CAPA (Agricultures des régions chaudes)

SUJET D'EXAMEN (SESSION OFFICIELLE)

E7 - Réaliser des opérations techniques liées à des productions - systèmes de production ou des activités complémentaires locales - Session 2026

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

capa-arc — Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales

Sujet blanc d’entraînement CAPa ARC — Unité E7 : production horticole et valorisation locale

Sujet blanc original FormaV. Contexte, entreprises, documents techniques et données de travail fictifs à visée pédagogique. Ce document ne constitue ni une annale de session ni un sujet ou corrigé officiel.

Situation professionnelle

Nature du sujet : entraînement écrit original, construit à partir du périmètre de l’unité E7. Il ne constitue ni une épreuve officielle ni une grille d’évaluation officielle et ne remplace pas une évaluation orale ou une pratique professionnelle.

Le centre de formation choisit le contexte local et les supports mobilisés en fonction de son organisation. Le cas proposé ici est entièrement fictif : il ne prétend pas représenter une spécialité locale imposée. Les valeurs techniques, les critères de tri, les consignes de travail et les commandes sont des données internes au cas, créées uniquement pour cet entraînement. Elles ne sont pas des normes ni des prescriptions réglementaires.

Vous êtes en appui à la petite exploitation fictive « Jardin des Hauts », située dans le lieu fictif de Val-des-Lianes. Deux activités complémentaires sont étudiées : la préparation d’un lot de plants de piment doux et la récolte-conditionnement de basilic pour des commandes de proximité. Répondez à toutes les questions en vous appuyant uniquement sur les documents. Pour les calculs, indiquez les opérations, les unités et le résultat. Pour les décisions professionnelles, justifiez votre choix avec les faits du dossier et distinguez une consigne interne d’une règle générale.

Les activités étudiées illustrent des opérations de production et de valorisation. Elles ne sont pas présentées comme le vécu du candidat : toute expérience professionnelle réelle doit être décrite comme telle, et non remplacée par le cas fictif.

Document D1 — Dossier de travail et consignes internes de l’exploitation fictive

Présentation. « Jardin des Hauts » est une exploitation pédagogique fictive de petite taille. Pour cet exercice, l’équipe réalise plusieurs activités : production de plants, culture de plantes aromatiques et remise de produits à des clients de proximité. La responsable organise le travail et donne les consignes. La

personne en appui réalise les tâches confiées, observe les résultats et rend compte des écarts ou des difficultés. Les deux études du sujet sont indépendantes : les données du lot de plants ne servent pas aux calculs de récolte du basilic.

Organisation de la journée fictive. Le matin, la responsable demande de préparer un lot de piment doux en pépinière. Après cette tâche, l'équipe doit trier et conditionner une récolte de basilic déjà déposée dans l'espace de préparation. L'objectif de l'exercice est de montrer comment lire les consignes, choisir une action à partir d'observations écrites, calculer des quantités utiles, suivre un lot et signaler une anomalie. Aucune observation sur une exploitation réelle, aucun matériel et aucune manipulation ne sont nécessaires pour répondre.

Règles internes utilisées uniquement dans ce cas. Chaque lot de plants reçoit une étiquette portant le nom de la culture, le numéro de lot et la date de semis. Les plateaux sont arrosés seulement si la surface du substrat est mate et si un prélèvement superficiel se défait facilement entre les doigts. Pour un plateau qui répond à ces deux critères, la consigne interne est d'apporter 0,25 L d'eau en deux passages, puis de noter l'intervention. Ne pas arroser un plateau qui ne répond pas aux critères. Si l'état d'un plateau est incertain, le mettre à part et demander l'avis de la responsable plutôt que de décider au hasard.

Pour les produits récoltés, la consigne interne est de conserver la traçabilité par culture, date de récolte et numéro de lot. Les feuilles abîmées ou jaunies sont écartées lors du tri. Les produits destinés aux commandes doivent être propres, intacts et secs au moment du conditionnement, selon les critères de cet exercice. Ces consignes internes ne prétendent pas décrire toutes les règles applicables dans une entreprise réelle. En situation réelle, le salarié suit les consignes de son responsable et les exigences applicables à son activité, et lui signale toute anomalie.

Rendre compte. Un compte rendu utile donne des faits observés, précise la tâche ou le lot concerné, indique ce qui a été fait ou mis en attente, et mentionne la décision ou l'aide attendue. Il reste clair et concis. Une personne en appui ne transforme pas une observation incertaine en diagnostic et ne remplace pas la décision de la responsable.

Document D2 — Étude professionnelle 1 — Préparation d'un lot de plants de piment doux

Demande de la responsable. Préparer un lot de 96 plants de piment doux destinés à une mise en place ultérieure. Dans les relevés fictifs de cette exploitation, le taux de levée utilisable observé pour ce lot de semences est estimé à 80 %. Pour cet exercice, le nombre de graines à semer se calcule en divisant le nombre de plants souhaités par 0,80. On utilise des plateaux de 24 alvéoles. Une graine est semée par alvéole. Le nombre de plateaux doit être suffisant pour accueillir toutes les graines ; on ne peut pas utiliser une fraction de plateau.

Préparation du substrat. Le volume utile d'une alvéole est de 0,12 L. Pour tenir compte des pertes lors du remplissage, la consigne interne ajoute une réserve de 10 % au volume calculé pour les alvéoles. Le mélange de substrat est réalisé selon le rapport volumique suivant : 2 parts de fibre végétale, 1 part de compost mûr tamisé et 1 part de sable propre. Une part correspond à un quart du volume total du mélange. Les trois composants sont mesurés en litres. Ces proportions et cette réserve sont des données pédagogiques internes au cas.

Observations écrites des plateaux déjà préparés pour l'étude. Les repères A à E désignent cinq plateaux. Pour appliquer la consigne de D1, il faut considérer ensemble l'aspect de surface et le résultat du prélèvement superficiel.

Plateau	Aspect de la surface	Résultat du prélèvement superficiel
A	Mate	Le substrat se défait facilement entre les doigts
B	Brillante	Le substrat reste groupé et humide
C	Mate	Le substrat reste groupé et humide
D	Mate	Le substrat se défait facilement entre les doigts
E	Brillante	Le substrat se défait facilement entre les doigts

La consigne d'arrosage porte sur un plateau entier : lorsqu'un plateau remplit les deux critères, il reçoit 0,25 L d'eau, en deux passages. Les plateaux A à E sont ici fournis comme observations écrites d'entraînement ; le candidat ne doit pas effectuer ni prétendre avoir effectué une observation réelle.

Suivi du lot. Le numéro interne du lot à utiliser est P-17. La date fictive de semis est le 14 mai. Une fois les semences en place, l'étiquette doit permettre de retrouver la culture, le lot et cette date. La responsable demande également que l'on note séparément toute intervention d'arrosage réellement décidée à partir des observations, sans inscrire comme effectuée une action qui n'a pas été réalisée.

Document D3 — Étude professionnelle 2 — Tri, conditionnement et préparation de commandes de basilic

Récolte fictive. Une récolte de basilic a été déposée en trois caisses. Les masses indiquées ont été relevées dans le cas pédagogique. La masse à écarter correspond aux feuilles jaunies ou abîmées identifiées pendant le tri. Le reste est décrit comme propre, intact et sec dans les observations écrites du dossier. Les masses sont données en kilogrammes ; 1 kg = 1 000 g.

Caisse	Masse de basilic avant tri (kg)	Masse écartée au tri (kg)
B-1	0,82	0,06
B-2	0,76	0,08
B-3	0,68	0,04

Consigne interne de conditionnement. Pour ce cas uniquement, un bouquet est constitué de 80 g de basilic trié. Il faut utiliser toute la masse triée en bouquets complets lorsque le calcul le permet, et ne pas compléter un bouquet avec une masse qui n'est pas disponible. Les emballages sont préparés après le tri. Les critères de 80 g par bouquet et de présentation des produits sont des consignes internes fictives, non des normes générales.

Commandes à préparer. La commande de l'épicerie fictive « Le Panier Clair » porte sur 11 bouquets. La commande du point de vente fictif « Comptoir des Jardins » porte sur 7 bouquets. Les deux commandes concernent le même lot de récolte. Il faut pouvoir vérifier que les quantités préparées correspondent aux commandes et indiquer le reliquat éventuel après leur préparation.

Client fictif	Quantité commandée	Unité
Le Panier Clair	11	Bouquets
Comptoir des Jardins	7	Bouquets

Observation de matériel. Pendant la préparation, la personne en appui remarque que la poignée de la caisse B-2 est fendue. La masse de basilic inscrite pour cette caisse a déjà été mesurée ; l'observation ne modifie donc pas les masses du tableau. La consigne fictive est de ne plus utiliser cette caisse pour porter le produit et d'en informer la responsable avant la suite de la manutention. Ce constat ne permet pas, à lui seul, de conclure que le basilic est altéré.

Traçabilité interne. Pour renseigner le suivi de l'exercice, noter : « basilic », la date fictive de récolte du 22 mai, le numéro interne de lot B-22 et les quantités préparées pour chaque client. Une quantité calculée mais non effectivement préparée doit rester identifiée comme prévision ou proposition. Il est attendu de distinguer les masses récoltées, les masses écartées au tri, la masse triée et les bouquets affectés aux commandes.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 32 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

Étude 1 — Préparer et suivre le lot de plants

E1-Q1 · 2 point(s)

À partir du taux de levée utilisable et de la cible de 96 plants, calculez le nombre de graines à semer. Présentez l'opération et le résultat en graines.

Ressources : D2

E1-Q2 · 2 point(s)

Déterminez le nombre de plateaux de 24 alvéoles nécessaires pour accueillir toutes les graines calculées à la question E1-Q1. Indiquez le calcul et le nombre entier de plateaux à prévoir.

Ressources : D2

E1-Q3 · 3 point(s)

Calculez le volume total de substrat à préparer, réserve interne de 10 % comprise. Utilisez le nombre de plateaux retenu, 24 alvéoles par plateau et 0,12 L par alvéole. Donnez le calcul en litres.

Ressources : D2

E1-Q4 · 3 point(s)

À partir du volume total calculé à la question E1-Q3 et du rapport 2:1:1, calculez les volumes de fibre végétale, de compost mûr tamisé et de sable propre. Donnez les trois résultats en litres.

Ressources : D2

E1-Q5 · 2 point(s)

Quels plateaux parmi A à E remplissent simultanément les deux critères internes d'arrosage ? Donnez uniquement les repères concernés et indiquez les deux critères utilisés.

Ressources : D1, D2

E1-Q6 · 2 point(s)

Calculez le volume total d’eau prévu par la consigne interne pour les plateaux identifiés à la question E1-Q5. Présentez le calcul en litres.

Ressources : D1, D2

E1-Q7 · 2 point(s)

Rédigez l’étiquette de lot à inscrire pour le semis demandé, en reprenant exactement les informations de traçabilité requises dans D2.

Ressources : D2

Étude 2 — Trier la récolte et préparer les commandes de basilic

E2-Q1 · 2 point(s)

Calculez la masse totale de basilic à écarter au tri à partir des trois caisses. Présentez le calcul en kilogrammes.

Ressources : D3

E2-Q2 · 2 point(s)

Calculez la masse totale de basilic trié disponible après retrait des feuilles jaunies ou abîmées. Présentez le calcul en kilogrammes.

Ressources : D3

E2-Q3 · 3 point(s)

Convertissez la masse totale triée en grammes, puis calculez le nombre de bouquets complets de 80 g qui peuvent être constitués.

Ressources : D3

E2-Q4 · 2 point(s)

Calculez la masse de basilic nécessaire pour préparer les deux commandes réunies. Donnez le résultat en grammes et en kilogrammes.

Ressources : D3

E2-Q5 · 2 point(s)

Après préparation des deux commandes, calculez le reliquat éventuel en bouquets complets et en grammes de basilic trié.

Ressources : D3

E2-Q6 · 2 point(s)

Indiquez la conduite à tenir, selon la consigne interne de D3, face à la poignée fendue de la caisse B-2.

Ressources : D3

E2-Q7 · 3 point(s)

Rédigez une ligne de suivi interne qui réunit les informations de traçabilité du lot B-22 et les quantités affectées à chacun des deux clients. Distinguez clairement les quantités commandées des quantités que vous proposez de préparer.

Ressources : D3

Sources du cadre de compétences

Les sources définissent les compétences visées ; elles ne publient pas ce sujet blanc. Les données techniques du cas sont fournies dans les documents précédents.

- Référentiel de capa-arc