CAPA (Services aux personnes et vente en espace rural)

SUJET D'ENTRAÎNEMENT NON OFFICIEL

Sujet rédigé par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, pour s'entraîner. Ce document n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale de session. Les entreprises, données et documents qu'il contient sont fictifs.

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.

ÉDITION 2026
Métropole - Antilles - Guyane - Réunion

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE - SERVICES AUX PERSONNES ET VENTE EN ESPACE RURAL

ÉPREUVE E5 : AIDER LA PERSONNE DANS DES ACTIVITÉS DE LA VIE QUOTIDIENNE

Coefficient : 4 **Durée : 75 minutes**

Matériel autorisé : **L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.**

Le sujet comporte **7 pages** numérotées de 1/7 à 7/7. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Tenue professionnelle adaptée exigée. Le matériel, les denrées et les documents nécessaires à la mise en situation sont mis à disposition par le centre d'examen. Aucun document personnel n'est autorisé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : RÉSIDENCE AUTONOMIE LES TILLEULS, 12 RUE DES ÉCOLES, 37000 TOURS

Vous intervenez à la résidence autonomie Les Tilleuls auprès de Mme Martin, dans son logement. Vous devez réaliser une intervention comprenant une activité relevant de la préparation culinaire et une activité d'aide dans la vie quotidienne. Vous disposez de 75 minutes au total, temps de préparation de l'organisation compris. La mise en situation est réalisée avec une personne jouant le rôle de Mme Martin.

À partir des documents techniques DT 1 et DT 2, vous organisez votre intervention, informez Mme Martin, respectez ses choix et favorisez sa participation. Vous préparez une collation froide, puis vous accompagnez Mme Martin pour la prise de cette collation selon ses besoins. Vous réalisez enfin une transmission écrite sur le document DR 1 et justifiez oralement vos choix et vos gestes auprès du jury.

Vous ne réalisez aucun acte de soin ni aucune administration de médicament. Vous appliquez les consignes de sécurité de la structure et sollicitez l'accord de Mme Martin avant toute aide. Le jury évalue votre organisation, votre communication, votre posture professionnelle, l'hygiène, la sécurité et votre capacité à préserver l'autonomie de la personne.

PARTIE 1 : Observation, organisation et préparation de l'intervention (4 points)

Prise en compte de la situation, planification et installation du poste de travail

Vous prenez connaissance des documents DT 1 et DT 2 avant de commencer. Vous disposez du matériel professionnel et des denrées indiqués par le jury. Vous pouvez demander une précision au jury si une donnée nécessaire à la sécurité de l'intervention vous manque.

Repères pour l'organisation de l'intervention

Étape	Donnée à prendre en compte
Avant l'intervention	Frapper, se présenter, expliquer les activités prévues et recueillir l'accord de Mme Martin.
Préparation de la collation	Appliquer les consignes d'hygiène du DT 2 et organiser le matériel avant de commencer.
Aide à la prise de la collation	Installer Mme Martin confortablement et lui proposer uniquement l'aide nécessaire.
Fin de l'intervention	Ranger le poste, laisser l'espace sécurisé et transmettre les observations utiles.

Documents à consulter avant la mise en situation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.1 (2 points) Avant l'intervention, repérez dans le DT 1 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. Le jury évalue la pertinence des éléments repérés, la clarté de l'information et la prise en compte du choix de la personne.

1.2 (2 points) Préparez votre poste de travail et le matériel nécessaire 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 de prévention des risques pour vous-même.

PARTIE 2 : Préparation culinaire et entretien de l'espace de travail (8 points)

CP5.1 : Préparer une collation dans une perspective de confort, d'hygiène et de sécurité

La collation demandée est un yaourt nature accompagné d'une poire lavée, épluchée et coupée en morceaux. Les denrées et le matériel nécessaires sont mis à disposition. Mme Martin ne signale aucune allergie ni restriction alimentaire. Réalisez la préparation en respectant le DT 2, puis remettez la collation à Mme Martin dans des conditions adaptées.

Denrées et matériel mis à disposition

Élément	Quantité ou caractéristique	Consigne
Yaourt nature	1 pot individuel de 125 g	Produit conservé au réfrigérateur jusqu'à la préparation.
Poire	1 pièce, lavée avant mise à disposition	Éplucher et couper en morceaux avec le matériel fourni.
Planche et couteau	1 planche stable et 1 couteau adapté	Utiliser sur un plan de travail propre et dégagé.
Assiette, cuillère et verre	1 de chaque	Installer selon les préférences de Mme Martin.

Quantités prévues pour une collation individuelle.

2.1 (4 points) Réalisez la préparation de la collation demandée. Le jury évalue le respect des règles d'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.

2.2 (4 points) 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 vous ne mélangez pas les produits d'entretien et comment vous vérifiez les consignes d'emploi d'un produit avant son utilisation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 3 : Aide à la personne, communication et transmission (8 points)

CP5.2 : Accompagner une activité de la vie quotidienne en préservant l'autonomie

À la fin de la préparation, accompagnez Mme Martin pour prendre sa collation. Elle peut manger seule une fois installée. En raison de douleurs aux mains, elle peut avoir besoin d'aide pour rapprocher certains objets ou ouvrir un emballage. Demandez-lui ce qu'elle souhaite et adaptez votre aide à sa réponse. Après l'intervention, complétez le document DR 1 et répondez aux questions orales du jury.

Éléments à prendre en compte pour l'accompagnement

Besoin ou capacité	Conséquence pour l'accompagnement
Mme Martin marche avec un déambulateur dans son logement.	Maintenir un passage dégagé et ne pas déplacer le déambulateur sans son accord.
Elle s'assoit et se relève seule, avec lenteur.	Lui laisser le temps nécessaire et ne pas effectuer de transfert à sa place.
Elle mange seule et choisit la quantité qu'elle souhaite consommer.	La laisser faire et ne pas insister pour qu'elle termine sa collation.
Les douleurs des mains peuvent gêner l'ouverture d'un emballage.	Proposer de l'aide, attendre sa réponse et intervenir seulement si elle l'accepte.

Données de situation issues du DT 1.

3.1 (4 points) 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. Le jury évalue la communication, le respect du consentement, l'adaptation de l'aide et le maintien de l'autonomie.

3.2 (2 points) 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.

3.3 (2 points) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE DE SITUATION DE MME MARTIN

Fiche de situation établie pour la mise en situation d'examen. Les informations ci-dessous sont les seules données disponibles concernant la personne. Aucune mesure de constante vitale n'est demandée ni nécessaire pour cette intervention.

Situation personnelle et besoins de Mme Martin

Rubrique	Données
Identité et âge	Mme Martin, 82 ans.
Lieu de vie	Logement individuel au sein de la résidence autonomie Les Tilleuls.
Antécédents et difficultés connues	Arthrose des mains et des genoux. Baisse de l'acuité visuelle corrigée par des lunettes. Aucun épisode aigu signalé aujourd'hui.
Déplacement	Marche dans son logement avec un déambulateur. Elle se déplace lentement et peut s'asseoir et se relever seule.
Autonomie pour le repas	Mange et boit seule après installation. Les douleurs des mains peuvent gêner l'ouverture d'un emballage et la préhension de petits objets.
Alimentation	Alimentation ordinaire. Aucune allergie, restriction alimentaire ni difficulté de déglutition signalée.
Préférences	Souhaite être consultée avant toute aide. Elle aime choisir la place de son verre et la quantité de collation qu'elle prend.
Constantes vitales	Aucune valeur disponible. Aucune prise de constantes n'est demandée dans cette intervention.
Médicaments et soins	Aucune administration de médicament ni aucun soin ne sont prévus dans cette intervention.
Environnement	La collation est préparée dans le logement. Le déambulateur doit rester accessible et les voies de circulation dégagées.

Données communiquées à l'intervenant avant la mise en situation.

DT 2 : EXTRAIT DU PROTOCOLE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA RÉSIDENCE

Extrait du protocole interne remis pour cette mise en situation. Il s'applique à la préparation d'une collation froide au domicile d'un résident. Pour tout produit d'entretien, la notice et les consignes de la structure prévalent. Le produit utilisé dans cette situation est prêt à l'emploi : aucune dilution n'est à effectuer.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Consignes d'hygiène et de sécurité

Moment ou opération	Consigne
Avant la préparation	Porter une tenue propre adaptée. Attacher les cheveux si nécessaire. Retirer les bijoux des mains et des poignets. Se laver les mains à l'eau et au savon, puis les sécher avec un essuie-mains à usage unique.
Poste de travail	Dégager et nettoyer le plan de travail selon le protocole de la structure. Utiliser un matériel propre et en bon état. Respecter le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit utilisé.
Denrées réfrigérées	Sortir les denrées du réfrigérateur au moment de leur utilisation. Vérifier l'intégrité de l'emballage et la date indiquée. Ne pas laisser inutilement un produit réfrigéré à température ambiante.
Fruit et découpe	Rincer le fruit sous l'eau potable. Utiliser une planche propre et stable. Couper en orientant la lame à l'opposé des doigts et ranger le couteau dès qu'il n'est plus utilisé.
Pendant l'intervention	Se relaver les mains après une interruption, après avoir touché une surface souillée et avant de reprendre une manipulation de denrées prêtes à consommer.
Produits d'entretien	Lire l'étiquette et respecter les consignes d'emploi, les précautions et le temps de contact. Ne jamais mélanger des produits. Ranger les produits hors de portée de la personne.
Après la préparation	Évacuer les déchets, nettoyer et ranger le matériel, puis laisser le plan de travail propre et la circulation dégagée. Se laver les mains après les opérations de nettoyage.

Extrait du protocole interne de la résidence autonomie Les Tilleuls.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Transmission ciblée à compléter après l'intervention **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir des faits observés pendant la mise en situation. La transmission doit être concise, factuelle et respectueuse de la confidentialité. N'inscrivez aucun diagnostic, aucune supposition et aucune information non observée.

Transmission selon la méthode DAR

Cible ou besoin	D : données observées	A : actions réalisées	R : résultat constaté
Collation et autonomie	.....	.....	.....
Confort et sécurité de l'installation	.....	.....	.....

D : données observées. A : actions réalisées. R : résultat constaté.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.