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 : RÉALISER DES INTERVENTIONS D'AIDE À LA PERSONNE

Coefficient : 4 **Durée : 75 minutes**

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

Le sujet comporte **11 pages** numérotées de 1/11 à 11/11. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Matériel professionnel fourni par le centre d'examen. Aucun document personnel n'est autorisé. Les documents techniques et documents-réponses joints au sujet sont mis à disposition du candidat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : RÉSIDENCE LES TILLEULS, ÉTABLISSEMENT D'HÉBERGEMENT POUR PERSONNES ÂGÉES, SECTEUR DE MÂCON (SAÔNE-ET-LOIRE)

Vous intervenez dans l'office de restauration de la Résidence Les Tilleuls. Vous devez préparer et servir une soupe de légumes pour Mme Lenoir, puis l'accompagner pendant la prise du repas. La situation et les documents de l'établissement précisent les consignes applicables pour cette intervention.

Le dossier de Mme Lenoir indique : **texture mixée lisse pour les aliments**, installation assise au fauteuil, prise du repas à son rythme et surveillance attentive. Les liquides sont servis selon la consigne écrite du dossier et le protocole de l'établissement. Ne modifiez pas la texture ni la consistance des boissons de votre propre initiative. Mme Lenoir est installée et disponible pour l'accompagnement par un membre du jury jouant son rôle.

La recette fournie correspond à deux portions de 200 ml. Vous réalisez les gestes professionnels dans le temps imparti de 75 minutes. Le jury observe l'organisation du travail, l'hygiène, la préparation, la communication, l'installation, l'accompagnement et la remise en état. Toute situation présentant un risque doit conduire à interrompre le geste et à appliquer le protocole du site.

Le barème est réparti entre les quatre parties. Les points évaluent les gestes réalisés et les réponses demandées sur les documents-réponses.

PARTIE 1 : Analyse de la situation et préparation de l'intervention (4 points)

Prise en compte des consignes, organisation et hygiène

À partir du contexte et des documents techniques DT 1 à DT 3, prenez connaissance de la situation de Mme Lenoir et préparez votre intervention. Complétez le document DR 1 avant de commencer les gestes de préparation.

Consignes de prise en charge de Mme Lenoir

Élément	Consigne applicable
Aliments	Texture mixée lisse, sans morceaux
Installation	Assise au fauteuil, buste redressé et confortablement soutenu
Accompagnement	Respecter le rythme et les choix de la personne, surveiller la prise du repas
Boissons	Suivre la consigne écrite du dossier et le protocole de l'établissement

Données du dossier de la personne et de la fiche de liaison du jour

1.1 (1,5 point) Relevez sur le document DR 1 trois consignes du dossier de Mme Lenoir qui ont une conséquence directe sur la préparation ou le service du repas. Pour chacune, indiquez l'action professionnelle correspondante.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.2 (1,5 point) Présentez au jury, avant de commencer, l'ordre des principales étapes de votre intervention, depuis l'hygiène des mains jusqu'à la remise en état du poste. Votre organisation doit respecter le circuit propre et le circuit sale indiqués dans le DT 1.

1.3 (1 point) Identifiez une vérification à effectuer à la réception des légumes et une vérification à effectuer avant leur utilisation, en vous appuyant sur le DT 3.

PARTIE 2 : Préparation culinaire et contrôle du résultat (7 points)

Réalisation d'une préparation adaptée, hygiène et contrôle des quantités

Réalisez la soupe de légumes pour deux portions en suivant la fiche de fabrication du DT 2 et les règles d'hygiène du DT 3. Les quantités nettes prévues pour la recette sont de 300 g de carottes et 200 g de pommes de terre, auxquels s'ajoutent 500 ml d'eau et 10 ml d'huile. Le rendement attendu après préparation et mixage est de deux portions de 200 ml. Complétez les calculs demandés sur le DR 1.

Données de la recette et des conditionnements disponibles

Denrée	Quantité nette pour 2 portions	Perte de préparation	Conditionnement disponible	Prix du conditionnement
Carottes	300 g	10 %	1 kg	1,80 €
Pommes de terre	200 g	15 %	2,5 kg	3,25 €
Huile	10 ml	Aucune perte retenue pour le calcul	1 litre	2,40 €

Quantités nettes de recette, pertes moyennes de préparation et prix d'achat communiqués par l'établissement

2.1 (2 points) Calculez les quantités brutes de carottes et de pommes de terre à prélever pour obtenir les quantités nettes de la recette. Utilisez les relations suivantes : quantité nette = quantité brute multipliée par le rendement matière ; rendement matière = 1 - taux de perte. Inscrivez les opérations et les résultats sur le DR 1, au gramme près.

2.2 (2 points) Réalisez les opérations de préparation des légumes et la cuisson selon le DT 2. Utilisez les matériels adaptés, 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.

2.3 (1,5 point) Mixez la préparation jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène, sans morceaux visibles. Contrôlez le résultat conformément au DT 2, puis vérifiez la quantité obtenue et répartissez deux portions de 200 ml.

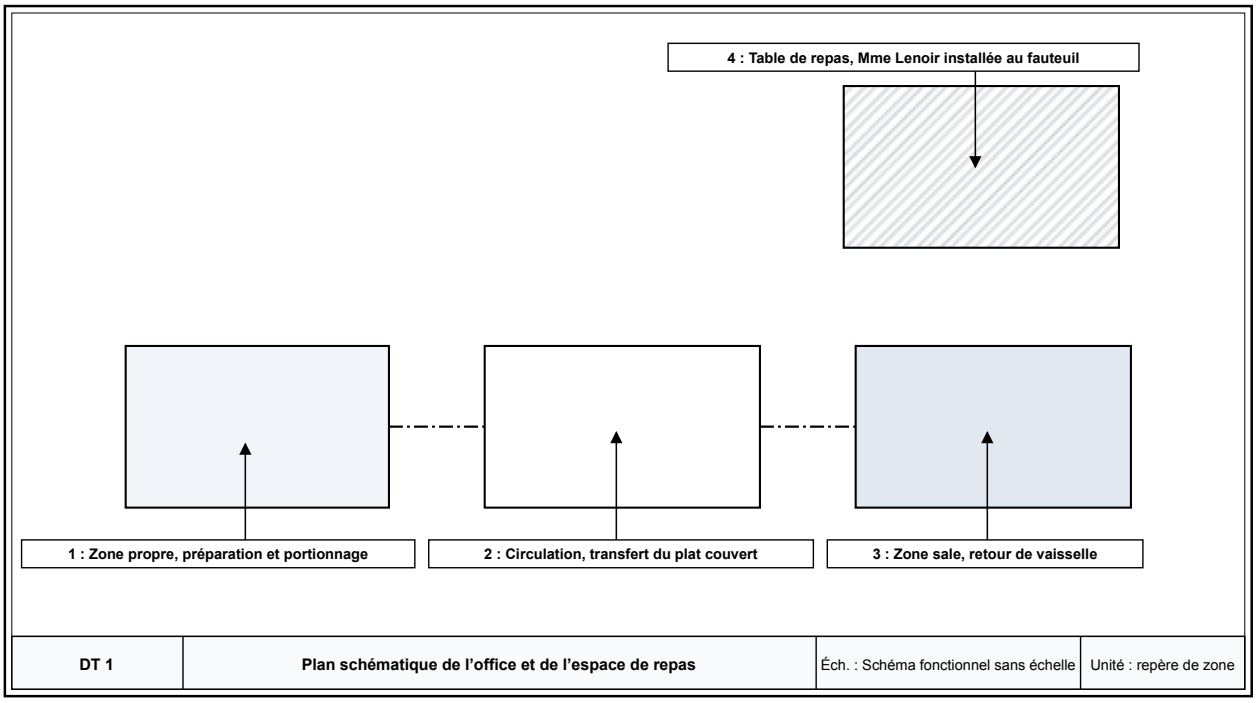
FormaV - document d'entraînement non officiel

2.4 (1,5 point) Calculez le coût matière des deux portions à partir des quantités brutes déterminées à la question 2.1 et des prix des conditionnements. Pour chaque ingrédient, utilisez : coût utilisé = quantité brute utilisée divisée par quantité du conditionnement, puis multipliée par le prix du conditionnement. Inscrivez le détail et le coût total arrondi au centime sur le DR 1.

PARTIE 3 : Installation et accompagnement de la personne au repas (6 points)

Aide à la vie quotidienne, communication et prévention des risques

La soupe est prête et les deux portions ont été préparées. Accompagnez Mme Lenoir pour la prise du repas en vous référant au DT 1 et au DT 3. La personne peut répondre à vos sollicitations. Vous devez préserver son autonomie, sa dignité, son confort et sa sécurité.



DT 1	Plan schématique de l'office et de l'espace de repas	Éch. : Schéma fonctionnel sans échelle	Unité : repère de zone

3.1 (2 points) 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.

3.2 (2,5 points) Présentez la portion de soupe à Mme Lenoir et accompagnez la prise du repas. Respectez son rythme et ses choix, restez auprès d'elle et surveillez son confort. Ne forcez pas la prise alimentaire et n'effectuez aucun geste qui ne serait pas prévu par les consignes du dossier ou le protocole de l'établissement.

3.3 (1,5 point) À partir de la situation jouée et des consignes du DT 3, indiquez au jury la conduite à tenir si Mme Lenoir présente une toux ou un signe inhabituel pendant le repas. Démontrez ensuite comment vous terminez l'accompagnement en vérifiant son confort et en transmettant les informations utiles.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 4 : Prévention, conservation et remise en état (3 points)

Hygiène, sécurité et entretien du cadre de vie

Après l'accompagnement, appliquez les consignes de fin d'intervention du DT 3. La procédure du site prévoit que les préparations chaudes destinées au service soient maintenues à au moins 63 °C. Les restes non servis ne sont conservés que s'ils n'ont pas été présentés à la personne et si la procédure de traçabilité du site peut être respectée.

Repères de fin d'intervention communiqués par l'établissement

Point de contrôle	Consigne du site
Maintien chaud avant service	Au moins 63 °C
Reste non servi	Refroidissement et rangement selon la procédure interne, avec identification et traçabilité
Plat déjà présenté à la personne	Ne pas remettre en conservation pour un service ultérieur
Poste de travail	Éliminer les déchets, nettoyer puis appliquer le protocole de désinfection du site

Extrait de la procédure interne applicable à la situation

4.1 (1 point) Indiquez au jury la conduite à tenir pour le reste de soupe non servi, puis distinguez-la de la conduite à tenir pour une portion déjà présentée à Mme Lenoir.

4.2 (1 point) Réalisez la remise en état du poste, le tri des déchets et le nettoyage du matériel en respectant la progression propre vers sale et le protocole du site.

4.3 (1 point) Terminez par l'hygiène des mains et signalez au jury une information pertinente à transmettre à l'équipe à l'issue de l'intervention.

FormaV - document d'entraînement non officiel

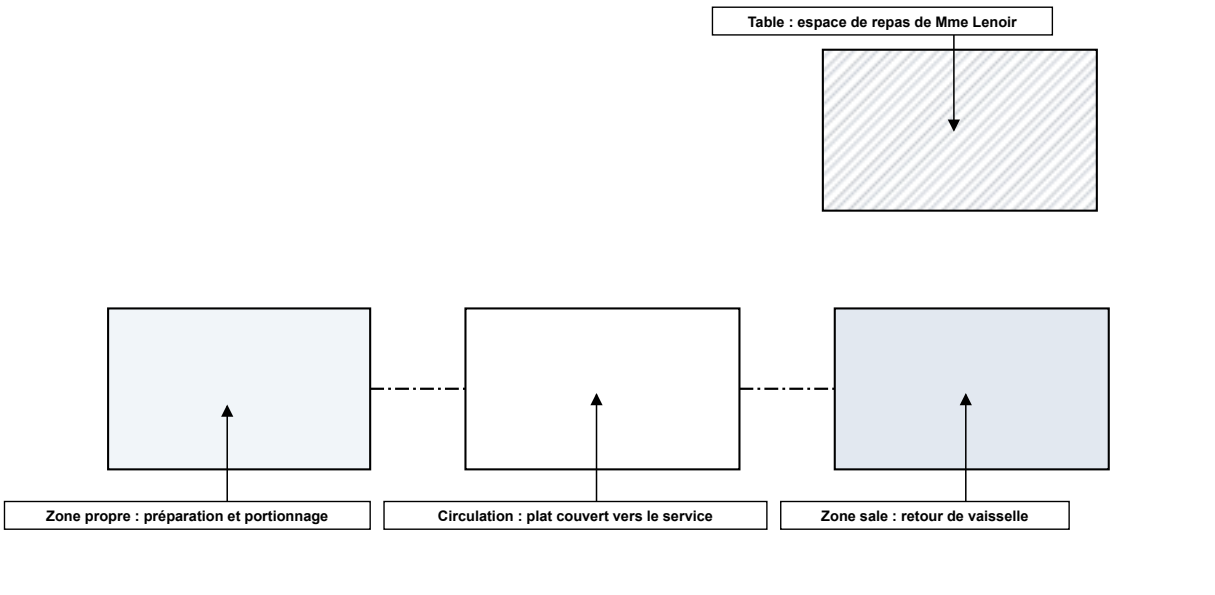
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ORGANISATION FONCTIONNELLE DE L'OFFICE ET CONSIGNES D'ACCOMPAGNEMENT

Le schéma situe les zones fonctionnelles de l'office et l'espace de repas. Le transfert d'un plat prêt à servir s'effectue couvert de la zone propre vers la table. La vaisselle utilisée retourne vers la zone sale sans repasser par la zone propre. Le schéma est fonctionnel et n'est pas un plan de construction.

Consignes du dossier de Mme Lenoir pour cette intervention : aliments en texture mixée lisse, sans morceaux ; personne installée au fauteuil, buste redressé et soutenu ; respect de son rythme, de ses choix et de son autonomie ; boissons servies uniquement conformément à la consigne écrite du dossier et au protocole du site. Toute difficulté ou tout signe inhabituel est signalé à l'équipe. Le candidat ne modifie pas une consigne de prise en charge.



DT 1	Schéma des zones et du circuit de service	Éch. : Schéma fonctionnel sans échelle	Unité : repère de zone

DT 2 : FICHE DE FABRICATION : SOUPE DE LÉGUMES MIXÉE LISSE

Rendement : 2 portions de 200 ml. **Ingrédients pour la recette :** 300 g de carottes nettes, 200 g de pommes de terre nettes, 500 ml d'eau et 10 ml d'huile. Ne pas ajouter de sel. Les quantités de légumes sont des quantités nettes après épluchage et parage.

1. Se laver les mains et préparer un matériel propre et adapté.
2. Vérifier l'état des légumes et les laver. Éplucher et parer avec un couteau adapté, puis peser les quantités nettes prévues.
3. Découper les légumes en morceaux réguliers. Les placer dans une casserole avec 500 ml d'eau et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Ajouter les 10 ml d'huile puis mixer en respectant les consignes de sécurité du matériel. Obtenir une préparation homogène, lisse et sans morceaux visibles.
5. Vérifier le résultat et répartir deux portions de 200 ml dans des contenants propres. Maintenir la préparation dans les conditions prévues pour le service.

Pour le calcul du coût, les pertes de préparation sont estimées à 10 % pour les carottes et à 15 % pour les pommes de terre. Le rendement matière se calcule ainsi : quantité nette = quantité brute multipliée par le rendement matière. Pour un taux de perte donné, rendement matière = 1 - taux de perte.

Prix d'achat et caractéristiques des denrées

Denrée	Quantité nette de la recette	Taux de perte	Conditionnement	Prix du conditionnement
Carottes	300 g	10 %	1 kg	1,80 €
Pommes de terre	200 g	15 %	2,5 kg	3,25 €
Huile	10 ml	0 %	1 litre	2,40 €

Données de l'établissement pour les calculs de préparation et de coût matière

DT 3 : EXTRAIT DES PROCÉDURES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ ET DE SERVICE DU SITE

Les consignes ci-dessous sont les procédures internes communiquées pour cette situation. Elles s'appliquent pendant toute l'intervention et complètent les instructions du dossier de la personne.

- Porter une tenue professionnelle propre, attacher les cheveux si nécessaire et retirer les bijoux des mains et des poignets. Se laver les mains avant la préparation, après toute opération contaminante, après le contact avec des déchets ou de la vaisselle sale, et à la fin de l'intervention.
- Vérifier la propreté du plan de travail et du matériel. Utiliser des ustensiles propres pour les aliments prêts à servir. Séparer la préparation propre du retour de vaisselle sale.
- À la réception, vérifier l'état et la propreté des légumes, l'intégrité du conditionnement lorsqu'il y en a un et les informations de traçabilité disponibles. Avant utilisation, écarter tout produit altéré et vérifier sa date lorsqu'elle est indiquée.
- La préparation chaude destinée au service est maintenue à au moins 63 °C selon la procédure du site. Le candidat ne déduit pas de cette valeur une règle générale applicable à tous les aliments.
- Ne conserver qu'un reste non servi lorsque la procédure interne de refroidissement, d'identification et de traçabilité peut être appliquée. Une portion déjà présentée à la personne n'est pas remise en conservation pour un service ultérieur.
- Pour l'accompagnement, expliquer les gestes, demander l'accord, favoriser l'autonomie et respecter le rythme de la personne. En cas de toux, de gêne ou de signe inhabituel, interrompre la prise alimentaire, rester auprès de la personne et alerter immédiatement le professionnel responsable selon le protocole du site. Ne pas reprendre le service avant consigne.

FormaV - document d'entraînement non officiel

- Pour la remise en état, éliminer les déchets, traiter la vaisselle sale dans la zone prévue, nettoyer puis appliquer le protocole de désinfection du site. Respecter les consignes de dosage et le temps de contact indiqués sur le produit utilisé, sans mélanger de produits.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1, 2.1 et 2.4 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez directement les tableaux. Pour les calculs, inscrivez les opérations et les unités. Les quantités brutes sont à exprimer au gramme près et les coûts au centime près.

Consignes de Mme Lenoir et actions professionnelles

Consigne relevée dans le dossier	Action professionnelle correspondante
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Calcul des quantités brutes à préparer

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

Calcul du coût matière de la recette

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : préparation de l'intervention

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les lignes ci-dessous à partir des documents techniques et des consignes du dossier de Mme Lenoir. Ce document ne remplace pas la réalisation pratique demandée au jury.

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	.....

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.