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 — Transformation de produits alimentaires - option B — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique prepa-capa-oia-ucp2---transformation-de-produits-alimentaires---option-b-f6849669**

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 réaliser manuellement la fabrication
7 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Conditionner, contrôler et transmettre les informations
8 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

« 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

20.0 points

Étude professionnelle 1 — Préparer et réaliser manuellement la fabrication

Question 1.1.

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

> À partir de la recette de référence et de la quantité de 36,0 kg d'ingrédients demandée dans l'ordre OF-26-041, calculez le coefficient à appliquer. Présentez le calcul avec les unités.

La recette de référence représente 24 kg d'ingrédients. Pour passer à 36,0 kg, on divise la masse demandée par la masse de référence : 36,0 kg ÷ 24 kg = 1,5. Les unités kilogrammes se simplifient ; le coefficient est sans unité. Toutes les quantités de référence sont donc multipliées par 1,5.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coefficient à appliquer : **1,5**, sans unité.

Question 1.2.

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

> Calculez, en kilogrammes, la quantité de chacun des quatre ingrédients nécessaire pour obtenir 36,0 kg d'ingrédients. Vérifiez que la somme correspond à la masse demandée.

On multiplie chaque quantité de la recette de référence par le coefficient 1,5 :

- Pommes : 13,2 kg × 1,5 = 19,8 kg.
- Poires : 7,2 kg × 1,5 = 10,8 kg.
- Sucre : 2,4 kg × 1,5 = 3,6 kg.
- Jus de citron : 1,2 kg × 1,5 = 1,8 kg.

Vérification : 19,8 kg + 10,8 kg + 3,6 kg + 1,8 kg = 36,0 kg. La somme correspond à la masse demandée avant transformation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quantités à préparer : **19,8 kg de pommes, 10,8 kg de poires, 3,6 kg de sucre et 1,8 kg de jus de citron**, soit **36,0 kg** au total.

Question 1.3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Pour chacun des quatre ingrédients, comparez le besoin calculé à la quantité disponible indiquée sur la fiche de réception. Indiquez si le stock utilisable suffit et précisez les identifiants de lots à reporter sur le suivi.

La comparaison avec les quantités disponibles indiquées sur la fiche de réception donne :

- **Pommes :** besoin de 19,8 kg ; 26 kg disponibles avant le tri final. La quantité indiquée couvre le besoin à ce stade. Lot à reporter : **AP-1806**.
- **Poires :** besoin de 10,8 kg ; 12 kg disponibles avant le tri final. La quantité indiquée couvre le besoin à ce stade. Lot à reporter : **PO-1806**.
- **Sucre :** besoin de 3,6 kg ; 5 kg disponibles. Le stock indiqué couvre le besoin. Lot à reporter : **SU-1706**.
- **Jus de citron :** besoin de 1,8 kg ; 2,5 kg disponibles. Le stock indiqué couvre le besoin. Lot à reporter : **JC-1606**.

D2 précise que les quantités de fruits sont disponibles pour le tri final. D3 indique que des morceaux abîmés supplémentaires ont ensuite été retirés, sans en préciser la masse. On peut donc conclure que les quantités de réception couvrent les besoins, mais pas calculer la quantité de fruits restant utilisable après le tri final. Toute insuffisance constatée doit être signalée à la responsable ; l'opérateur ne remplace ni n'ajoute un ingrédient sans son accord.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les quantités indiquées sur la fiche de réception couvrent les besoins calculés. Lots à reporter : **AP-1806, PO-1806, SU-1706 et JC-1606**. La quantité de fruits restant utilisable après le tri final ne peut pas être déterminée, car la masse des morceaux supplémentaires écartés n'est pas fournie.

Question 1.4.

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

> À partir des observations de réception, indiquez les quantités de pommes et de poires isolées et les quantités restant disponibles avant le tri final. Expliquez la décision à prendre pour les fruits visiblement abîmés.

À la réception, **2 kg de pommes** présentant des parties abîmées sont isolés ; **26 kg** restent disponibles avant le tri final. Pour les poires, **2 kg** sont isolés et **12 kg** restent disponibles avant le tri final.

Les fruits visiblement abîmés, ainsi que toute partie détériorée repérée pendant le tri final, ne sont pas incorporés. Ils restent séparés des ingrédients destinés au lot et la situation est signalée à la responsable d'atelier.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pommes : **2 kg isolés** et **26 kg disponibles avant le tri final**. Poires : **2 kg isolés** et **12 kg disponibles avant le tri final**. Les fruits abîmés sont écartés du produit et restent séparés.

Question 1.5.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Citez quatre vérifications concrètes à effectuer avant de commencer la fabrication : deux concernant le matériel ou le poste, et deux concernant les matières premières ou les emballages.

Avant de commencer, effectuer ces quatre vérifications concrètes :

1. **Matériel ou poste :** vérifier que la balance est disponible et que son état apparent ne fait pas apparaître de défaut.
2. **Matériel ou poste :** vérifier que les bacs sont propres et identifiables et que les ustensiles prévus sont disponibles et en bon état ; mettre de côté et signaler tout matériel endommagé ou douteux.
3. **Matières premières :** comparer les besoins calculés aux quantités disponibles et vérifier l'identification des lots ; contrôler les fruits avant incorporation et écarter les parties visiblement abîmées.
4. **Emballages :** vérifier la disponibilité, la propreté et l'identification des coupelles et des couvercles nécessaires.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les vérifications portent sur la disponibilité et l'état apparent de la balance, la propreté et l'état des bacs et ustensiles, les quantités et l'identification des matières premières, ainsi que la propreté, la disponibilité et l'identification des emballages.

Question 1.6.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Remettez les étapes de fabrication manuelle du D1 dans un ordre de travail cohérent, depuis la prise de connaissance de l'ordre jusqu'au mélange prêt à conditionner. Présentez votre réponse sous forme de liste numérotée et incluez le tri des fruits et la pesée des ingrédients.

Un ordre de travail cohérent, d'après l'organisation manuelle du D1, est le suivant :

1. Prendre connaissance de l'ordre de fabrication, du produit, du lot et des quantités demandées.
2. Préparer le poste et le matériel ; vérifier les ingrédients, leurs identifiants de lots et les emballages nécessaires.
3. Trier les pommes et les poires et écarter les parties visiblement abîmées.
4. Laver les fruits selon la consigne interne de l'atelier.
5. Éplucher les fruits et retirer les parties non utilisables avec les ustensiles prévus.
6. Couper les fruits en morceaux réguliers.
7. Peser les ingrédients selon la recette mise à l'échelle : 19,8 kg de pommes, 10,8 kg de poires, 3,6 kg de sucre et 1,8 kg de jus de citron.
8. Mélanger les ingrédients préparés dans un bac propre avec le sucre et le jus de citron ; le mélange est alors prêt à être remis au conditionnement.

RÉPONSE À RETENIR

Le mélange prêt à conditionner est obtenu après la prise de connaissance de l'ordre, la préparation et les vérifications, le tri, le lavage et la préparation des fruits, la pesée des ingrédients, puis leur mélange dans un bac propre.

Question 1.7.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Donnez trois mesures adaptées aux consignes internes du cas pour limiter les risques liés, respectivement, à l'hygiène du poste, à l'utilisation des ustensiles tranchants et à la manutention des caisses.

Trois mesures adaptées aux consignes internes du cas sont :

1. **Hygiène du poste :** commencer avec une tenue propre et les cheveux attachés et couverts ; se laver les mains au début du travail puis après une interruption ou une opération salissante ; garder le plan de travail dégagé.
2. **Ustensiles tranchants :** les manipuler avec attention et les poser dans l'emplacement prévu lorsqu'ils ne sont pas utilisés, jamais sous des fruits ou un linge.
3. **Manutention des caisses :** les déplacer sans torsion du dos ; demander de l'aide si leur poids ou leur prise rend la manutention difficile.

RÉPONSE À RETENIR

Maintenir l'hygiène du poste selon les consignes, ranger les ustensiles tranchants à l'emplacement prévu lorsqu'ils ne servent pas et demander de l'aide pour une caisse difficile à déplacer, sans torsion du dos.

Étude 2

23.0 points

Étude professionnelle 2 — Conditionner, contrôler et transmettre les informations

Question 2.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> À partir de la quantité planifiée de 35,1 kg et du poids prévu de 150 g par coupelle, calculez le nombre de coupelles nécessaires. Montrez la conversion des unités.

On convertit d'abord la masse planifiée en grammes : 35,1 kg × 1 000 g/kg = 35 100 g. On divise ensuite par le poids prévu par coupelle : 35 100 g ÷ 150 g par coupelle = 234 coupelles. Les grammes se simplifient dans la division. Le résultat correspond aussi à la quantité de planification indiquée dans le dossier.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut prévoir **234 coupelles de 150 g**.

Question 2.2.

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

> Calculez la masse nominale correspondant aux 232 coupelles remplies au poids prévu de 150 g par unité. Ajoutez le résidu explicite de 0,3 kg indiqué dans le bilan de D3, puis comparez la somme aux 35,1 kg remis au conditionnement. Écrivez les étapes et les unités.

La masse nominale des 232 coupelles au poids prévu est : 232 × 150 g = 34 800 g. Conversion en kilogrammes : 34 800 g ÷ 1 000 g/kg = 34,8 kg.

On ajoute le résidu explicite du bilan : 34,8 kg + 0,3 kg = 35,1 kg. Cette somme est égale aux 35,1 kg remis au conditionnement. Il s'agit du bilan nominal du cas ; il ne remplace pas les mesures individuelles des coupelles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse nominale des 232 coupelles : **34,8 kg**. Avec le résidu de **0,3 kg**, le total est **35,1 kg**, égal à la masse remise au conditionnement.

Question 2.3.

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

> Calculez le rendement massique entre les 36,0 kg d'ingrédients remis au mélange et les 35,1 kg de produit mélangé remis au conditionnement, sous la forme d'un pourcentage. Écrivez la formule utilisée.

Le rendement massique se calcule en divisant la masse de produit mélangé remise au conditionnement par la masse d'ingrédients remise au mélange, puis en multipliant par 100 : (35,1 kg ÷ 36,0 kg) × 100 = 97,5 %. Les kilogrammes se simplifient dans le rapport. Le résultat compare les deux masses indiquées dans le cas ; aucune cause technique n'est attribuée à leur différence.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rendement massique : **97,5 %**.

Question 2.4.

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

> En appliquant exclusivement l'intervalle interne du cas, classez les huit poids relevés à 10 h 30 : indiquez combien

sont conformes et combien sont hors intervalle, et précisez les valeurs hors intervalle.

L'intervalle interne du cas est de 147 g à 153 g inclus. Les valeurs 151 g, 148 g, 150 g, 152 g, 149 g, 153 g et 147 g appartiennent à cet intervalle. La valeur 145 g est inférieure à la limite basse de 147 g. Il y a donc sept valeurs conformes et une valeur hors intervalle.

RÉPONSE À RETENIR

7 coupelles conformes et **1 coupelle hors intervalle** : **145 g**.

Question 2.5.

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

Quelle action immédiate l'opérateur doit-il engager après le contrôle de 10 h 30 ? Indiquez précisément quelles unités sont isolées et quelles décisions ne relèvent pas de lui seul.

La valeur de 145 g étant hors de l'intervalle interne, la conduite prévue est d'interrompre le remplissage, d'identifier et d'isoler les unités produites depuis le dernier contrôle conforme, puis d'alerter la responsable en lui transmettant les mesures. D3 indique que le remplissage a été interrompu et que les **42 unités numérotées 191 à 232** sont déjà identifiées et isolées en attente de décision.

L'opérateur ne décide seul ni d'un retraitement ni d'une remise en circulation. La décision concernant ces unités reste à prendre par la responsable.

RÉPONSE À RETENIR

Les unités **191 à 232, soit 42 unités**, restent isolées ; le remplissage est interrompu et la responsable est alertée. L'opérateur ne décide pas seul d'un retraitement ou d'une remise en circulation.

Question 2.6.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Rédigez un compte rendu court à destination de la responsable d'atelier. Il doit mentionner le produit et le lot, l'heure du contrôle, les huit poids observés, les unités isolées, la quantité conditionnée et la décision attendue.

Compte rendu court à transmettre à la responsable d'atelier, limité aux faits fournis dans le dossier :

RÉPONSE À RETENIR

À : Responsable d'atelier
Objet : Contrôle de poids à 10 h 30 — lot L2618

Le contrôle des coupelles « Duo pomme-poire », lot L2618, réalisé à 10 h 30, a donné les résultats suivants : 151 g, 148 g, 145 g, 150 g, 152 g, 149 g, 153 g et 147 g. La valeur de 145 g est hors de l'intervalle interne de 147 g à 153 g inclus. Le remplissage a été interrompu. Les 42 unités produites depuis le contrôle conforme de 10 h 00, numérotées 191 à 232, sont identifiées et isolées en attente de décision. À la date de la feuille, 232 coupelles sont remplies au total, dont ces unités isolées, pour 234 prévues. Le résidu de 0,3 kg est conservé identifié séparément. Merci de préciser la décision à appliquer aux unités isolées ; aucun retraitement ni remise en circulation n'a été décidé par l'opérateur.

Question 2.7.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 8

Indiquez les quatre identifiants de lots d'ingrédients à conserver dans la traçabilité et les deux références d'emballages à faire figurer si elles sont utilisées. Expliquez en une phrase pourquoi une mention vague de l'écart

> ne suffit pas.

Les quatre identifiants de lots d'ingrédients à conserver sont : pommes **AP-1806**, poires **PO-1806**, sucre **SU-1706** et jus de citron **JC-1606**. Si les emballages correspondants sont utilisés, faire figurer les références **EM-C15** pour les coupelles et **EM-L15** pour les couvercles.

Une mention vague ne suffit pas, car elle ne précise ni les unités concernées ni les mesures observées et ne permet donc pas de comprendre et de suivre l'écart.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lots d'ingrédients : **AP-1806, PO-1806, SU-1706 et JC-1606**. Références d'emballages, si utilisées : **EM-C15 et EM-L15**. La trace doit permettre d'identifier précisément les unités et les mesures liées à l'écart.

Question 2.8.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 8

> Citez trois informations factuelles à transmettre à l'équipe suivante après rangement et nettoyage du poste, en distinguant l'état du lot, les quantités et l'événement de contrôle.

Après rangement et nettoyage du poste, transmettre au moins ces trois informations factuelles :

1. **État du lot :** le lot L2618 comporte un contrôle avec une valeur hors de l'intervalle interne ; les unités 191 à 232 restent identifiées et isolées en attente de décision.
2. **Quantités :** 232 coupelles sont remplies au total sur 234 prévues ; le résidu de 0,3 kg est conservé identifié séparément.
3. **Événement de contrôle :** au contrôle de 10 h 30, les huit résultats sont 151 g, 148 g, 145 g, 150 g, 152 g, 149 g, 153 g et 147 g ; le remplissage a été interrompu et la décision de la responsable reste attendue.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Transmettre l'état d'isolement du lot, les quantités remplies et le résidu séparé, puis les résultats du contrôle de 10 h 30 et la décision qui reste attendue.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — prepa-capa-oia-ucp2---transformation-de-produits-alimentaires---option-b-f6849669
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.