Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAPA OIA, veuillez visiter :
capaoia.fr/annales-sujets-et-corriges

SESSION 2026
Métropole - Antilles - Guyane - Réunion

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE - OPÉRATEUR EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES - OPTIONS CONDUITE DE MACHINES ET TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

UCP 3 : ASSURER L'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ SUR LE POSTE DE TRAVAIL

Coefficient : Aucun coefficient national d'épreuve écrite. Barème de la situation : 20 points.Durée : 120 minutes

---

Matériel autorisé : **L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.**

Le sujet comporte **5 pages** numérotées de 1/5 à 5/5. 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.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : LAITERIE DES PRÉS, ATELIER DE FABRICATION DE YAOURTS, VITRÉ (ILLE-ET-VILAINE)

Vous intervenez sur un poste de fabrication et de conditionnement de yaourts brassés. La ligne vient de s'arrêter après la fabrication du lot **Y260618A**. Avant la reprise de production, vous devez participer au nettoyage-désinfection de la ligne, vérifier son état de propreté et réaliser les contrôles prévus sur un lot conditionné.

Vous travaillez à partir des documents techniques DT 1 et DT 2. Répondez à toutes les questions et complétez le document réponse DR 1. Les résultats de mesure doivent être comparés aux critères fournis. En cas de résultat non conforme, indiquez les mesures immédiates à prendre et les informations à transmettre.

La durée de 2 heures correspond à l'organisation de cette situation d'évaluation. Dans le CAPa OIA, l'UCP 3 est une unité capitalisable évaluée selon les modalités définies par le centre habilité, et non une épreuve écrite nationale assortie d'une durée ou d'un coefficient nationaux.

PARTIE 1 : Préparer et organiser le nettoyage-désinfection (5 points)

Application des procédures d'hygiène des locaux et des matériels

La ligne de conditionnement doit être nettoyée et désinfectée avant sa remise en service. Les opérations et les produits disponibles sont décrits dans le DT 1.

1.1 (2 points) À partir du DT 1, indiquez dans l'ordre les principales étapes du nettoyage-désinfection de la ligne, depuis la mise en sécurité jusqu'à la vérification finale. Précisez à quel moment le rinçage à l'eau potable est réalisé.

1.2 (1,5 point) La quantité de solution désinfectante à préparer est de 12 L. Le produit concentré contient 5 % de matière active et la solution d'emploi doit en contenir 0,5 %. Calculez le volume de produit concentré nécessaire puis le volume d'eau à ajouter. Présentez le calcul et indiquez les volumes en litres.

1.3 (1,5 point) Citez trois mesures de sécurité à appliquer lors de la préparation et de l'utilisation des produits de nettoyage-désinfection. Au moins une mesure doit concerner les équipements de protection individuelle et une autre la prévention des mélanges dangereux.

PARTIE 2 : Vérifier l'efficacité du nettoyage et maîtriser les risques (5 points)

Contrôle de propreté, actions correctives et gestion des déchets

Après le nettoyage-désinfection, vous effectuez les vérifications prévues avant de libérer la ligne. Les résultats de contrôle et les consignes applicables figurent dans le DT 1.

Résultats du contrôle ATP après nettoyage

Point contrôlé	Résultat en RLU	Critère d'acceptation en RLU
Buse de remplissage	85	≤ 100
Zone de contact du convoyeur	146	≤ 100

Le critère d'acceptation du site est inférieur ou égal à 100 RLU.

2.1 (2 points) Pour chacun des deux points contrôlés, indiquez si le résultat est conforme ou non conforme. Justifiez votre réponse en utilisant le critère du site.

2.2 (2 points) Le résultat de la zone de contact du convoyeur est non conforme. Décrivez les actions à réaliser avant la reprise de production, depuis le signalement du résultat jusqu'à une nouvelle vérification.

2.3 (1 point) Indiquez une règle de tri ou d'évacuation à respecter pour les déchets et effluents issus de l'opération. Expliquez brièvement l'objectif de cette règle.

PARTIE 3 : Réaliser et interpréter les contrôles qualité du produit (5 points)

Mesures, conformité et décision sur le lot

Vous contrôlez le lot de yaourts brassés **Y260618A** selon le plan de contrôle figurant dans le DT 2. Les résultats ont été relevés par un opérateur formé, avec des appareils vérifiés selon la procédure du site.

Résultats du contrôle du lot Y260618A

Contrôle	Résultat	Limite de conformité
pH des unités prélevées	4,4 ; 4,5 ; 4,7	Chaque résultat doit être compris entre 4,2 et 4,6 inclus.
Température du produit au conditionnement	3,8 °C	De 2 °C à 6 °C inclus.

Les limites de conformité sont données dans le DT 2.

3.1 (1,5 point) Comparez les trois mesures de pH aux limites de conformité. Indiquez si tous les résultats respectent le critère et identifiez toute mesure hors limite.

3.2 (1,5 point) Comparez la température mesurée à la plage autorisée. Concluez sur la conformité de ce contrôle.

3.3 (2 points) Au vu de l'ensemble des résultats, indiquez la décision immédiate à prendre pour le lot. Précisez les actions à engager avant toute libération du lot et les informations à enregistrer ou à transmettre.

PARTIE 4 : Assurer la traçabilité et transmettre les informations (5 points)

Enregistrement des contrôles et transmission d'une non-conformité

La transmission doit permettre de retrouver le lot concerné, le contrôle effectué, le résultat obtenu et les mesures prises. Complétez le document réponse DR 1 à partir des données des DT 1 et DT 2.

4.1 (2,5 points) Complétez les champs du DR 1 avec les informations disponibles. N'inventez pas de résultat ou d'action déjà réalisée : indiquez les actions à entreprendre lorsqu'elles restent à réaliser.

4.2 (1,5 point) Expliquez pourquoi le lot doit rester identifié et isolé tant que la décision de conformité n'est pas prise. Citez deux informations permettant d'assurer sa traçabilité.

4.3 (1 point) Indiquez à quelle fonction de l'entreprise vous transmettez l'alerte relative au résultat hors limite et précisez l'information essentielle à communiquer sans délai.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PROCÉDURE DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION ET CRITÈRES DE VÉRIFICATION DE LA LIGNE

Extrait de la procédure interne de l'atelier, version en vigueur au poste.

Avant intervention : arrêter la ligne, isoler les énergies conformément à la consigne du poste, signaler l'intervention et retirer les produits et emballages présents. Porter la tenue de travail propre, les chaussures de sécurité, des gants adaptés et une protection oculaire lors de la préparation ou de la manipulation des produits concentrés. Consulter l'étiquette et la fiche de données de sécurité. Ne jamais mélanger des produits.

Ordre des opérations : éliminer les résidus grossiers ; démonter les pièces prévues par la procédure ; appliquer le détergent selon la dose indiquée ; respecter le temps d'action ; rincer à l'eau potable ; préparer et appliquer le désinfectant à la concentration prévue ; respecter un temps de contact de 10 minutes ; rincer à l'eau potable selon l'étiquette du produit utilisé ; laisser égoutter et remonter les pièces conformément au mode opératoire. Protéger les surfaces propres contre toute recontamination.

Produits disponibles : détergent alcalin à préparer à 2 % selon l'étiquette ; désinfectant concentré contenant 5 % de matière active, à préparer à 0,5 % pour cette intervention. Pour préparer une solution, le volume de concentré se calcule par : volume de concentré = volume final × concentration souhaitée ÷ concentration du concentré. Compléter avec de l'eau jusqu'au volume final demandé.

Vérification : réaliser le contrôle visuel et le contrôle ATP aux points définis. Le seuil d'acceptation ATP est inférieur ou égal à 100 RLU. Un résultat supérieur à 100 RLU entraîne le maintien de la ligne hors production, le signalement au responsable, la reprise du nettoyage-désinfection de la zone concernée et une nouvelle vérification enregistrée avant autorisation de reprise.

Déchets et effluents : trier les déchets selon les consignes du site ; ne pas mélanger les produits chimiques résiduels avec les déchets ordinaires ; appliquer les consignes de collecte et d'évacuation des effluents de l'atelier.

DT 2 : FICHE DE SITUATION DU LOT ET PLAN DE CONTRÔLE QUALITÉ

Produit : yaourt brassé nature, fabriqué et conditionné sur la ligne de l'atelier. **Lot :** Y260618A. **Date de fabrication :** 18 juin 2026. **Poste :** conditionnement. Le lot reste sous la responsabilité de l'atelier jusqu'à sa libération par la fonction qualité habilitée.

Plan de contrôle du site : prélever trois unités représentatives du lot pour le contrôle du pH. Mesurer le pH avec un appareil vérifié, en respectant le mode opératoire. Chaque résultat doit être compris entre 4,2 et 4,6 inclus. Mesurer la température du produit au conditionnement ; la plage de conformité est de 2 °C à 6 °C inclus.

Résultats consignés : pH des trois unités : 4,4 ; 4,5 ; 4,7. Température du produit au conditionnement : 3,8 °C. Un résultat hors limite doit être signalé immédiatement à la fonction qualité. Le lot est identifié et isolé dans l'attente de l'évaluation et de la décision documentée de la fonction habilitée. Enregistrer au minimum le produit, le numéro de lot, la date, le contrôle, les résultats, l'identité de l'opérateur, l'écart constaté et les actions engagées.

Critères du plan de contrôle qualité

Paramètre	Méthode ou fréquence	Critère d'acceptation
pH	Mesure sur trois unités représentatives	Chaque résultat entre 4,2 et 4,6 inclus
Température au conditionnement	Mesure au poste	De 2 °C à 6 °C inclus

Extrait de la fiche de contrôle de l'atelier.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Fiche de transmission d'un contrôle qualité et d'une non-conformité **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cellules marquées « ... » à partir des informations fournies dans le sujet. Dans la colonne « Action à engager ou réalisée », distinguez les actions à entreprendre de celles déjà réalisées.

Enregistrement et transmission du contrôle

Rubrique	Informations à consigner
Produit et numéro de lot	.....
Date de fabrication	.....
Contrôle et résultats mesurés	.....
Critère applicable et résultat hors limite, s'il y a lieu	.....
Décision conservatoire concernant le lot	.....
Action corrective ou vérification à engager	.....
Fonction à alerter et information à transmettre	.....
Nom ou identification de l'opérateur ayant effectué la saisie	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.