CAPA (Agricultures des régions chaudes)

CORRIGÉ D'UN SUJET D'ENTRAÎNEMENT (NON OFFICIEL)

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, pour un sujet d'entraînement FormaV. Ce n'est pas un document officiel de l'examen ; il peut contenir des erreurs.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://capaarc.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

Épreuve E7 : Diversification professionnelle locale

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-ARC-E7 • Durée : **120 minutes** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et des exigences** (3 questions) — **Page 3**
2. **Calcul des matières premières et rendement** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation et conduite de la fabrication** (3 questions) — **Page 7**
4. **Hygiène, sécurité et environnement** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet associé **(PDF) :** https://capaarc.fr/assets/annales/capa-arc/Fabrication de produits alimentaires (diversification au choix)/2026/CAPA (Agricultures des régions chaudes) - Fabrication de produits alimentaires (diversification au choix) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Analyse de la commande et des exigences

L'atelier Les Jardins du Morne, au Lamentin en Martinique, prépare une commande de 24 pots de confiture de goyave de 250 g. Les documents techniques décrivent les étapes de fabrication et les contrôles nécessaires pour assurer le suivi et la traçabilité du lot.

Question 1.1. Indiquez, en kilogrammes, la quantité totale de confiture attendue pour 24 pots de 250 g et présentez le calcul.

La masse nette totale demandée est le nombre de pots multiplié par la masse nette de chaque pot : 24 × 250 g = 6 000 g. Comme 1 kg = 1 000 g, on convertit : 6 000 ÷ 1 000 = 6 kg. La quantité attendue est donc de 6 kg de confiture conditionnée, sans ajouter de pertes de transfert à la masse nette commandée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 6 kg de confiture conditionnée.

Question 1.2. Remettez dans l'ordre les six étapes de fabrication du document DT 1, de la réception des fruits au stockage des pots. Indiquez l'objectif d'une étape de contrôle en cours de fabrication.

1. Réception et tri des fruits.
2. Lavage à l'eau potable.
3. Épluchage et préparation de la pulpe.
4. Pesée des ingrédients.
5. Cuisson et contrôle de la température.
6. Remplissage, fermeture, étiquetage et stockage.

Le contrôle de cuisson consiste à mesurer la température au centre de la préparation avec un thermomètre propre et fonctionnel. Il vérifie que la consigne interne d'au moins 104 °C est atteinte avant de poursuivre la fabrication.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ordre : réception-tri, lavage, préparation de la pulpe, pesée, cuisson-contrôle, remplissage-fermeture-étiquetage-stockage. Contrôle : vérifier au moins 104 °C au centre de la préparation.

Question 1.3. À partir du document DT 2, relevez deux informations à enregistrer pour assurer la traçabilité du lot et précisez à quel moment chacune est relevée.

Information à enregistrer	Moment du relevé
Origine du lot de fruits	À la réception des fruits
Identification du lot fabriqué	Au conditionnement

FormaV - document d'entraînement non officiel

L’origine du lot relie les fruits reçus aux produits fabriqués. Au conditionnement, l’identification du lot est enregistrée avec le nombre de pots remplis. Ces informations permettent d’assurer le suivi du lot tout au long de la fabrication.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À la réception : origine du lot de fruits. Au conditionnement : identification du lot fabriqué.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Calcul des matières premières et rendement

La commande porte sur 24 pots de confiture et la fiche de fabrication indique le rendement entre la pulpe et la confiture conditionnée. La recette précise les proportions de sucre et de jus de citron par kilogramme de pulpe, et la balance a une portée maximale de 5 kg.

Question 2.1. Calculez la masse de pulpe nécessaire pour produire la quantité de confiture commandée, en utilisant le rendement indiqué dans le document DT 1. Écrivez la relation utilisée et détaillez le calcul.

La masse de confiture commandée est de **24 × 250 g = 6 000 g**, soit 6 kg. Le rendement indique que 1 kg de pulpe donne 1,20 kg de confiture conditionnée. On divise donc la masse commandée par le rendement : **masse de pulpe = masse de confiture ÷ rendement**, soit 6 ÷ 1,20 = 5 kg. Il faut préparer 5 kg de pulpe pour la commande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut préparer **5 kg de pulpe** pour obtenir les 6 kg de confiture commandés.

Question 2.2. Calculez les masses de sucre et de jus de citron à peser pour la masse de pulpe déterminée à la question 2.1. La recette prévoit 0,70 kg de sucre et 0,02 kg de jus de citron par kilogramme de pulpe.

La masse de pulpe déterminée à la question 2.1 est de 5 kg. La recette donne les proportions d'ingrédients pour chaque kilogramme de pulpe : il faut donc multiplier chaque proportion par 5. La conversion du jus de citron en grammes est indiquée pour respecter la précision demandée. Les masses à peser sont les suivantes :

Ingrédient	Calcul	Masse à peser
Sucre	5 × 0,70	3,5 kg
Jus de citron	5 × 0,02	0,10 kg, soit 100 g

Ces quantités correspondent à la recette pour 5 kg de pulpe.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À peser : **3,5 kg de sucre** et **100 g de jus de citron**.

Question 2.3. La balance de l'atelier a une portée de 5 kg. Indiquez si la masse totale des ingrédients calculée peut être pesée en une seule fois sur cette balance et justifiez par un calcul.

La masse totale comprend la pulpe, le sucre et le jus de citron calculés aux questions précédentes. On additionne donc les trois masses : 5 + 3,5 + 0,1 = 8,6 kg. La portée maximale de la balance est de 5 kg. Comme 8,6 kg dépasse cette limite, l'ensemble des ingrédients ne peut pas être pesé en une seule fois. Il faut réaliser plusieurs pesées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Non. Les ingrédients totalisent **8,6 kg**, soit plus que la portée de 5 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Préparation et conduite de la fabrication

Le candidat prépare le poste et organise la fabrication de la confiture de goyave en s'appuyant sur la fiche de fabrication et les consignes de contrôle. Il complète le document réponse sur le matériel et les précautions, puis traite des situations de cuisson insuffisante et de pot fissuré.

Question 3.1. Complétez le tableau du document réponse DR 1 en associant à chaque opération le matériel nécessaire et un contrôle ou une précaution adaptée.

Inscrire dans le DR 1 le matériel et la précaution adaptés à chaque opération, en vérifiant la propreté des équipements en contact avec les aliments.

Opération	Matériel nécessaire	Contrôle ou précaution
Lavage des fruits	Bac propre, eau potable	Laver avec de l'eau potable
Préparation et pesée de la pulpe	Couteau, planche, balance	Matériel propre; peser la pulpe
Contrôle de la cuisson	Thermomètre propre et fonctionnel	Mesurer au centre; atteindre au moins 104 °C
Remplissage et fermeture des pots	Louche, pots et couvercles	Utiliser des pots propres; isoler tout pot endommagé

La température et l'état des pots sont contrôlés avant de poursuivre le conditionnement.

DR 1 complété

Opération	Matériel nécessaire	Contrôle ou précaution
Lavage des fruits	Bac propre + eau potable	Eau potable
Préparation et pesée de la pulpe	Couteau, planche, balance	Matériel propre;
Contrôle de la cuisson	Thermomètre propre et fonctionnel	Mesurer au
Remplissage et fermeture des pots	Louche, pots, couvercles	Pots propres; isoler tout pot abîmé

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 complété : matériel adapté, eau potable, équipements propres, cuisson contrôlée à au moins 104 °C et pots endommagés isolés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.2. À l'étape de cuisson, la consigne interne est d'atteindre au minimum 104 °C, mais le thermomètre indique 101 °C. Indiquez la décision à prendre et le contrôle à réaliser avant de passer à l'étape suivante.

À 101 °C, la consigne minimale de 104 °C n'est pas atteinte : la cuisson doit continuer.

1. Poursuivre la cuisson.
2. Mesurer de nouveau au centre de la préparation avec un thermomètre propre et fonctionnel.
3. Noter la température et l'heure du contrôle; recommencer si nécessaire.

Passer à l'étape suivante seulement lorsque la température atteint au moins 104 °C.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poursuivre la cuisson. Recontrôler au centre avec un thermomètre propre et fonctionnel; noter l'heure et la température. Continuer seulement à partir de 104 °C.

Question 3.3. Un pot présente une fissure après le remplissage. Décrivez la conduite à tenir pour ce pot et indiquez deux mesures permettant de limiter le risque de contamination des autres pots.

Isoler le pot fissuré et prévenir la responsable : ne pas le stocker avec les pots conformes ni le remettre en circulation.

- Écarter les pots proches et vérifier qu'ils ne sont ni fissurés ni souillés.
- Retirer les débris et nettoyer puis désinfecter le poste et les ustensiles avant de reprendre le conditionnement.

Se laver les mains avant de reprendre la manipulation afin de limiter le risque de contamination.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Isoler le pot fissuré et prévenir la responsable. Écarter et vérifier les pots proches, puis nettoyer et désinfecter le poste avant de reprendre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Hygiène, sécurité et environnement

Le poste de transformation comporte des risques de brûlure, de coupure, de glissade et de contamination du produit. Les documents donnent les mesures d'hygiène et de prévention à appliquer, ainsi que les consignes de tri des déchets végétaux et des emballages.

Question 4.1. Citez trois règles d'hygiène personnelle ou de tenue à appliquer avant de commencer la fabrication.

Avant de commencer la fabrication, appliquer les consignes d'hygiène personnelle et de tenue indiquées par l'atelier. Elles limitent le risque de contamination des fruits, des ustensiles et du produit pendant la préparation :

- Porter une tenue propre et adaptée.
- Attacher les cheveux.
- Se laver les mains avant de commencer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tenue propre et adaptée, cheveux attachés, mains lavées avant la fabrication.

Question 4.2. Pour la manipulation de la marmite chaude et le remplissage à chaud, indiquez deux risques et la mesure de prévention correspondante pour chacun.

La marmite et la préparation chaude peuvent brûler, notamment en cas de projection. Adapter les protections à chaque opération et manipuler les récipients chauds avec précaution.

Situation	Risque	Prévention
Manipulation de la marmite chaude	Brûlure	Utiliser les protections adaptées et manipuler avec précaution.
Remplissage à chaud	Brûlure par la préparation ou les projections	Utiliser les protections adaptées aux récipients chauds et manier les ustensiles avec précaution.

Les protections doivent être utilisées pendant toute la manipulation à chaud.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marmite : brûlure, protections adaptées et manipulation prudente. Remplissage : brûlure par la préparation ou les projections, protections adaptées.

Question 4.3. Indiquez une manière de trier ou de réduire les déchets de la fabrication, en cohérence avec les consignes de l'atelier données dans DT 3.

À la fin de la fabrication, trier les déchets selon les consignes de l'atelier. Déposer les déchets végétaux dans le bac prévu et séparer les emballages selon les consignes locales de collecte. Ce tri distingue les déchets par catégorie et permet leur prise en charge dans les filières adaptées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déchets végétaux dans le bac prévu ; emballages séparés selon les consignes locales de collecte.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Édition 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E7 du CAP agricole Agricultures des régions chaudes, Édition 2026, porte le code 26-CAPA-ARC-E7, dure 120 minutes et a un coefficient 2. À partir d'une commande de confiture de goyave, le candidat analyse les étapes, calcule les matières premières, organise la fabrication et applique les consignes de traçabilité, d'hygiène, de sécurité et de gestion des déchets.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Quantité commandée : nombre de pots multiplié par la masse nette unitaire, puis conversion des grammes en kilogrammes.
- Le rendement retenu est de 1 kg de pulpe pour 1,20 kg de confiture conditionnée.
- Pour chaque ingrédient, multipliez la proportion par kilogramme de pulpe par la masse de pulpe préparée.
- La consigne interne exige au moins 104 °C au centre de la préparation, mesurés avec un thermomètre propre et fonctionnel.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les calculs, les relations utilisées et les unités, puis convertissez les masses avant de les comparer.
- Respectez les six étapes de fabrication, de la réception et du tri des fruits au stockage des pots.
- Si la température est insuffisante, poursuivez la cuisson et mesurez-la à nouveau avant l'étape suivante.
- Isolez tout pot endommagé et respectez les consignes de tenue, de lavage des mains et de tri des déchets.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser le rendement pour déterminer la masse de pulpe nécessaire ?

Convertissez d'abord la quantité commandée en kilogrammes. Divisez cette masse de confiture conditionnée par 1,20 kg, le rendement obtenu pour 1 kg de pulpe. Présentez la relation, le calcul et les unités.

Q : Que faire si la cuisson n'atteint pas 104 °C ?

La consigne interne n'est pas encore respectée. Poursuivez la cuisson, puis mesurez de nouveau la température au centre avec un thermomètre propre et fonctionnel. Ne passez à l'étape suivante qu'après le contrôle.

Q : Comment répartir les 120 minutes entre les parties ?

Les quatre parties valent respectivement 5, 5, 6 et 4 points, soit 20 points au total. Vous pouvez répartir le temps selon leur poids, réserver du temps aux calculs et vérifier que toutes les questions et le DR 1 sont traités.

Q : Quelles informations de traçabilité faut-il relever et à quel moment ?

À la réception, relevez la date de réception et l'origine du lot. Au conditionnement, enregistrez le nombre de pots remplis et l'identification du lot. Ces données permettent de relier les fruits reçus aux produits fabriqués.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capaarc.fr/assets/annales/capa-arc/Fabrication de produits alimentaires (diversification au choix)/2026/CAPA (Agricultures des régions chaudes) - Fabrication de produits alimentaires (diversification au choix) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources CAPA (Agricultures des régions chaudes) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.