CAPA (Agricultures des régions chaudes)

SUJET D'ENTRAÎNEMENT NON OFFICIEL

Sujet rédigé par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, pour s'entraîner. Ce document n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale de session. Les entreprises, données et documents qu'il contient sont fictifs.

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.

ÉDITION 2026
Métropole - Antilles - Guyane - Réunion

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE - AGRICULTURES DES RÉGIONS CHAUDES

ÉPREUVE E7 : DIVERSIFICATION PROFESSIONNELLE LOCALE

Coefficient : 2 **Durée : 120 minutes**

Matériel autorisé : **L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.**

Le sujet comporte **7 pages** numérotées de 1/7 à 7/7. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : ATELIER DE TRANSFORMATION DE L'EXPLOITATION AGRICOLE LES JARDINS DU MORNE, LE LAMENTIN, MARTINIQUE

L'atelier transforme des fruits produits sur l'exploitation en confiture destinée à la vente directe. Vous participez à la préparation d'un lot de confiture de goyave, sous la responsabilité de la responsable d'atelier. Le lot attendu est de 24 pots de 250 g. Vous devez analyser les consignes, calculer les quantités nécessaires, organiser les opérations et identifier les mesures d'hygiène et de sécurité à respecter.

Les données utiles à l'ensemble du sujet figurent dans le dossier technique. Les réponses sont à rédiger sur les documents réponse ou sur la copie. Toute justification doit s'appuyer sur les données fournies.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et des exigences (5 points)

Identifier le produit, les étapes et les contrôles nécessaires

À l'aide des documents DT 1 et DT 2, analysez la fabrication demandée et les exigences de l'atelier.

1.1 (1,5 point) Indiquez la quantité totale de confiture attendue, en kilogrammes, pour 24 pots de 250 g. Présentez le calcul.

1.2 (2 points) Remettez dans l'ordre les six étapes de fabrication listées dans le document DT 1, depuis la réception des fruits jusqu'au stockage des pots. Indiquez l'objectif d'une étape de contrôle en cours de fabrication.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Calcul des matières premières et rendement (5 points)

Déterminer les quantités à préparer

La recette de l'atelier est exprimée en fonction de la masse de pulpe préparée. Utilisez les proportions et les données de rendement du document DT 1. Les résultats de quantités sont à donner au gramme près lorsque cela est pertinent.

2.1 (2 points) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2.2 (2 points) 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.

2.3 (1 point) 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. Justifiez par un calcul.

PARTIE 3 : Préparation et conduite de la fabrication (6 points)

Organiser le protocole et contrôler les étapes

Vous préparez le poste avant la fabrication. Complétez le document réponse DR 1, puis répondez aux questions en vous appuyant sur DT 1 et DT 2.

3.1 (2 points) Complétez le tableau du DR 1 en associant à chaque opération le matériel nécessaire et un contrôle ou une précaution adaptée.

3.2 (2 points) À l'étape de cuisson, la consigne interne est d'atteindre au minimum 104 °C. Le thermomètre indique 101 °C. Indiquez la décision à prendre et le contrôle à réaliser avant de passer à l'étape suivante.

3.3 (2 points) 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.

PARTIE 4 : Hygiène, sécurité et environnement (4 points)

Prévenir les risques au poste de transformation

En vous appuyant sur les documents DT 2 et DT 3, identifiez les risques du poste et les mesures de prévention adaptées.

4.1 (1,5 point) Citez trois règles d'hygiène personnelle ou de tenue à appliquer avant de commencer la fabrication.

4.2 (1,5 point) Pour la manipulation de la marmite chaude et le remplissage à chaud, indiquez deux risques et la mesure de prévention correspondante pour chacun.

4.3 (1 point) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE DE FABRICATION : CONFITURE DE GOYAVE

Commande : 24 pots de 250 g. Masse nette visée : 250 g par pot. **Rendement retenu par l'atelier :** 1 kg de pulpe donne 1,20 kg de confiture conditionnée. **Recette :** pour 1 kg de pulpe, ajouter 0,70 kg de sucre et 0,02 kg de jus de citron. La masse de confiture avant les pertes de transfert est estimée par l'atelier à la somme des masses des ingrédients.

Étapes prescrites : 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 température; 6. remplissage, fermeture, étiquetage et stockage.

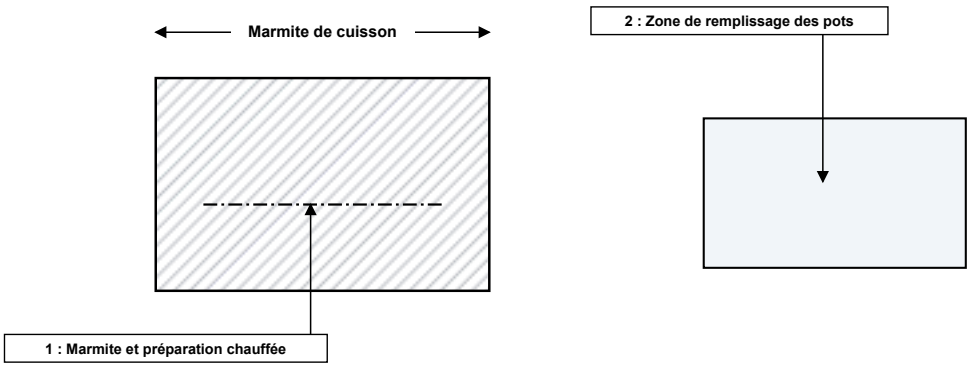
Contrôle de cuisson interne : atteindre au minimum 104 °C, mesurés au centre de la préparation avec un thermomètre propre et fonctionnel. Cette valeur est une consigne de fabrication de l'atelier pour le lot décrit.

Proportions de la recette et données de production

Donnée	Valeur
Nombre de pots commandés	24
Masse nette par pot	250 g
Rendement pulpe vers confiture conditionnée	1 kg de pulpe donne 1,20 kg de confiture
Sucre ajouté	0,70 kg par kg de pulpe
Jus de citron ajouté	0,02 kg par kg de pulpe
Température minimale de cuisson, consigne interne	104 °C

Consignes de fabrication de l'atelier pour le lot étudié.

FormaV - document d'entraînement non officiel



DT 1	Schéma fonctionnel simplifié du poste de cuisson et de remplissage	Éch. : Schéma sans échelle	Unité : cm

DT 2 : CONSIGNES D'HYGIÈNE, DE TRAÇABILITÉ ET DE CONTRÔLE

Les mesures suivantes sont les consignes de l'atelier, établies pour appliquer les règles d'hygiène alimentaire et les principes de maîtrise des dangers. Les produits et équipements en contact avec les aliments doivent être propres. L'eau utilisée pour le lavage doit être potable. Les informations du lot doivent permettre de relier les matières premières reçues aux produits fabriqués.

Contrôles et enregistrements à réaliser

Moment	Contrôle ou enregistrement	Action si anomalie
Réception des fruits	Date de réception, origine du lot, état des fruits	Écarter les fruits altérés et prévenir la responsable
Avant fabrication	Propreté du poste, des ustensiles et des pots	Nettoyer et désinfecter selon la procédure de l'atelier
Cuisson	Température mesurée et heure du contrôle	Poursuivre la cuisson et mesurer à nouveau
Conditionnement	Nombre de pots remplis et identification du lot	Isoler tout pot endommagé ou présentant un défaut

Consignes internes de l'atelier.

DT 3 : POSTE DE TRAVAIL : PRÉVENTION ET GESTION DES DÉCHETS

Risques repérés : brûlure par la marmite, la préparation chaude ou les projections; coupure lors de l'utilisation d'un couteau; glissade en cas de sol mouillé; contamination par une tenue ou des mains souillées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Consignes de l’atelier : porter une tenue propre et adaptée, attacher les cheveux, se laver les mains, maintenir le sol dégagé et signaler immédiatement tout déversement. Utiliser les ustensiles prévus et les moyens de protection adaptés à la manipulation de récipients chauds. Trier les déchets végétaux dans le bac prévu et séparer les emballages selon les consignes locales de collecte.

Repérage des risques du poste

Situation	Risque principal	Mesure indiquée dans les consignes
Manipulation de la marmite chaude	Brûlure	Utiliser les protections adaptées et manipuler avec précaution
Découpe des fruits	Coupure	Utiliser l’ustensile prévu et travailler sur un poste stable
Sol mouillé ou encombré	Glissade ou chute	Maintenir le sol dégagé et signaler tout déversement
Préparation et conditionnement	Contamination du produit	Tenue propre, lavage des mains et matériel propre

Données fournies pour l’analyse des mesures de prévention.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : question 3.1 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases laissées vides. Pour chaque opération, indiquez un matériel adapté et un contrôle ou une précaution correspondant aux consignes du dossier technique.

Préparation du protocole de fabrication

Opération	Matériel nécessaire	Contrôle ou précaution
Lavage des fruits	.....	.....
Préparation et pesée de la pulpe	.....	.....
Contrôle de la cuisson	.....	.....
Remplissage et fermeture des pots	.....	.....

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.