CAPA (Services aux personnes et vente en espace rural)

CORRIGÉ D'UN SUJET D'ENTRAÎNEMENT (NON OFFICIEL)

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, pour un sujet d'entraînement FormaV. Ce n'est pas un document officiel de l'examen ; il peut contenir des erreurs.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://capasapver.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

Épreuve E5 : Aider la personne dans des activités de la vie quotidienne

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-SAPVER-E5 • Durée : **75 minutes** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Observation, organisation et préparation de l'intervention (2 questions) **Page 3**

2. Préparation culinaire et entretien de l'espace de travail (2 questions) **Page 4**

3. Aide à la personne, communication et transmission (3 questions) **Page 5**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet associé **(PDF) :** https://capasapver.fr/assets/annales/capa-sapver/Aide à la personne dans la vie quotidienne/2026/CAPA (Services aux personnes et vente en espace rural) - Aide à la personne dans la vie quotidienne - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Observation, organisation et préparation de l’intervention

Vous intervenez au logement de Mme Martin, résidente de 82 ans qui se déplace avec un déambulateur et souhaite être consultée avant toute aide. Vous devez organiser l’intervention, recueillir son accord et préparer un poste de travail adapté et sécurisé.

Prise en compte de la situation

Question 1.1. À partir du DT 1, repérez deux éléments qui influencent l’organisation de votre aide. Présentez votre organisation à Mme Martin, recueillez son accord et vérifiez avec elle ce qu’elle souhaite faire elle-même.

Deux éléments influencent l’aide : Mme Martin se déplace avec un déambulateur et ses douleurs aux mains peuvent gêner l’ouverture d’un emballage. Je frappe, me présente et lui explique que je vais préparer une collation puis l’accompagner si elle le souhaite. Je lui demande son accord et ce qu’elle veut faire elle-même, par exemple ouvrir le yaourt ou choisir la place de son verre et la quantité consommée. Je propose une aide ciblée, j’attends sa réponse et je respecte son choix.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Déambulateur et douleurs aux mains à prendre en compte. Expliquer l’intervention, demander l’accord et préserver les choix de Mme Martin.

Préparation du poste

Question 1.2. Préparez le poste de travail et le matériel nécessaires à la préparation de la collation. Organisez les tâches dans un ordre adapté et expliquez au jury une mesure de prévention des risques pour Mme Martin et une mesure pour vous-même.

1. Mettre une tenue propre, attacher les cheveux si nécessaire, retirer les bijoux, se laver les mains à l’eau et au savon puis les sécher avec un essuie-mains à usage unique.
2. Dégager et nettoyer le plan de travail selon le protocole, en respectant le temps de contact du produit. Installer le matériel propre et en bon état : planche stable, couteau adapté, assiette, cuillère et verre.
3. Sortir le yaourt du réfrigérateur au moment de l’utiliser et vérifier son emballage et sa date. Rincer la poire à l’eau potable, l’éplucher puis la couper sur la planche.

Pour Mme Martin, laisser le déambulateur accessible et le passage dégagé. Pour moi, stabiliser la planche et orienter la lame à l’opposé des doigts.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste propre et matériel prêt, denrées vérifiées, circulation dégagée et risques de chute et de coupure limités.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Préparation culinaire et entretien de l’espace de travail

La collation individuelle comprend un yaourt nature et une poire à laver, éplucher et couper en morceaux. Vous devez appliquer le protocole d’hygiène alimentaire, utiliser le matériel en sécurité, puis nettoyer et ranger le poste.

Préparation de la collation

Question 2.1. Réalisez la préparation de la collation demandée et remettez-la à Mme Martin dans des conditions adaptées. Le jury évalue l’hygiène des mains et du poste, l’organisation des tâches, l’utilisation sécurisée du couteau, le respect des denrées et la présentation de la collation.

1. Mettre une tenue propre, attacher les cheveux si nécessaire, retirer les bijoux, puis se laver les mains à l’eau et au savon et les sécher avec un essuie-mains à usage unique. Dégager et nettoyer le plan de travail selon le protocole.
2. Vérifier l’intégrité de l’emballage et la date du yaourt. Le sortir du réfrigérateur seulement au moment de l’utiliser. Rincer la poire à l’eau potable.
3. Sur une planche propre et stable, éplucher puis couper la poire en morceaux. Orienter la lame à l’opposé des doigts et ranger le couteau dès qu’il n’est plus utilisé.
4. Présenter le yaourt et les morceaux de poire avec l’assiette et la cuillère, en tenant compte des préférences de Mme Martin.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Collation individuelle prête à servir : 1 yaourt nature de 125 g et 1 poire rincée, épluchée et coupée en morceaux.

Nettoyage et rangement

Question 2.2. Après la préparation, nettoyez et rangez le matériel utilisé et remettez le poste de travail en état selon le DT 2. Expliquez au jury pourquoi les produits d’entretien ne doivent pas être mélangés et comment vérifier les consignes d’emploi d’un produit avant son utilisation.

Évacuer les déchets, nettoyer et ranger le matériel utilisé, puis laisser le plan de travail propre et la circulation dégagée. Se laver les mains après les opérations de nettoyage.

- Ne jamais mélanger les produits d’entretien : ils peuvent réagir et dégager des substances dangereuses.
- Avant l’emploi, lire l’étiquette et respecter les consignes, les précautions et le temps de contact. Les consignes de la structure et la notice prévalent.
- Le produit prévu est prêt à l’emploi : ne pas le diluer. Le ranger hors de portée de Mme Martin.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel rangé, poste propre, circulation dégagée ; produit utilisé selon son étiquette, sans mélange ni dilution.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Aide à la personne, communication et transmission

Mme Martin peut manger seule une fois installée, mais ses douleurs aux mains peuvent gêner l'ouverture d'un emballage ou la préhension de petits objets. Vous devez adapter votre aide à ses choix, préserver son autonomie et transmettre uniquement des faits observés.

Accompagnement de la collation

Question 3.1. Accompagnez Mme Martin pour la prise de sa collation. Installez les éléments à sa portée en tenant compte de ses préférences, proposez l'aide nécessaire sans faire à sa place et veillez à son confort et à sa sécurité.

Je me présente, explique l'accompagnement et demande son accord. Je lui demande où elle souhaite placer le verre, puis je dispose les éléments à sa portée. Je lui laisse le temps de s'asseoir seule et garde le déambulateur accessible ainsi que le passage dégagé. Je propose de rapprocher un objet ou d'ouvrir l'emballage, puis j'attends sa réponse avant d'agir. Mme Martin mange seule et choisit la quantité qu'elle souhaite consommer ; je reste disponible et veille à son confort.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Emplacement du verre et quantité choisis par Mme Martin ; passage et déambulateur accessibles. Toute aide est proposée et réalisée seulement avec son accord.

Transmission écrite

Question 3.2. Complétez le document DR 1 avec les informations observées pendant la mise en situation. Distinguez les faits observés, les actions réalisées et le résultat constaté. N'ajoutez aucun diagnostic ni fait qui n'a pas été observé.

À compléter après la mise en situation avec les faits réellement observés. Les formulations du tableau sont des repères, pas des observations à recopier si elles n'ont pas eu lieu. Distinguez les paroles ou gestes de Mme Martin, vos actions effectives et le résultat constaté. N'inscrivez ni supposition ni diagnostic.

Cible	D : données observées	A : actions réalisées	R : résultat constaté
Collation et autonomie	Noter ses gestes ou demandes observés.	Noter l'aide proposée et acceptée, le cas échéant.	Noter ce qu'elle a fait ou consommé.
Confort et sécurité de l'installation	Noter sa position ou ses demandes observées.	Noter l'installation réalisée et le passage dégagé, si constaté.	Noter le résultat effectivement constaté.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DR 1 : repères à compléter selon les observations

Cible ou besoin	D : données observées	A : actions réalisées	R : résultat constaté
Collation et autonomie	Faits observés	Aide faite	Résultat
Confort et sécurité de l'installation	Position / demandes	Installation faite	Confort / sécurité

✓ RÉPONSE À RETENIR

Transmission DAR concise, limitée aux faits observés, aux actions réellement réalisées et aux résultats constatés, dans le respect de la confidentialité.

Justifications orales

Question 3.3. À l'oral, justifiez deux choix réalisés pendant l'accompagnement. Précisez une observation qui vous conduirait à informer le responsable de la structure et indiquez comment vous effectueriez cette transmission dans le respect de la confidentialité.

Je laisse Mme Martin manger seule et choisir la quantité : cela respecte ses capacités et ses choix. Je propose d'ouvrir l'emballage, mais j'attends son accord avant de le faire, afin de préserver son autonomie. Une toux ou une gêne inhabituelle observée pendant la prise me conduirait à interrompre l'accompagnement et à informer rapidement le responsable, sans poser de diagnostic. Je transmets les faits observés, les actions effectuées et le résultat par le canal professionnel prévu, à une personne autorisée, hors de la présence de tiers.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préserver autonomie et consentement ; signaler rapidement au responsable tout fait préoccupant, de façon factuelle, par le canal prévu et dans le respect de la confidentialité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du CAPA SAPVER, Édition 2026, porte le code FV-ENT-SAPVER-E5 et dure 75 minutes, coefficient 4. À la résidence autonomie Les Tilleuls, le candidat prépare une collation froide pour Mme Martin, l'accompagne dans sa prise et transmet ses observations. L'évaluation porte sur l'organisation, l'hygiène, la sécurité, la communication et le maintien de l'autonomie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Avant toute aide, informer Mme Martin, recueillir son accord et vérifier ce qu'elle souhaite réaliser elle-même.
- Respecter l'hygiène alimentaire : mains propres, poste propre et denrées réfrigérées sorties au moment de leur utilisation.
- Pour couper le fruit, utiliser une planche stable, orienter la lame à l'opposé des doigts et ranger le couteau après usage.
- La transmission DAR distingue les données observées, les actions réalisées et le résultat constaté, sans diagnostic ni supposition.

Points de vigilance & attentes du jury

- Consulter les DT 1 et DT 2 et tenir compte des capacités, préférences et besoins de Mme Martin.
- Garder le déambulateur accessible, les voies de circulation dégagées et les objets à portée selon les choix de Mme Martin.
- Lire l'étiquette des produits d'entretien, respecter les précautions et le temps de contact, et ne jamais mélanger les produits.
- Dans les transmissions écrite et orale, rapporter uniquement des faits observés et préserver la confidentialité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment compléter la transmission DAR demandée dans le sujet ?

Pour chaque cible, inscrivez en D les faits observés, en A les actions réellement effectuées et en R le résultat constaté. Restez concis et factuel : n'ajoutez ni diagnostic, ni supposition, ni information non observée.

Q : Comment aider Mme Martin sans réduire son autonomie ?

Demandez-lui ce qu'elle souhaite et attendez son accord avant d'intervenir. Laissez-la manger et choisir sa quantité seule, placez les objets selon ses préférences et proposez seulement l'aide nécessaire, par exemple pour ouvrir un emballage.

Q : Comment organiser les 75 minutes de l'épreuve ?

Les 75 minutes comprennent le temps de préparation de l'organisation. Prévoyez une progression simple : prise de contact et installation, préparation de la collation, accompagnement, nettoyage et transmission, en gardant du temps pour chaque tâche.

Q : Quels critères le jury évalue-t-il pendant la mise en situation ?

Le jury observe notamment l'organisation, la communication, la posture professionnelle, l'hygiène, la sécurité et le maintien de l'autonomie. Pour la préparation, il évalue aussi l'usage du couteau, le respect des denrées et la présentation de la collation.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capasapver.fr/assets/annales/capa-sapver/Aide à la personne dans la vie quotidienne/2026/CAPA (Services aux personnes et vente en espace rural) - Aide à la personne dans la vie quotidienne - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAPA (Services aux personnes et vente en espace rural) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non 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.