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 UCARE — Adapter la conduite d’un atelier fictif de compotes de fruits

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.

Situation professionnelle

Cadre de l’exercice. Ce sujet blanc est un support pédagogique original pour travailler une adaptation régionale ou à l’emploi dans le CAPa spécialité Opérateur en industries agroalimentaires. L’exemple local et l’entreprise sont entièrement fictifs : aucune spécialité régionale particulière n’est imposée. Les consignes et valeurs techniques indiquées sont des données internes fictives du cas, pas des normes ou prescriptions réglementaires.

Le dossier porte sur la préparation et le suivi d’une petite ligne de conditionnement de compote. Deux études professionnelles sont proposées : organiser une fabrication à partir d’un ordre fictif, puis réfléchir aux compétences utiles pour adapter le travail à l’approvisionnement saisonnier en fruits. Répondez à partir des seuls documents. Les calculs doivent présenter les unités et les étapes utiles. Lorsqu’une anomalie est signalée, ne proposez pas d’intervention sur une machine en mouvement ou sous énergie : consignez l’écart, mettez la situation en sécurité selon les consignes du site et prévenez la personne responsable. Ce sujet écrit ne remplace ni une réalisation en atelier ni une évaluation pratique.

Document D1 — Atelier fictif et ordre de fabrication

Atelier des Trois Vergers — cas pédagogique fictif. Cet atelier imaginaire conditionne une compote pomme-poire en pots de 150 g. Il est situé dans un territoire fictif où de petites exploitations livrent des fruits à différentes périodes de l’année. Le nom, le territoire et l’organisation ne correspondent pas à une entreprise réelle. L’exercice illustre une adaptation possible à l’emploi ; il n’affirme pas qu’une spécialité de production serait imposée à une région.

Le poste étudié reçoit les fruits préparés par l’étape amont, alimente une trémie, puis suit le remplissage des pots, leur fermeture, leur étiquetage et la mise en caisse. L’opérateur ou l’opératrice vérifie les consignes de l’ordre de fabrication, la disponibilité des emballages, l’identification du lot et les paramètres autorisés. Une anomalie doit être signalée et enregistrée. L’opérateur ne modifie pas seul une recette ou un critère de libération du produit.

Ordre de fabrication OF-271, données internes fictives : fabriquer 1 500 pots de compote pomme-poire, masse nette prévue 150 g par pot. La formule de l’exercice est composée de 70 % de pommes et de 30 % de poires, en masse. Pour le calcul de préparation, le dossier utilise un rendement de planification de 96 % entre la masse du mélange de fruits préparé et la masse nette conditionnée. Il s’agit d’une hypothèse de calcul interne au cas, pas d’une valeur universelle. Les ingrédients sont pesés en kilogrammes ; 1 kg = 1 000 g. Les pots sont comptés en unités entières.

Consigne interne de poste : avant le démarrage, l'opérateur vérifie l'ordre, les lots disponibles, les emballages, la propreté visuelle du poste et la présence des protections et équipements prévus par l'entreprise fictive. Il prend connaissance du relevé précédent et confirme auprès de la personne responsable les paramètres de ligne autorisés. Il ne démonte pas et ne nettoie pas une machine en marche. En cas d'écart, il ne tente aucune réparation sur un équipement sous énergie : il alerte la personne responsable et applique la procédure de mise en sécurité prévue par le site.

Le but de l'ordre est de fournir des pots identifiés et conditionnés selon les quantités prévues, tout en assurant le suivi des lots. Une variation de la récolte ou de l'aspect des fruits ne donne pas à l'opérateur l'autorisation de changer la formule. Toute décision portant sur la recette, la conformité ou la poursuite de la fabrication relève de la personne habilitée dans cette situation fictive.

Document D2 — Relevé de poste et critères internes du cas

Les informations ci-dessous sont extraites d'un relevé d'entraînement fictif concernant la ligne de conditionnement de l'OF-271. Elles sont fournies pour permettre l'analyse écrite du poste. Les critères mentionnés sont uniquement ceux du cas.

Élément suivi	Donnée interne fictive
Vitesse nominale programmée	12 pots par minute, lorsque la ligne fonctionne
Durée prévue de suivi	120 minutes
Arrêt signalé pendant le suivi	6 minutes cumulées ; la cause notée est « arrêt intermittent du poste de fermeture »
Masse nette visée par pot	150 g
Plage interne de contrôle utilisée dans ce cas	De 148 g à 152 g inclus pour chaque pot contrôlé
Échantillon de cinq pots, dans l'ordre du relevé	151 g ; 149 g ; 150 g ; 147 g ; 152 g
Étiquetage attendu	Référence produit, numéro de lot et date interne de fabrication lisibles

Règle de traitement des écarts dans le cas : si une mesure de l'échantillon est en dehors de la plage interne, ou si une information de lot est illisible, l'opérateur consigne le résultat, identifie la période ou les produits concernés selon la procédure du site et alerte la personne responsable. Il ne décide pas seul de la libération, du retraitement ou de la destruction des produits. Le relevé disponible ne précise pas la cause de l'arrêt intermittent et ne permet pas de conclure qu'un réglage particulier est autorisé.

Pour les calculs de cadence, considérer que la ligne produit à la vitesse nominale uniquement pendant les minutes de fonctionnement. Le temps d'arrêt est retranché de la durée prévue. Le calcul donne une capacité théorique pour la période ; il ne garantit pas que cette quantité a réellement été produite. Les arrondis de pots se font à l'unité entière lorsque l'on exprime un nombre de pots complets.

Le compte rendu de fin de poste doit au minimum faire apparaître la référence de l'ordre, le lot utilisé, la quantité produite si elle est connue, le résultat des contrôles, l'arrêt observé et le destinataire de l'alerte. Une information inconnue doit rester indiquée comme inconnue plutôt que d'être inventée.

Document D3 — Approvisionnement saisonnier et besoin d’adaptation à l’emploi

Dans ce scénario entièrement fictif, l’atelier reçoit des fruits de plusieurs petits fournisseurs au fil de la saison. L’équipe constate que les dates d’arrivée et les lots changent plus souvent qu’en période de production régulière. Une personne nouvellement affectée au poste doit donc apprendre à relier l’ordre de fabrication, les informations du lot reçu et les enregistrements de conditionnement. Les quantités ci-dessous sont des quantités disponibles après le tri prévu par l’atelier fictif ; elles ne décrivent pas une règle réelle d’acceptation sanitaire.

Produit et lot fictif	Quantité disponible pour le cas	Information de réception inscrite au dossier
Pommes, lot P-41	120 kg	Livraison identifiée ; quantité inscrite sur la fiche de réception
Pommes, lot P-42	60 kg	Livraison identifiée ; quantité inscrite sur la fiche de réception
Poires, lot R-18	50 kg	Livraison identifiée ; quantité inscrite sur la fiche de réception
Poires, lot R-19	35 kg	Livraison identifiée ; quantité inscrite sur la fiche de réception

Dans cet exercice, le scénario de réception est réputé documenté : les identifiants et quantités sont disponibles. Si une information manquait dans une situation de travail, l’opérateur devrait la faire vérifier avant d’utiliser le lot et en référer à la personne responsable ; il ne devrait pas inventer un numéro ou compléter une information de conformité sans source.

La responsable fictive de production souhaite accompagner une nouvelle recrue sur trois points : préparer les ingrédients et les emballages selon l’ordre de fabrication ; maintenir une traçabilité lisible entre les lots reçus et le lot conditionné ; transmettre rapidement une anomalie de contrôle ou de fonctionnement. La recrue peut signaler un risque de manque de fruits ou d’emballages et demander une décision à la responsable. Elle ne change ni la formule pomme-poire ni le rendement retenu pour l’ordre sans décision de cette responsable.

Pour discuter d’un aléa de planification, la responsable demande aussi d’examiner une hypothèse interne fictive de rendement de 94 % au lieu de 96 %. Cette hypothèse sert seulement à estimer le risque de ne pas atteindre le nombre commandé. Elle ne constitue ni une mesure de rendement réellement constatée ni un critère réglementaire. Pour ce calcul, le poids net des pots reste de 150 g et la masse totale de mélange mobilisée reste celle calculée à partir de l’ordre de fabrication avec l’hypothèse initiale de 96 %.

Une adaptation utile à l’emploi consiste ici à savoir lire une fiche de réception, repérer les quantités de chaque matière première, préparer le poste selon l’ordre, vérifier les contrôles prévus, conserver une trace des lots et transmettre des faits précis. Elle ne consiste pas à improviser une recette ni à s’attribuer une décision de conformité. Les réponses devront distinguer les actions qui relèvent de l’opérateur dans le cas et celles qui doivent être décidées ou confirmées par la responsable fictive.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 40 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

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

E1-Q1 · 2 point(s)

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.

Ressources : D1

E1-Q2 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

E1-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

E1-Q4 · 2 point(s)

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

Ressources : D1

E1-Q5 · 2 point(s)

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

Ressources : D2

E1-Q6 · 2 point(s)

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.

Ressources : D2

E1-Q7 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2

E1-Q8 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2

E1-Q9 · 2 point(s)

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.

Ressources : D1, D2

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Adapter le travail à un approvisionnement saisonnier

E2-Q1 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3

E2-Q2 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

E2-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

E2-Q4 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

E2-Q5 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

E2-Q6 · 2 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

E2-Q7 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3

Sources du cadre de compétences

Les sources définissent les compétences visées ; elles ne publient pas ce sujet blanc. Les données techniques du cas sont fournies dans les documents précédents.

- Référentiel de capa-oia

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.