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

capa-oia — Adaptation régionale ou à l’emploi — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique prepa-capa-oia-ucare---adaptation-r-gionale-ou-l-emploi-6dbc24be**

Durée indicative : 120 min

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

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. Les attendus d’une réalisation pratique décrivent une démarche et des critères de contrôle ; ils ne remplacent pas une prestation en atelier.

Se repérer dans le corrigé

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Préparer et suivre l’OF-271
9 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Adapter le travail à un approvisionnement saisonnier
7 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

Étude 1

22.0 points

Étude professionnelle 1 — Préparer et suivre l'OF-271

Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5

> À partir de l'OF-271, calculez la masse nette totale de compote correspondant aux 1 500 pots. Montrez le calcul et indiquez l'unité.

La masse nette totale est le nombre de pots multiplié par la masse nette prévue par pot : 1 500 × 150 g = 225 000 g. En convertissant en kilogrammes, on divise par 1 000 : 225 000 g ÷ 1 000 = 225 kg.

RÉPONSE À RETENIR

La masse nette totale prévue est de **225 000 g, soit 225 kg**.

Question 1.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> En utilisant le rendement interne de planification de 96 %, calculez la masse totale de mélange de fruits à préparer pour atteindre la quantité nette calculée en E1-Q1. Montrez le calcul.

Le rendement de planification signifie que la masse nette conditionnée représente 96 % de la masse du mélange préparé. Pour retrouver la masse du mélange, je divise la masse nette visée par 0,96 : 225 kg ÷ 0,96 = 234,375 kg. Il s'agit de l'hypothèse interne fictive indiquée dans D1.

RÉPONSE À RETENIR

La masse totale de mélange à préparer est de **234,375 kg**.

Question 1.3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> À partir de la masse de mélange calculée en E1-Q2 et de la formule 70 % pommes / 30 % poires, calculez séparément la masse de pommes et la masse de poires à préparer. Présentez les deux résultats en kilogrammes.

La formule s'exprime en masse. Pour les pommes, je calcule 70 % de 234,375 kg : 234,375 × 0,70 = 164,0625 kg. Pour les poires, je calcule 30 % : 234,375 × 0,30 = 70,3125 kg. La somme des deux quantités retrouve la masse totale du mélange.

RÉPONSE À RETENIR

Il faut prévoir **164,0625 kg de pommes** et **70,3125 kg de poires**.

Question 1.4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5

> Citez deux vérifications à effectuer avant le démarrage, en choisissant des éléments distincts explicitement mentionnés dans D1.

Deux vérifications distinctes avant le démarrage, mentionnées dans D1, sont :

1. vérifier les lots disponibles ;
2. vérifier la disponibilité des emballages.

Parmi les autres réponses possibles figurent la vérification de l'ordre de fabrication, de la propreté visuelle du poste, de la présence des protections et équipements prévus, ou la prise de connaissance du relevé précédent.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifications retenues : **lots disponibles** et **emballages disponibles**.

Question 1.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> Calculez la moyenne des cinq masses relevées dans D2 et indiquez votre résultat en grammes.

J'additionne les cinq masses, puis je divise leur somme par cinq : (151 + 149 + 150 + 147 + 152) g = 749 g, puis 749 g ÷ 5 = 149,8 g.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La moyenne des cinq masses est de **149,8 g**.

Question 1.6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> En comparant chaque mesure, et non seulement la moyenne, à la plage interne de D2, indiquez combien de pots contrôlés sont hors plage et précisez la mesure concernée.

La plage interne de ce cas va de 148 g à 152 g inclus. Les mesures 151 g, 149 g, 150 g et 152 g sont dans cette plage. La mesure de 147 g est inférieure à la limite basse de 148 g. Chaque mesure doit être examinée séparément : la moyenne ne suffit pas à déterminer si chaque pot contrôlé est dans la plage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Un pot contrôlé est hors plage :** celui mesuré à **147 g**.

Question 1.7.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> Calculez le temps de fonctionnement de la ligne sur la période suivie, puis sa capacité théorique en pots pendant ce temps. Montrez les deux étapes du calcul.

Le temps de fonctionnement est la durée prévue diminuée des arrêts cumulés : 120 min − 6 min = 114 min. La capacité théorique se calcule ensuite avec la vitesse nominale pendant ce temps de fonctionnement : 114 min × 12 pots/min = 1 368 pots. Cette capacité théorique ne constitue pas une quantité réellement produite constatée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Temps de fonctionnement calculé : **114 minutes**. Capacité théorique correspondante : **1 368 pots**.

Question 1.8.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> Rédigez une transmission courte à la responsable fictive qui rapporte l'écart de masse et l'arrêt intermittent. Distinguez les faits connus des informations qui restent inconnues.

Transmission proposée à la responsable fictive :

Bonjour, pour l'OF-271, l'échantillon relevé comporte une masse de 147 g, inférieure à la plage interne du cas de 148 g à 152 g inclus. Les quatre autres mesures sont 151 g, 149 g, 150 g et 152 g. Le relevé indique également 6 minutes d'arrêt cumulé, avec la mention « arrêt intermittent du poste de fermeture ». Je consigne l'écart et vous alerte afin que les produits ou la période concernés soient identifiés selon la procédure du site.

Les informations disponibles ne précisent pas la cause de l'arrêt, les produits ou la période concernés, le lot effectivement utilisé, la quantité réellement produite ni la décision à prendre sur les produits. Je ne peux pas les déduire du relevé.

RÉPONSE À RETENIR

La transmission rapporte les faits connus — les cinq mesures, dont celle de 147 g, et les 6 minutes d'arrêt intermittent — et signale comme inconnus le lot utilisé, la cause, l'étendue des produits concernés, la quantité réellement produite et la décision à prendre.

Question 1.9.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Quelle conduite l'opérateur doit-il tenir face à l'arrêt intermittent du poste de fermeture, selon les informations du dossier ? Indiquez une action à éviter.

L'opérateur consigne l'arrêt intermittent, alerte la personne responsable et applique la procédure de mise en sécurité prévue par le site. Le dossier ne permet pas de déterminer la cause de l'arrêt ni d'autoriser un réglage particulier ; la personne responsable doit donc confirmer la suite à donner.

Action à éviter : intervenir sur une machine en mouvement ou sous énergie, notamment la démonter ou la nettoyer dans ces conditions.

RÉPONSE À RETENIR

Conduite attendue : consigner l'anomalie, appliquer la mise en sécurité prévue et prévenir la responsable. **À éviter :** toute intervention sur la machine en mouvement ou sous énergie.

Étude 2

18.0 points

Étude professionnelle 2 — Adapter le travail à un approvisionnement saisonnier

Question 2.1.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> À partir des quantités disponibles dans D3, calculez le stock total de pommes et le stock total de poires. Présentez les deux totaux en kilogrammes.

Pour les pommes, j'additionne les quantités des lots P-41 et P-42 : 120 kg + 60 kg = 180 kg. Pour les poires, j'additionne les quantités des lots R-18 et R-19 : 50 kg + 35 kg = 85 kg.

RÉPONSE À RETENIR

Les stocks totaux disponibles dans le cas sont de **180 kg de pommes** et **85 kg de poires**.

Question 2.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Comparez les stocks de D3 aux besoins calculés pour l'OF-271 en E1-Q3. Pour chaque fruit, indiquez la quantité qui resterait après préparation de l'ordre.

Pour chaque fruit, je soustrais le besoin de l'OF-271 calculé en E1-Q3 du stock total disponible. Pommes : 180 kg − 164,0625 kg = 15,9375 kg. Poires : 85 kg − 70,3125 kg = 14,6875 kg. Selon les quantités fictives du dossier, les stocks couvrent ces besoins.

RÉPONSE À RETENIR

Après préparation de l'ordre, il resterait **15,9375 kg de pommes** et **14,6875 kg de poires**.

Question 2.3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Avec la même masse de mélange que celle calculée en E1-Q2, estimez la masse nette conditionnée si le rendement hypothétique de D3 est de 94 %. Indiquez aussi le nombre de pots complets de 150 g que cette masse permettrait de remplir.

La masse de mélange reste celle calculée en E1-Q2 : 234,375 kg. Avec le rendement hypothétique de 94 %, la masse nette estimée est 234,375 kg × 0,94 = 220,3125 kg. En grammes, cela correspond à 220 312,5 g. En divisant par 150 g par pot, on obtient 1 468,75 pots équivalents. Seuls 1 468 pots complets peuvent être remplis, car le pot suivant ne serait pas complet.

RÉPONSE À RETENIR

Masse nette estimée : **220,3125 kg**. Nombre de pots complets de 150 g : **1 468 pots**.

Question 2.4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> En comparant le nombre de pots complets obtenu en E2-Q3 à la commande de l'OF-271, indiquez l'écart en nombre de pots. Précisez pourquoi cette estimation doit être transmise comme un risque de planification et non comme un résultat de production constaté.

Je compare la commande de 1 500 pots aux 1 468 pots complets estimés : 1 500 − 1 468 = 32 pots. Ce manque est un risque de planification, car le rendement de 94 % est une hypothèse demandée pour l'estimation et non une mesure réellement constatée. Le calcul ne décrit donc pas une production réalisée.

RÉPONSE À RETENIR

Selon l'hypothèse, le risque estimé est un manque de **32 pots** par rapport à la commande. Il ne s'agit pas d'un résultat réel de production.

Question 2.5.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Proposez, dans l'ordre, trois actions relevant de la préparation ou de la traçabilité qui aideraient une nouvelle recrue à travailler avec les lots de fruits saisonniers décrits dans D3.

Trois actions, dans l'ordre, peuvent aider la nouvelle recrue :

1. Lire l'ordre de fabrication et les fiches de réception, puis repérer les identifiants et les quantités disponibles pour chaque lot de pommes et de poires et les comparer aux besoins de l'ordre.
2. Préparer les matières premières et les emballages selon l'ordre, en conservant les informations permettant d'identifier les lots utilisés ; ne pas modifier la formule sans décision de la responsable.
3. Enregistrer ou transmettre les identifiants des lots associés au conditionnement et signaler rapidement toute anomalie ou information manquante à la responsable.

Cette séquence relie la préparation à la traçabilité sans inventer d'information ni prendre une décision de conformité.

RÉPONSE À RETENIR

La recrue apprend à lire l'ordre et les fiches de réception, à préparer les ingrédients et emballages prévus, puis à tracer les lots utilisés et à transmettre les anomalies ou informations manquantes.

Question 2.6.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

D'après les limites de responsabilité indiquées dans D1 et D3, que doit faire la recrue si les informations d'un lot manquent ou si l'approvisionnement risque de ne pas suffire ? Indiquez également une décision qu'elle ne doit pas prendre seule.

Si une information concernant un lot manque, la recrue la fait vérifier avant d'utiliser le lot et en réfère à la responsable ; elle n'invente pas de numéro et ne complète pas une information de conformité sans source. Si l'approvisionnement risque de ne pas suffire, elle signale le risque et demande une décision à la responsable. Elle ne décide pas seule de modifier la formule pomme-poire ou le rendement retenu pour l'ordre.

RÉPONSE À RETENIR

À faire : faire vérifier l'information manquante, alerter la responsable et lui signaler le risque de manque.
À ne pas décider seule : modifier la formule ou le rendement de l'ordre.

Question 2.7.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

Rédigez une courte proposition de transmission à la responsable pour préparer l'équipe à l'approvisionnement saisonnier. Elle doit mentionner un besoin d'apprentissage concret et une information à enregistrer ou à transmettre.

Proposition de transmission à la responsable fictive :

Bonjour, pour préparer l’équipe aux arrivées saisonnières, je propose d’accompagner la nouvelle recrue dans la lecture des fiches de réception et le rapprochement entre les lots, leurs quantités et l’ordre de fabrication. Pour chaque fabrication, les identifiants des lots utilisés et les quantités correspondantes seront à enregistrer ou à transmettre. La recrue pourra aussi vous signaler rapidement toute anomalie ou tout risque de manque, sans modifier de sa propre initiative la formule ni le rendement retenu.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La transmission propose un apprentissage concret — lire les fiches de réception et relier les lots à l’ordre — et précise une information à enregistrer ou transmettre : les identifiants des lots utilisés et leurs quantités.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — prepa-capa-oia-ucare---adaptation-r-gionale-ou-l-emploi-6dbc24be
Supports documentaires vérifiés : https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/02-diplomes/referentiels/secondaire/capa/oia/capa-oia-ref.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.