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

Évaluation en situation professionnelle : capacité CP7, UCARE

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-OIA-EP1** • Durée : **120 minutes** • Coefficient : **Aucun coefficient national. Barème de cette situation : 20 points**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et des exigences de production** (3 questions) — **Page 3**

2. **Étude de la recette, du rendement et du conditionnement** (3 questions) — **Page 5**

3. **Préparation du poste et conduite opératoire** (3 questions) — **Page 7**

4. **Prévention des risques, hygiène et traçabilité** (2 questions) — **Page 9**

5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://capaoia.fr/assets/annales/capa-oia/Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires/2026/CAPA (Opérateur en industries agroalimentaires - Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la commande et des exigences de production

La situation concerne un lot de compote de pommes préparé avec 120 kg de pommes et destiné à des pots de verre de 350 g. Le cahier des charges et les instructions internes définissent les critères de conformité, les contrôles à effectuer et les responsabilités de l'opérateur et du responsable.

Partie 1

Question 1.1. Relevez les quatre critères du cahier des charges qui doivent être vérifiés sur le produit ou son conditionnement avant la libération du lot.

Les quatre critères sont la masse nette des pots, le pH du produit fini, la température au remplissage et la traçabilité du conditionnement. La masse nominale est de 350 g, avec une conformité individuelle de 345 à 355 g. Le pH et la température doivent respecter leurs plages respectives, et le code de lot ainsi que la date doivent être lisibles. L'opérateur effectue les contrôles et transmet les résultats ; le responsable autorise le démarrage et décide de la libération du lot.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse nette : 350 g nominalement, 345 à 355 g par pot contrôlé ; pH : 3,2 à 3,6 ; température : 82 à 88 °C ; code de lot et date lisibles.

Question 1.2. Pour le pH, la température au remplissage et la masse nette, indiquez pour chacun le moment ou la fréquence du contrôle ainsi que la limite de conformité à retenir. Présentez votre réponse dans le document DR 2.

Le pH est contrôlé après homogénéisation de l'échantillon et la température au point de remplissage. La masse est contrôlée sur cinq pots au démarrage, puis sur cinq pots toutes les 30 minutes et après chaque réglage. En cas de résultat hors limite, isoler les produits concernés, avertir le responsable et consigner le résultat ainsi que l'action sur la fiche de fabrication.

Contrôle	Moment ou fréquence	Limite de conformité
pH	Après homogénéisation de l'échantillon	3,2 à 3,6
Température au remplissage	Au point de remplissage	82 à 88 °C
Masse nette	5 pots au démarrage, puis 5 toutes les 30 min et après chaque réglage	345 à 355 g

DR 2 complété : contrôles du produit fini

Feuille de contrôle et de diagnostic

Point à contrôler ou situation	Critère, moment ou fréquence	Action de l'opérateur
pH du produit fini	Après homogénéisation 3,2 à 3,6	Isoler et alerter
Température au remplissage	Au point de remplissage 82 à 88 °C	Arrêter ou mettre en attente
Masse nette des pots	5 au démarrage, puis 5 toutes les et après réglage ; 345 à 355 g	Régler si autorisé, revérifier, isoler les pots concernés
Code de lot		
Projection de compote chaude	Risque de brûlure	
Intervention près d'un agitateur en mouvement	Risque d'entraînement ou de coincement	
Utilisation d'un détergent alcalin concentré	Risque chimique	
Code de lot illisible sur des pots	Défaut de traçabilité	

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

pH : 3,2 à 3,6 après homogénéisation ; température : 82 à 88 °C au remplissage ; masse : 345 à 355 g, contrôlée selon la fréquence indiquée.

Question 1.3. Un contrôle donne un pH de 3,8 et une température au remplissage de 85 °C. Indiquez la décision immédiate à prendre pour le produit concerné et les personnes ou documents auxquels transmettre l'information. Justifiez votre réponse à partir des consignes du site.

Le pH de 3,8 dépasse la limite de 3,6 : le produit concerné est non conforme et doit être isolé et maintenu en attente. La température de 85 °C est conforme à la plage de 82 à 88 °C, mais ne compense pas l'écart de pH. Avertir immédiatement le responsable de fabrication et consigner l'heure, le résultat, l'identification du lot et l'action sur la fiche de fabrication. Seul le responsable habilité décide du devenir du produit et de la libération du lot.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Isoler et maintenir en attente le produit concerné par le pH hors limite, alerter le responsable et consigner le contrôle. Le responsable décide du devenir du produit.

2. Étude de la recette, du rendement et du conditionnement

Le lot comprend 120 kg de pommes préparées, complétés par du sucre, du jus de citron et de la pectine selon des proportions définies. Les données techniques précisent la perte prévisionnelle à la cuisson, le format des pots et les prix unitaires utiles au bilan matière, au calcul du rendement et au coût.

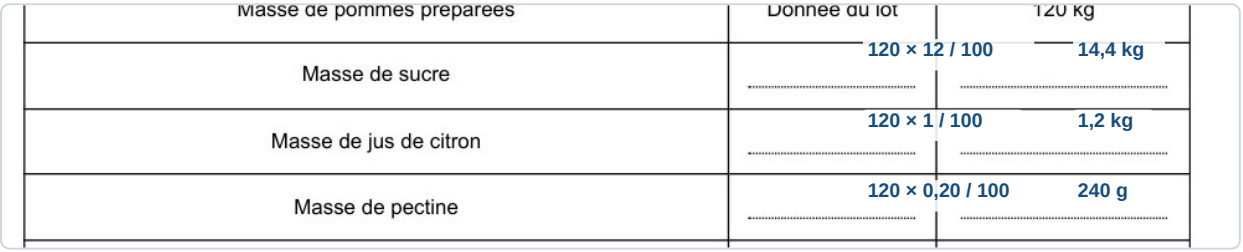
Partie 2

Question 2.1. Calculez la masse de sucre, de jus de citron et de pectine nécessaire au lot. Complétez le bilan matière du DR 1 en faisant apparaître les calculs et les unités.

Les trois dosages s'appliquent aux 120 kg de pommes préparées, et non à la masse finale. Pour chaque ingrédient, on multiplie cette référence par son pourcentage puis on divise par 100. Le DR 1 demande un arrondi au gramme lorsque nécessaire : la pectine obtenue vaut donc 0,24 kg, soit 240 g. Les calculs et les masses à reporter dans le bilan matière sont détaillés ci-dessous.

Ingrédient	Calcul	Masse à préparer
Sucre	120 × 12,0 / 100	14,4 kg
Jus de citron	120 × 1,0 / 100	1,2 kg
Pectine	120 × 0,20 / 100	0,24 kg, soit 240 g

DR 1 : calculs et masses des ingrédients complémentaires



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Sucre : 14,4 kg ; jus de citron : 1,2 kg ; pectine : 240 g.

Question 2.2. Calculez la masse totale avant cuisson, puis la masse prévisionnelle après cuisson en tenant compte d'une perte de 4,0 %. Déterminez le nombre maximal de pots complets de 350 g et la masse restante en appliquant la relation donnée dans le DT 1.

La masse avant cuisson correspond à la somme des quatre ingrédients. La perte de 4,0 % s'applique à cette masse totale : il reste donc 96,0 %. Pour déterminer les pots complets, convertir la masse cuite en grammes puis prendre la partie entière du quotient par 350 g. La masse restante est le reliquat après remplissage de ces pots complets.

1. Avant cuisson : 120 + 14,4 + 1,2 + 0,24 = 135,84 kg.
2. Après cuisson : 135,84 × 0,96 = 130,4064 kg, soit 130 406,4 g.
3. Pots complets : partie entière de 130 406,4 / 350 = 372.
4. Reste : 130 406,4 − (372 × 350) = 206,4 g.

DR 1 : bilan cuisson et conditionnement

Masse totale avant cuisson	120 + 14,4 + 1,2 + 0,24 135,84 kg
Masse prévisionnelle après cuisson	135,84 × 0,96 130,4064 kg
Nombre de pots complets de 350 g	130406,4 / 350 372 pots
Masse restante après remplissage des pots complets	130406,4 – 372 × 350 206,4 g

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

135,84 kg avant cuisson ; 130,4064 kg après cuisson ; 372 pots complets et 206,4 g restants.

Question 2.3. Calculez le coût matière des quatre ingrédients du lot, puis le coût matière théorique par pot complet. Présentez les calculs, arrondissez le coût par pot au centime d'euro et n'incluez ni les emballages ni la main-d'œuvre.

Le coût de chaque ingrédient se calcule en multipliant sa masse en kilogrammes par son prix au kilogramme. Additionner les quatre coûts donne le coût matière total du lot. Pour le coût par pot complet, diviser ce total par les 372 pots obtenus, puis arrondir au centime. Les pots, couvercles et frais de main-d'œuvre ne sont pas inclus.

Ingrédient	Calcul du coût	Coût
Pommes	120 × 1,10	132,00 €
Sucre	14,4 × 0,95	13,68 €
Jus de citron	1,2 × 2,00	2,40 €
Pectine	0,24 × 18,00	4,32 €
Total du lot	132,00 + 13,68 + 2,40 + 4,32	152,40 €
Par pot complet	152,40 / 372	0,41 €

DR 1 : coût matière total et coût par pot

Masse restante après remplissage des pots complets	
Coût matière total du lot	132 + 13,68 + 2,40 + 4, 152,40 €
Coût matière théorique par pot complet	152,40 / 372 0,41 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coût matière du lot : 152,40 € ; coût théorique par pot complet : 0,41 €.

3. Préparation du poste et conduite opératoire

La fabrication s'effectue sur une ligne comprenant une cuve de cuisson avec agitateur et sonde, une pompe de transfert, une tuyauterie fermée et une remplisseuse. Les documents techniques indiquent les vérifications préalables, les paramètres de conduite, les contrôles du produit et les consignes de conditionnement.

Partie 3

Question 3.1. Établissez, dans l'ordre, les principales opérations depuis la réception des ingrédients au poste jusqu'au démarrage du remplissage. Indiquez au moins une vérification préalable à la mise en marche de la cuve, de la pompe et de la remplisseuse.

1. Réceptionner les ingrédients, vérifier leur identification et leur disponibilité, puis prendre la recette et les documents du lot.
2. Avant la cuve : vérifier sa propreté et son état, les protections et carters, le montage de la ligne, ainsi que l'identification valide de la sonde et des instruments. Obtenir l'autorisation de démarrage du responsable.
3. Charger les ingrédients selon la recette et conduire la cuisson conformément au mode opératoire.
4. Avant le transfert, vérifier l'état de la pompe et le montage de la tuyauterie fermée. Transférer après confirmation de fin de cuisson et autorisation du responsable.
5. Avant la remplisseuse, vérifier sa propreté, son état et son montage, puis la disponibilité des pots et couvercles. Effectuer les contrôles de démarrage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ingrédients identifiés, équipements propres et conformes, protections en place, instruments valides et transfert autorisé avant le remplissage.

Question 3.2. Décrivez la conduite de la cuisson et du transfert en précisant les paramètres à surveiller, les contrôles à effectuer et la conduite à tenir en cas de dérive. Appuyez-vous sur les limites et instructions du DT 2.

Suivre la recette et le mode opératoire affichés, maintenir l'agitation prévue et surveiller la température de cuisson, qui doit rester entre 90 °C et 95 °C. Vérifier que la sonde et les instruments de contrôle sont identifiés et valides.

Le responsable confirme la fin de cuisson et autorise le transfert par la pompe et la tuyauterie fermée. Au point de remplissage, contrôler la température du produit : 82 °C à 88 °C. Reporter les relevés sur la fiche de fabrication.

Si la température sort de la plage ou si l'agitation présente un défaut, arrêter l'étape si cela peut être fait sans danger, identifier et mettre le produit en attente, puis prévenir le responsable.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson : 90 à 95 °C avec agitation. Transfert après autorisation du responsable. En cas de dérive : arrêt sûr, produit identifié en attente et alerte.

Question 3.3. Rédigez les consignes essentielles de démarrage du conditionnement : vérification des pots et des couvercles, réglage ou contrôle de la dose, contrôle du code de lot, fréquence des vérifications et enregistrement des résultats. Complétez le DR 2.

Contrôle	Critère, moment ou fréquence	Action de l'opérateur
Pots et couvercles	Vérifier propreté, intégrité et disponibilité avant le démarrage.	Écarter les éléments non conformes.
Masse nette	350 g nominal ; 345 à 355 g. Contrôler cinq pots au démarrage, puis cinq toutes les 30 minutes et après chaque réglage.	Régler si autorisé, contrôler de nouveau et isoler les produits concernés.
Code de lot	Lisible au démarrage, puis toutes les 30 minutes.	Arrêter le conditionnement et isoler les pots concernés.
Température au remplissage	82 °C à 88 °C, au point de remplissage.	Arrêter ou mettre en attente selon la consigne.

Enregistrer sur la fiche de fabrication l'heure, le résultat, l'identification du lot et l'action prise. Pour le produit fini, contrôler également le pH après homogénéisation de l'échantillon : la limite est de 3,2 à 3,6. Tout résultat hors limite entraîne l'isolement des produits concernés et l'information du responsable.

DR 2 complété : contrôles du conditionnement

Point à contrôler ou situation	Critère, moment ou fréquence	Action de l'opérateur
pH du produit fini	pH 3,2-3,6 ; après homogénéisation	Isoler, alerter
Température au remplissage	82-88 °C ; au remplissage	Arrêter / mettre en attente
Masse nette des pots	345-355 g ; 5 pots au départ, toutes les 30 min après réglage	Recontrôler ; isoler si hors limite
Code de lot	Lisible ; départ puis toutes les 30 min	Arrêter ; isoler les pots
Projection de compote chaude	Risque de brûlure	
Intervention près d'un agitateur en mouvement	Risque d'entraînement ou de coincement	
Utilisation d'un détergent alcalin concentré	Risque chimique	
Code de lot illisible sur des pots	Défaut de traçabilité	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier pots, couvercles, dose et code au démarrage. Contrôler masse et code toutes les 30 minutes, puis consigner l'heure, le lot, le résultat et l'action.

4. Prévention des risques, hygiène et traçabilité

Les situations étudiées portent sur les risques thermiques, mécaniques et chimiques du poste de préparation et de conditionnement, ainsi que sur la traçabilité des pots. Les documents techniques précisent les mesures de prévention, les actions en cas d'incident et la conduite à tenir lorsqu'un code de lot est illisible.

Partie 4

Question 4.1. Pour la projection de compote chaude lors de l'ouverture d'une cuve, l'intervention près d'un agitateur en mouvement et le nettoyage avec un détergent alcalin concentré, indiquez une mesure de prévention adaptée et une action à réaliser si le risque se concrétise. Justifiez au moins une réponse par une consigne du DT 3.

Pour ces trois dangers, appliquer les consignes du DT 3 avant l'opération et connaître la conduite d'urgence à suivre en cas d'incident.

Situation	Prévention	Si le risque se concrétise
Projection de compote chaude	Porter les EPI prescrits; ne pas ouvrir une cuve en fonctionnement ou sous pression.	Alerter et suivre la conduite d'urgence du site.
Agitateur en mouvement	Maintenir les protections; ne pas approcher les mains. Arrêter et consigner avant toute intervention en zone dangereuse.	Arrêter si possible sans danger, protéger la zone et alerter.
Détergent alcalin concentré	Lire l'étiquette et la FDS, porter les EPI indiqués, respecter le dosage et ne pas mélanger les produits.	En cas de projection, appliquer les mesures d'urgence de la FDS et alerter le responsable.

Ces mesures reprennent les consignes du DT 3 : ne pas ouvrir une cuve en fonctionnement, ne jamais neutraliser les protections et consigner avant d'accéder à une zone dangereuse. Pour un produit chimique, la fiche de données de sécurité indique la conduite d'urgence à suivre.

DR 2 complété : prévention des risques

Point à contrôler ou situation	Critère, moment ou fréquence	Action de l'opérateur
pH du produit fini	.....	.....
Température au remplissage	.....	.....
Masse nette des pots	.....	.....
Code de lot	.....	.....
Projection de compote chaude	Risque de brûlure	EPI; cuve arrêtée .....
Intervention près d'un agitateur en mouvement	Risque d'entraînement ou de coincement	Arrêter si sûr; alerter .....
Utilisation d'un détergent alcalin concentré	Risque chimique	FDS, EPI; urgence FDS .....
Code de lot illisible sur des pots	Défaut de traçabilité	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévenir l'exposition; en cas d'incident, sécuriser si possible, alerter et appliquer la conduite d'urgence prévue.

Question 4.2. Un contrôle révèle des pots portant un code de lot illisible. Décrivez la conduite à tenir pour isoler les produits concernés, informer le responsable et préserver la traçabilité. Complétez la dernière ligne du DR 2.

Dès le constat d'un code illisible, arrêter le conditionnement et écarter les pots concernés du flux. Les placer dans la zone d'attente identifiée, sans les remettre en circulation.

1. Garder les pots isolés et leur identification de lot liée aux enregistrements disponibles.
2. Prévenir immédiatement le responsable et inscrire sur la fiche de fabrication l'heure, le lot concerné, le contrôle effectué et l'action prise.
3. Ne pas attribuer soi-même un nouveau code ni décider du devenir des pots : cette décision revient au responsable habilité.

Le DT 2 demande l'arrêt du conditionnement et l'isolement des pots concernés. Le DT 3 précise de les placer en zone d'attente identifiée et de les signaler au responsable.

DR 2 complété : code de lot illisible

Point à contrôler ou situation	Critère, moment ou fréquence	Action de l'opérateur
pH du produit fini	.....	.....
Température au remplissage	.....	.....
Masse nette des pots	.....	.....
Code de lot	.....	.....
Projection de compote chaude	Risque de brûlure	.....
Intervention près d'un agitateur en mouvement	Risque d'entraînement ou de coincement	.....
Utilisation d'un détergent alcalin concentré	Risque chimique	.....
Code de lot illisible sur des pots	Défaut de traçabilité	Arrêter; isoler; alerter; tracer .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Arrêter le conditionnement, isoler les pots en zone identifiée, prévenir le responsable et tracer le contrôle ainsi que l'action sur la fiche de fabrication.

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

Bilan de l'épreuve : Cette évaluation CP7 UCARE du CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires, session 2026, code 26-CAP-OIA-EP1, dure 120 minutes et totalise 20 points, sans coefficient national. Elle porte sur la préparation et le conditionnement d'une compote de pommes en pots de 350 g. Elle évalue les calculs de recette et de rendement, la conduite de ligne, les contrôles qualité, la sécurité, l'hygiène et la traçabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Masse d'un ingrédient complémentaire = masse de pommes × dosage en pourcentage ÷ 100.
- Masse après cuisson = masse avant cuisson × (1 - taux de perte ÷ 100).
- Nombre de pots complets = partie entière de la masse après cuisson en grammes ÷ masse nette nominale de 350 g.
- Coût matière d'un ingrédient = masse en kilogrammes × prix unitaire en euros par kilogramme.

Points de vigilance & attentes du jury

- Exprimer chaque résultat avec son unité et appliquer l'arrondi demandé, notamment au gramme pour les masses d'ingrédients.
- Distinguer la masse nette nominale de 350 g de la limite individuelle de conformité, comprise entre 345 g et 355 g.
- En cas de dérive, arrêter ou mettre en attente l'étape concernée, isoler les produits potentiellement concernés et prévenir le responsable.
- Enregistrer l'heure, le résultat, l'identification du lot et l'action prise sur la fiche de fabrication.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les masses des ingrédients complémentaires pour ce lot ?

Multipliez les 120 kg de pommes préparées par le dosage de chaque ingrédient exprimé en pourcentage, puis divisez par 100. Exprimez les résultats avec les unités adaptées et appliquez l'arrondi au gramme lorsque nécessaire.

Q : Que faire si une mesure de contrôle est hors limite ?

Arrêtez ou mettez en attente l'étape concernée selon la consigne, identifiez et isolez les produits potentiellement concernés, puis prévenez immédiatement le responsable. Enregistrez les résultats et l'action prise ; seul le responsable habilité décide du devenir du produit.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quel barème faut-il retenir ?

La situation dure 120 minutes et son barème total est de 20 points, répartis entre les quatre parties. Le sujet précise qu'aucun coefficient national ne s'applique à cette évaluation.

Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement respecter pour les contrôles ?

Indiquez les limites et les fréquences prescrites, distinguez les responsabilités de l'opérateur de celles du responsable et décrivez des actions conformes aux documents techniques. Les résultats doivent être enregistrés avec l'heure, le lot et l'action prise.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capaoia.fr/assets/annales/capa-oia/Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires/2026/CAPA (Opérateur en industries agroalimentaires - Réaliser des opérations liées à des productions agroalimentaires - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAPA (Opérateur en industries agroalimentaires : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.