin.

QUESTION 2.4

Document 5.

Le **document 5** présente le cycle des dépenses d'un ménage sur un mois (du 1er au 30).
Justifier la position des achats alimentaires dans ce cycle.

QUESTION 2.5

Document 5.

À la fin du cycle des dépenses d'un ménage figurent les mentions « épargne » et « ou pas ».
Expliquer les raisons qui peuvent conduire un ménage à épargner ou à ne pas épargner.

Grille d'évaluation

	Capacités intermédiaires	Critères d'évaluation	Questions	Barème
Capacité CG1	**CG1 .1 Prendre position dans une situation à caractère social et civique**	Pertinence des repères.	**1.1**	**2**
		Repérage des informations et pertinence de la description.	**1.2**	**2**
		Repérage d'informations scriptovisuelles.	**1.3**	**2**
		Repérage d'informations et justification d'un point de vue.	**1.4**	**2**
		Mise en œuvre d'un raisonnement.	**1.5**	**2**
	CG.1.2 Utiliser des outils dans des situations de la vie courante	Recherche d'informations et mise en œuvre d'un calcul.	**2.1**	**2**
		Mise en œuvre d'un calcul.	**2.2**	**2**
		Repérages des informations et pertinence de l'argumentation.	**2.3**	**2**
		Mise en œuvre d'un raisonnement.	**2.4**	**2**
		Repérage des informations et pertinence du raisonnement.	**2.5**	**2**

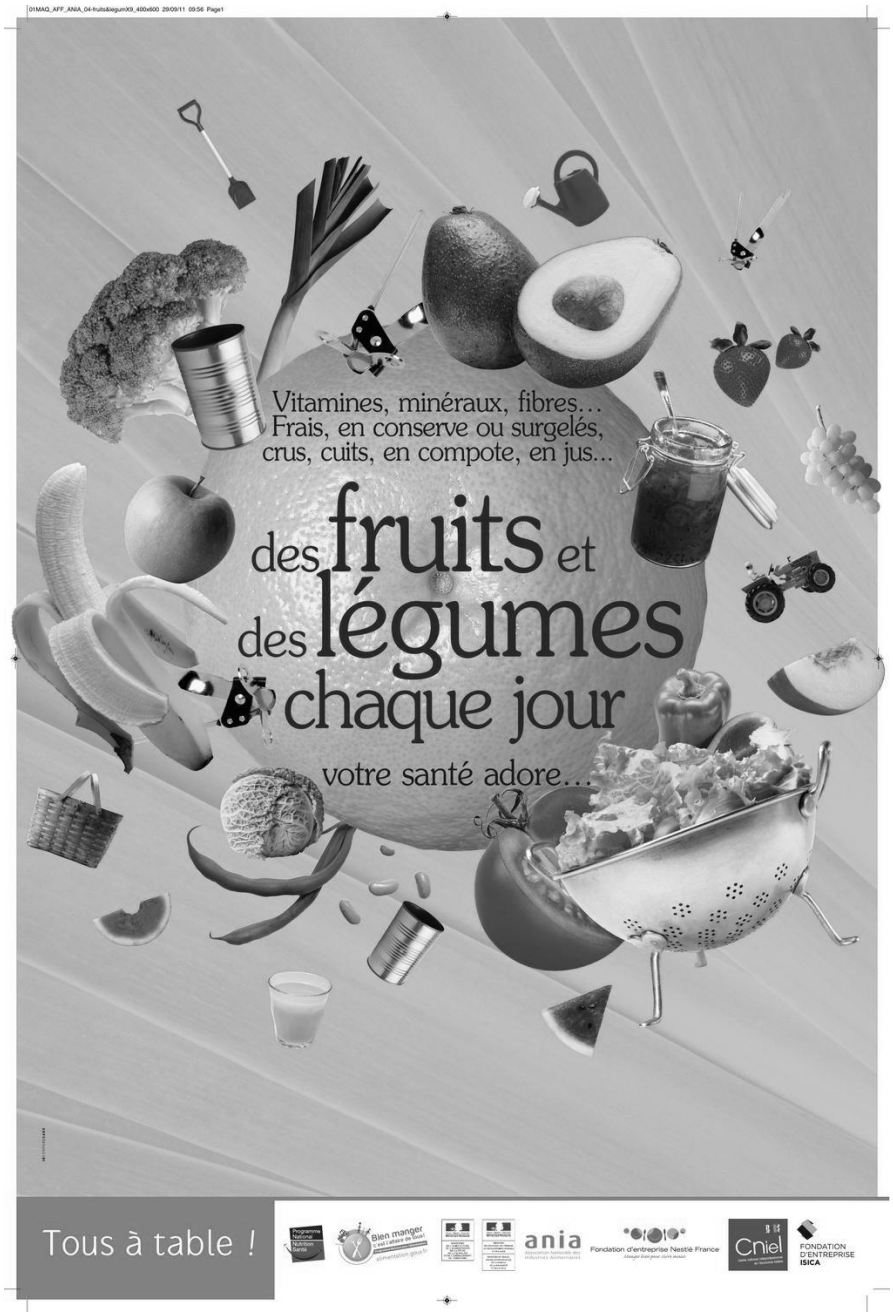
DOCUMENT 1

4 photographies de Peter Menzel sur la question alimentaire dans le monde

Allemagne  Budget pour une semaine : 375,39 euros pour nourrir 4 personnes	**Japon**  Budget pour une semaine : 241 euros pour nourrir 4 personnes
Mexique  Budget pour une semaine : 143 euros pour nourrir 5 personnes	**Tchad**  Budget pour une semaine : 0,90 euro pour nourrir 6 personnes

DOCUMENT 2

Recommandations alimentaires



Source : www.mangerbouger.fr

DOCUMENT 2 (suite et fin)

Les recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité

AUGMENTER ↗



Les fruits & légumes frais, surgelés ou en conserve

Au moins 5 par jour, par exemple 3 portions de légumes et 2 fruits



Les légumes secs

Au moins 2 fois par semaine car ils sont naturellement riches en fibres



Les fruits à coques

Une petite poignée par jour car ils sont riches en oméga 3



L'activité physique

Au moins 30 minutes d'activités physiques dynamiques par jour



Le fait maison

ALLER VERS →



le pain complet les pâtes et le riz complets, la semoule complète

Au moins 1 féculent complet par jour car ils sont naturellement riches en fibre



Une consommation de Poissons gras et de poisson maigres en alternance

2 fois par semaine, dont 1 poisson gras (sardine, maquereau, hareng, saumon)



L'huile de colza, de noix et d'olive

Les matières grasses ajoutées (huile, beurre, margarine) peuvent être consommées tous les jours en petites quantités. Privilégiez l'huile de colza, de noix et d'olive



Les produits laitiers

2 produits laitiers (lait,yaourts, fromage blanc) par jour



Les aliments de saison et produits localement



Les aliments bio

si vous pouvez

RÉDUIRE ↘



L'alcool

Pour réduire les risques, il est recommandé de limiter sa consommation à deux verres par jour maximum et de ne pas consommer d'alcool tous les jours



Les produits sucrés gras, salés

Il est recommandé de limiter les boisson sucrées, les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés



Les produits salés

Il est recommandé de réduire sa consommation de sel



La charcuterie

Limiter la charcuterie à 150g par semaine



La viande (porc, boeuf, veau, mouton, agneau, abats)

Privilégier la volaille, et limiter les autres viandes à 500g par semaine



Les produits avec un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

Ne restez pas assis trop longtemps, prenez le temps de marcher un peu toutes les 2h

En faisant vos courses, aidez-vous du Nutri-Score :

Prenez plaisir à manger : privilégiez la variété, prenez le temps de manger et de déguster.

Privilégiez quand c'est possible le fait maison.

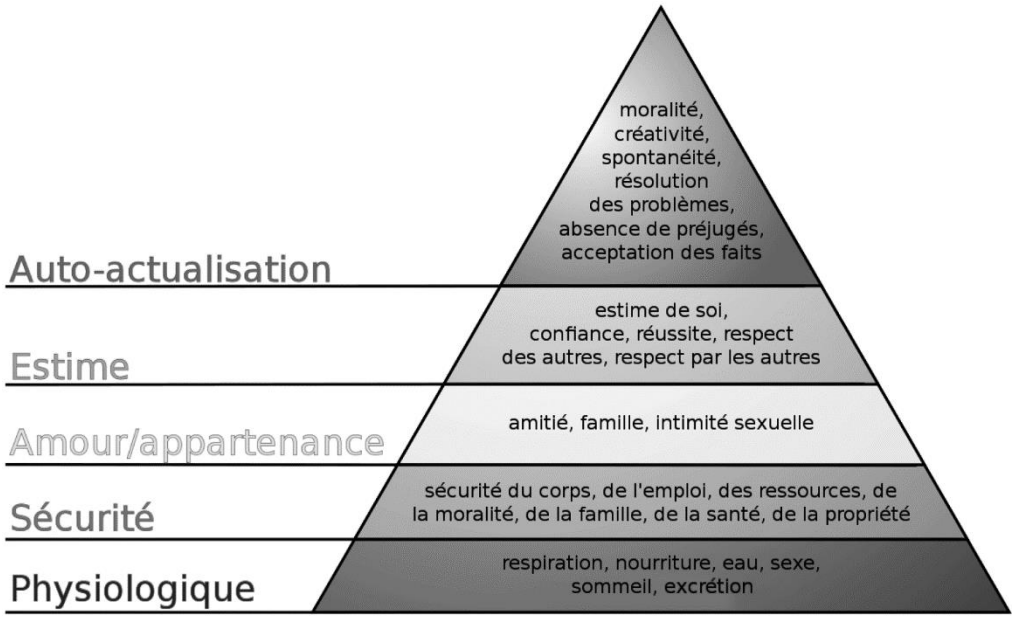
Faites attention aux quantités et à la taille des portions que vous consommez.

Bien manger c'est aussi prendre en compte l'environnement en privilégiant les aliments de producteurs locaux, les aliments de saison, et si vous le pouvez, les aliments bio.

Source : ministère des solidarités et de la santé

DOCUMENT 3

La pyramide de Maslow

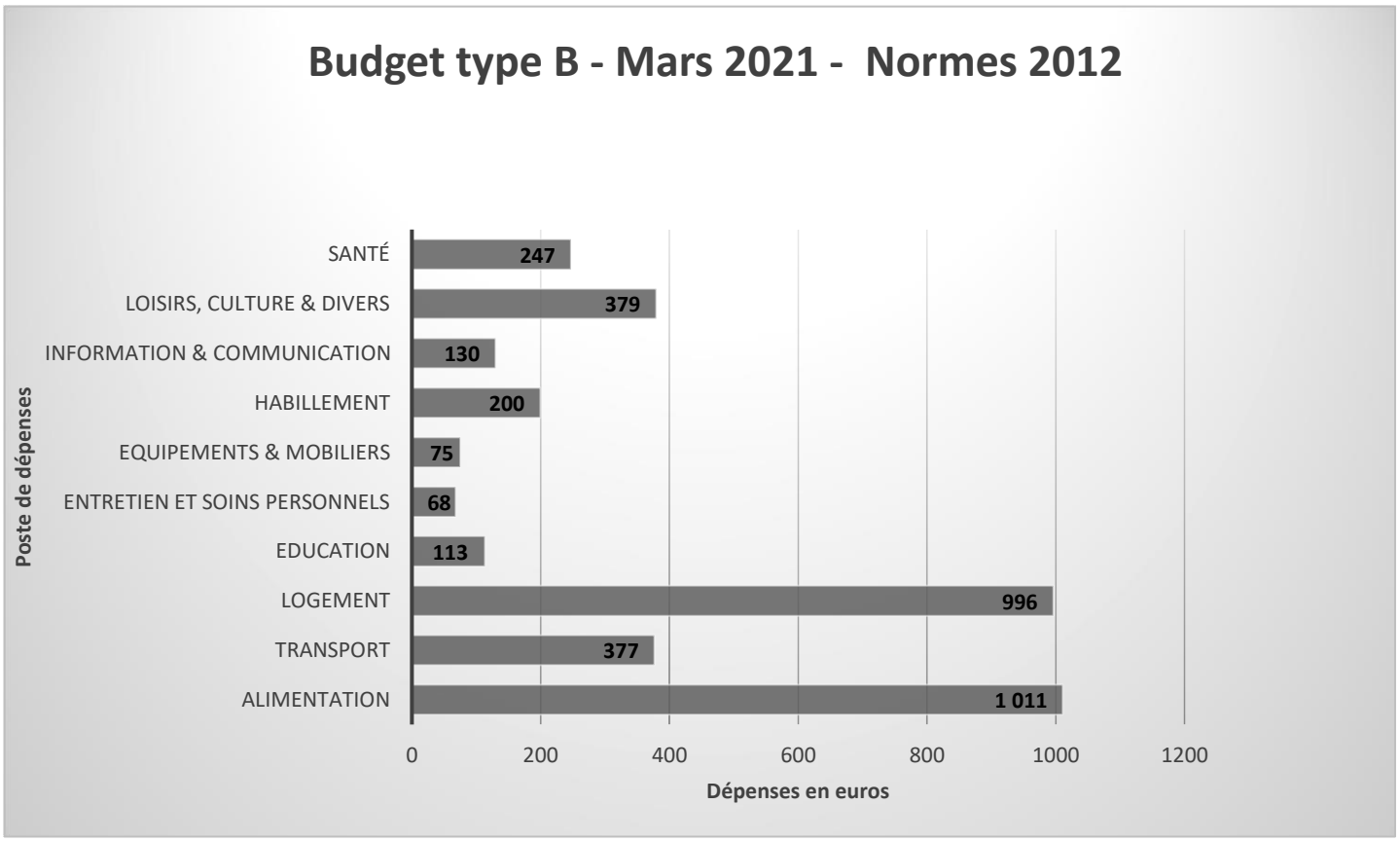


Source image : www.wikipedia.org

La pyramide de Maslow présente les différents niveaux des besoins de l'individu.

DOCUMENT 4

Répartition des dépenses selon les différents postes composant le budget mensuel de type B



Source : unaf.fr union nationale des associations de familiales.

DOCUMENT 5

Le cycle des dépenses mensuelles pour un foyer



Source image : lafinancepourtous.com