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 : Réaliser des interventions d'aide à la personne

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la situation et préparation de l'intervention (3 questions) **Page 3**

2. Préparation culinaire et contrôle du résultat (4 questions) **Page 5**

3. Installation et accompagnement de la personne au repas (3 questions) **Page 8**

4. Prévention, conservation et remise en état (3 questions) **Page 10**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet associé **(PDF) :** https://capasapver.fr/assets/annales/capa-sapver/Restauration et accompagnement des repas/2026/CAPA (Services aux personnes et vente en espace rural) - Restauration et accompagnement des repas - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Analyse de la situation et préparation de l'intervention

Dans l'office de restauration de la Résidence Les Tilleuls, le candidat prend connaissance des consignes de prise en charge de Mme Lenoir et prépare l'intervention. Il renseigne le document réponse, ordonne les étapes de travail en respectant les circuits propre et sale et repère les contrôles à effectuer sur les légumes.

Partie 1

Question 1.1. Relevez sur le document DR 1 trois consignes du dossier de Mme Lenoir ayant une conséquence directe sur la préparation ou le service du repas. Pour chacune, indiquez l'action professionnelle correspondante.

Consigne	Action professionnelle
Texture mixée lisse, sans morceaux	Cuire puis mixer jusqu'à obtenir une soupe lisse et homogène.
Assise au fauteuil, buste redressé et soutenu	Vérifier son installation confortable avant le repas.
Respecter son rythme et ses choix	La laisser manger à son rythme, sans la forcer, et surveiller la prise.

La texture impose un contrôle attentif du mixage avant le service. L'installation redressée et soutenue contribue au confort et respecte le dossier. Pendant le repas, je reste auprès de Mme Lenoir, tiens compte de ses choix et observe la prise. Les boissons sont servies uniquement selon la consigne écrite et le protocole du site, sans modifier leur consistance.

DR 1 complété, consignes et actions

Consignes de Mme Lenoir et actions professionnelles

Consigne relevée dans le dossier	Action professionnelle correspondante
Texture lisse	Mixer sans morceaux
Buste redressé	Vérifier l'installation
Rythme et choix	Respecter, surveiller

✓ RÉPONSE À RETENIR

Soupe lisse sans morceaux ; Mme Lenoir installée redressée et soutenue, accompagnée à son rythme, sans être forcée.

Question 1.2. Présentez au jury, avant de commencer, l'ordre des principales étapes de l'intervention, depuis l'hygiène des mains jusqu'à la remise en état du poste. Respectez le circuit propre et le circuit sale indiqués dans le DT 1.

1. Mettre la tenue propre, attacher les cheveux si nécessaire, retirer les bijoux et se laver les mains. Vérifier la propreté du plan et du matériel.
2. En zone propre, vérifier les légumes, les laver, les éplucher et les parer avec un matériel adapté. Peser, couper puis cuire avec l'eau prévue.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Ajouter l'huile, mixer en sécurité et portionner dans des contenants propres. Maintenir la soupe chaude à au moins 63 °C. Couvrir le plat et l'acheminer par la circulation vers la table.
4. Après le repas, envoyer la vaisselle directement en zone sale. Éliminer les déchets, nettoyer puis désinfecter selon le protocole, sans mélanger les produits. Se laver les mains à la fin.

Se laver également les mains après toute opération contaminante et après le contact avec les déchets ou la vaisselle sale. Le circuit de la vaisselle ne croise pas celui de la préparation propre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparation en zone propre, plat couvert vers la table ; vaisselle et déchets vers la zone sale, puis nettoyage, désinfection et lavage des mains.

Question 1.3. En vous appuyant sur le DT 3, identifiez une vérification à effectuer à la réception des légumes et une vérification à effectuer avant leur utilisation.

Les contrôles sont effectués à deux moments distincts :

- **À la réception :** vérifier l'état et la propreté des légumes, l'intégrité de leur conditionnement s'il y en a un, ainsi que les informations de traçabilité disponibles.
- **Avant utilisation :** écarter tout produit altéré et vérifier sa date lorsqu'elle est indiquée.

Ces vérifications permettent de repérer les légumes impropres et de respecter les consignes de réception et d'utilisation du site.

DR 2 complété, contrôles des légumes

Point à renseigner	Réponse du candidat
Une vérification à la réception des légumes	État, propreté
Une vérification avant utilisation des légumes	Écarter altéré ; date
Conduite à tenir si Mme Lenoir tousse ou présente un signe inhabituel pendant le	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception : vérifier l'état, la propreté, le conditionnement et la traçabilité. Avant utilisation : écarter les produits altérés et vérifier la date si elle est indiquée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Préparation culinaire et contrôle du résultat

Le candidat prépare une soupe de légumes mixée lisse pour deux portions de 200 ml, selon la fiche de fabrication et les règles d'hygiène de l'établissement. Il calcule les quantités brutes et le coût matière, réalise la préparation et contrôle la texture ainsi que le rendement obtenu.

Partie 2

Question 2.1. Calculez au gramme près les quantités brutes de carottes et de pommes de terre à prélever pour obtenir les quantités nettes de la recette. Utilisez quantité nette = quantité brute × rendement matière et rendement matière = 1 - taux de perte. Inscrivez les opérations et les résultats sur le DR 1.

Le rendement matière est la part conservée après les pertes. Pour retrouver la quantité brute à prélever, on divise la quantité nette demandée par ce rendement. Les taux de perte du sujet donnent un rendement de 0,90 pour les carottes et de 0,85 pour les pommes de terre. Les prélèvements sont arrondis au gramme près, comme demandé sur le DR 1.

Denrée	Rendement matière	Opération	Quantité brute
Carottes	1 - 0,10 = 0,90	300 ÷ 0,90	333 g
Pommes de terre	1 - 0,15 = 0,85	200 ÷ 0,85	235 g

Peser ces quantités avant l'épluchage et le parage permet d'obtenir les quantités nettes prévues pour la recette.

Quantités brutes à inscrire sur le DR 1

Calcul des quantités brutes à préparer

Denrée	Quantité nette	Rendement matière	Opération	Quantité brute
Carottes	300 g	.....	.....	333 g .....
Pommes de terre	200 g	.....	.....	235 g .....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À prélever avant épluchage et parage : 333 g de carottes et 235 g de pommes de terre pour les deux portions.

Question 2.2. Réalisez la préparation des légumes et leur cuisson selon le DT 2. Utilisez un matériel adapté, évitez les contaminations croisées et maintenez les denrées dans les conditions indiquées par le DT 3. Le jury évalue la maîtrise des gestes et l'organisation du poste.

Réalisation attendue selon le DT 2 et les règles du DT 3 :

1. Se laver les mains, vérifier la propreté du plan de travail et du matériel, puis préparer des ustensiles propres et adaptés.
2. Vérifier l'état des légumes, les laver, les éplucher et les parer avec un couteau adapté. Peser les quantités nettes prévues et prévenir les contaminations croisées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Couper les légumes en morceaux réguliers, les mettre dans une casserole avec 500 ml d'eau et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ne pas ajouter de sel.
4. Garder la préparation dans la zone propre. Acheminer le plat couvert vers le service sans croiser le retour de vaisselle sale. Maintenir la soupe destinée au service à au moins 63 °C.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Laver, parer et peser les légumes, puis les cuire avec 500 ml d'eau jusqu'à tendreté, sans sel, en respectant les circuits propre et sale.

Question 2.3. **Mixez la préparation jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène, sans morceaux visibles. Contrôlez le résultat conformément au DT 2, vérifiez la quantité obtenue et répartissez deux portions de 200 ml.**

Lorsque les légumes sont tendres, ajouter les 10 ml d'huile et mixer en respectant les consignes de sécurité du matériel. Contrôler que la soupe est homogène, lisse et sans morceaux visibles. Utiliser des contenants propres et vérifier le volume obtenu avant le portionnage.

La recette prévoit deux portions de 200 ml. Répartir la soupe à parts égales et maintenir la préparation dans les conditions prévues pour le service, soit au moins 63 °C lorsqu'elle est destinée à être servie chaude.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Texture attendue : lisse, homogène et sans morceaux visibles. Répartir le volume obtenu en deux portions de 200 ml, soit 400 ml au total.

Question 2.4. **Calculez le coût matière des deux portions à partir des quantités brutes déterminées en 2.1 et des prix des conditionnements. Pour chaque ingrédient, divisez la quantité brute utilisée par la quantité du conditionnement, puis multipliez par son prix. Inscrivez le détail et le coût total arrondi au centime sur le DR 1.**

Le coût s'obtient au prorata de chaque conditionnement. Pour les légumes, reprendre les quantités brutes arrondies au gramme déterminées en 2.1. Convertir les conditionnements en grammes ou en millilitres avant le calcul. Les opérations ci-dessous appliquent directement les prix et quantités indiqués sur le sujet.

Denrée	Opération	Coût arrondi
Carottes	333 ÷ 1 000 × 1,80	0,60 €
Pommes de terre	235 ÷ 2 500 × 3,25	0,31 €
Huile	10 ÷ 1 000 × 2,40	0,02 €

Le coût total est calculé à partir des coûts non arrondis, puis arrondi au centime pour les deux portions.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Coûts à inscrire sur le DR 1

Denrée	Quantité brute utilisée	Prix du conditionnement	Opération	Coût utilisé
Carottes	.....	1,80 € pour 1 kg	.....	0,60 €
Pommes de terre	.....	3,25 € pour 2,5 kg	.....	0,31 €
Huile	10 ml	2,40 € pour 1 litre	.....	0,02 €
Total pour 2 portions	.....	.....	.....	0,93 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total pour les deux portions de soupe : 0,93 €, après arrondi au centime.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Installation et accompagnement de la personne au repas

La soupe est prête et le candidat accompagne Mme Lenoir pendant la prise du repas, en s'appuyant sur le plan fonctionnel de l'office et les consignes de son dossier. L'évaluation porte sur la communication, l'accord de la personne, son autonomie, son confort et la prévention des risques.

Partie 3

Question 3.1. Présentez-vous à Mme Lenoir, expliquez l'intervention et vérifiez son accord. Installez-la conformément à la consigne du dossier. Le jury observe votre communication, le respect de la personne, votre vigilance et votre adaptation à ses réponses.

1. Me présenter à Mme Lenoir, lui expliquer simplement que je viens l'accompagner pour la soupe et lui demander son accord. Écouter sa réponse et respecter ses choix.
2. Vérifier son confort et son installation au fauteuil : buste redressé et confortablement soutenu. Préserver son intimité et favoriser sa participation selon ses possibilités.
3. Si elle refuse ou exprime un inconfort, ne pas imposer le geste. En parler avec elle et suivre les consignes de l'établissement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Se présenter, expliquer l'intervention, demander l'accord et vérifier une installation confortable au fauteuil, buste redressé et soutenu.

Question 3.2. Présentez la portion de soupe à Mme Lenoir et accompagnez la prise du repas en respectant son rythme et ses choix. Restez auprès d'elle, surveillez son confort, ne forcez pas la prise alimentaire et n'effectuez aucun geste non prévu par son dossier ou le protocole de l'établissement.

Présenter la soupe à Mme Lenoir et vérifier qu'elle est maintenue à au moins 63 °C avant le service, conformément à la procédure du site. La transporter couverte de la zone propre vers la table, sans passer par la zone sale, avec un contenant et des ustensiles propres.

- Inviter Mme Lenoir à prendre son repas et favoriser son autonomie.
- Respecter son rythme et ses choix, rester auprès d'elle et surveiller son confort, sans forcer.
- Maintenir la texture mixée lisse. Servir les boissons uniquement selon la consigne écrite du dossier et le protocole du site.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Servir la soupe mixée lisse, respecter son rythme et ses choix, rester auprès d'elle et ne jamais forcer la prise alimentaire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.3. À partir de la situation jouée et des consignes du DT 3, indiquez au jury la conduite à tenir si Mme Lenoir tousse ou présente un signe inhabituel pendant le repas. Montrez ensuite comment vous terminez l'accompagnement en vérifiant son confort et en transmettant les informations utiles.

En cas de toux, de gêne ou de signe inhabituel, interrompre la prise alimentaire, rester auprès de Mme Lenoir et alerter immédiatement le professionnel responsable selon le protocole du site. Ne pas reprendre le service avant d'avoir reçu une consigne.

Pour terminer, vérifier qu'elle est confortable et correctement installée. Transmettre à l'équipe les faits observés, notamment toute difficulté ou tout signe inhabituel, ainsi que les actions engagées et les suites données. Communiquer également toute information utile sur le déroulement du repas.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Interrompre le repas, rester auprès de Mme Lenoir, alerter le responsable, vérifier son confort et transmettre les faits observés à l'équipe.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Prévention, conservation et remise en état

Après l'accompagnement, le candidat applique les consignes de fin d'intervention de l'établissement pour les restes, le poste de travail et l'hygiène des mains. Il distingue un reste non servi d'une portion déjà présentée à Mme Lenoir et transmet une information pertinente à l'équipe.

Partie 4

Question 4.1. Indiquez au jury la conduite à tenir pour le reste de soupe non servi, puis distinguez-la de celle à appliquer à une portion déjà présentée à Mme Lenoir.

Situation	Conduite à tenir
Soupe non servie	La conserver uniquement si le refroidissement, l'identification et la traçabilité prévus par la procédure du site peuvent être assurés.
Portion déjà présentée	Ne pas la remettre en conservation pour un service ultérieur.

La distinction dépend donc de la présentation à Mme Lenoir : seul un reste qui ne lui a pas été présenté peut être conservé, et uniquement selon la procédure interne. Si ces conditions ne peuvent pas être respectées, ne pas conserver le reste. Avant le service, la préparation chaude est maintenue à au moins 63 °C, conformément à la consigne du site.

DR 2 complété : conduite pour les restes

Repères de réalisation et de prévention

Point à renseigner	Réponse du candidat
Une vérification à la réception des légumes	.....
Une vérification avant utilisation des légumes	.....
Conduite à tenir si Mme Lenoir tousse ou présente un signe inhabituel pendant le repas	.....
Conduite à tenir pour un reste non servi	Refroidir, identifier, tracer .....
Conduite à tenir pour une portion déjà présentée	Ne pas conserver .....
Information utile à transmettre à l'équipe après l'intervention	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Reste non servi : refroidir, identifier et tracer selon la procédure. Portion présentée : ne pas conserver.

Question 4.2. Réalisez la remise en état du poste, le tri des déchets et le nettoyage du matériel en respectant la progression du propre vers le sale et le protocole du site.

Suivre le circuit du propre vers le sale, sans faire repasser la vaisselle souillée par la zone propre.

1. Éliminer les déchets dans les filières prévues.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Transporter et traiter la vaisselle sale dans la zone dédiée.
3. Nettoyer le poste et le matériel.
4. Appliquer le désinfectant du site en respectant le dosage et le temps de contact indiqués sur le produit.

Ne jamais mélanger les produits. Se laver les mains après le contact avec les déchets ou la vaisselle sale, puis terminer par l'hygiène des mains.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déchets éliminés, vaisselle traitée en zone sale, poste et matériel nettoyés puis désinfectés selon le protocole.

Question 4.3. Terminez par l'hygiène des mains et signalez au jury une information pertinente à transmettre à l'équipe à l'issue de l'intervention.

À la fin de l'intervention, se laver les mains, notamment après le contact avec les déchets ou la vaisselle sale. Transmettre à l'équipe des faits observés utiles à la continuité de l'accompagnement :

- la quantité de soupe prise ou laissée ;
- tout épisode de toux, gêne ou signe inhabituel, ainsi que l'alerte effectuée ;
- l'état de confort de Mme Lenoir à la fin du repas.

Rester factuel : rapporter les observations sans poser de diagnostic.

DR 2 complété : information à transmettre

Repères de réalisation et de prévention

Point à renseigner	Réponse du candidat
Une vérification à la réception des légumes	.....
Une vérification avant utilisation des légumes	.....
Conduite à tenir si Mme Lenoir tousse ou présente un signe inhabituel pendant le repas	.....
Conduite à tenir pour un reste non servi	.....
Conduite à tenir pour une portion déjà présentée	.....
Information utile à transmettre à l'équipe après l'intervention	Quantité prise, signes observés .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mains lavées ; transmettre la quantité prise, le confort de Mme Lenoir et tout signe inhabituel observé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E5 du CAP agricole Services aux personnes et vente en espace rural, Édition 2026, porte le code FV-ENT-SAPV-E5 En 75 minutes et avec un coefficient 4, le candidat prépare une soupe mixée lisse et accompagne Mme Lenoir au repas en résidence pour personnes âgées. Les compétences évaluées concernent l'hygiène, les calculs, la préparation culinaire, la communication, la sécurité, la conservation et la remise en état.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement matière = 1 - taux de perte ; quantité nette = quantité brute × rendement matière.
- Quantité brute à prélever = quantité nette souhaitée ÷ rendement matière.
- Coût utilisé = quantité utilisée ÷ quantité du conditionnement × prix du conditionnement, avec des unités cohérentes.
- Le plat prêt à servir circule couvert de la zone propre vers la table ; la vaisselle sale rejoint la zone sale sans repasser par la zone propre.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la texture mixée lisse prescrite pour les aliments et ne pas modifier de sa propre initiative la consistance des boissons.
- Contrôler l'état, la propreté et la traçabilité des légumes à réception ; avant utilisation, écarter tout produit altéré et vérifier sa date si elle est indiquée.
- En cas de toux ou de signe inhabituel, interrompre la prise alimentaire, rester auprès de Mme Lenoir et alerter immédiatement le professionnel responsable.
- Ne conserver un reste non servi que selon la procédure de refroidissement, d'identification et de traçabilité ; ne pas conserver une portion déjà présentée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité brute de légumes à préparer ?

Calculez d'abord le rendement matière avec la formule 1 - taux de perte. Divisez ensuite la quantité nette demandée par ce rendement et exprimez le résultat au gramme près, comme demandé dans le document DR 1.

Q : Que faire si Mme Lenoir tousse pendant le repas ?

Interrompez immédiatement la prise alimentaire, restez auprès de Mme Lenoir et alertez le professionnel responsable selon le protocole du site. Ne reprenez pas le service avant d'avoir reçu une consigne.

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

L'épreuve dure 75 minutes et comporte quatre parties totalisant 20 points. Suivez un ordre de travail efficace, des vérifications initiales à la préparation, puis à l'accompagnement et à la remise en état, sans oublier les documents réponses.

Q : Quelles règles de température et de conservation appliquer ?

Selon la procédure de cet établissement, la préparation chaude destinée au service est maintenue à au moins 63 °C. Un reste non servi se conserve seulement si la procédure interne est respectée ; une portion déjà présentée ne se conserve pas.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capasapver.fr/assets/annales/capa-sapver/Restauration et accompagnement des repas/2026/CAPA (Services aux personnes et vente en espace rural) - Restauration et accompagnement des repas - 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.