SUJET OFFICIEL

# CAPA (Lad-cavalier d'entraînement)

E1 - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux

**Session 2021**

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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 Lad-cavalier, veuillez visiter :
capaladcavalier.fr/annales-sujets-et-corriges

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE
## E1 SITUATIONS DE LA VIE COURANTE

**Toutes options**

*Durée : 120 minutes*

---

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **Calculatrice**

---

Le sujet comporte 9 pages

---

## SUJET

### L'alimentation dans le monde

**La question alimentaire est vitale dans le monde entier, elle présente cependant des réalités fort contrastées. Toutes les familles doivent répondre à ce besoin en veillant à équilibrer leur budget.**

### PARTIE 1 (10 points)

Dans le cadre de votre formation CAPa, vous vous rendez à une exposition du photographe Peter Menzel. Ce photographe américain a parcouru 24 pays, appareil en poche, pour capter en images un sujet qui l'interroge : la façon dont les hommes se nourrissent d'un point à l'autre du globe. Ainsi, depuis des années, il s'installe avec sa femme dans le quotidien de dizaines de familles pour observer puis capturer leur mode d'alimentation. Il leur demande ensuite de poser avec le contenu d'une semaine d'achats alimentaires.

**QUESTION 1.1**

**Document 1.**

Nommer les continents sur lesquels ces photos ont été prises.

**QUESTION 1.2**

**Document 1.**

Déterminer, à partir des photographies présentées, le niveau de vie de chacune des familles.

**QUESTION 1.3**

**Document 2.**

Expliquer les recommandations portées par ces affiches en termes d'alimentation et de santé.

**QUESTION 1.4**

**Documents 1 et 2.**

Identifier, en justifiant votre choix, les familles qui semblent respecter un équilibre alimentaire.

**QUESTION 1.5**

**Documents 1 et 2.**

Identifier un des facteurs qui peut expliquer l'inégale disponibilité alimentaire entre ces familles.

## **PARTIE 2** (10 points)

On considère dans cette partie le budget classé de type B par l'union nationale des associations familiales (UNAF), c'est-à-dire le budget d'une famille composée des parents et de 2 adolescents, répondant aux besoins nécessaires pour que la famille puisse vivre dans des conditions décentes.

**QUESTION 2.1**

**Document 4.**

Calculer la part en pourcentage que représente le poste alimentation dans le budget de mars 2021 de la famille de type B.

**QUESTION 2.2**

**Document 4.**

Pour cette famille de type B, le montant de la dépense sur le poste alimentation a baissé de 3 % entre le mois de mars 2021 et le mois d'avril 2021. Calculer le montant de la dépense d'alimentation en avril 2021.

**QUESTION 2.3**

**Document 3.**

Montrer que l'alimentation peut répondre à différents niveaux de besoin.

**QUESTION 2.4**

**Document 5.**

Le **document 5** présente le cycle des dépenses d'un ménage sur un mois (du 1er au 30).
Justifier la position des achats alimentaires dans ce cycle.

**QUESTION 2.5**

**Document 5.**

À la fin du cycle des dépenses d'un ménage figurent les mentions « épargne » et « ou pas ».
Expliquer les raisons qui peuvent conduire un ménage à épargner ou à ne pas épargner.

**Grille d'évaluation**

| | Capacités intermédiaires | Critères d'évaluation | Questions | Barème |
|---|---|---|---|---|
| **Capacité CG1** | **CG1 .1 Prendre position dans une situation à caractère social et civique** | Pertinence des repères. | **1.1** | **2** |
| | | Repérage des informations et pertinence de la description. | **1.2** | **2** |
| | | Repérage d'informations scriptovisuelles. | **1.3** | **2** |
| | | Repérage d'informations et justification d'un point de vue. | **1.4** | **2** |
| | | Mise en œuvre d'un raisonnement. | **1.5** | **2** |
| | **CG.1.2 Utiliser des outils dans des situations de la vie courante** | Recherche d'informations et mise en œuvre d'un calcul. | **2.1** | **2** |
| | | Mise en œuvre d'un calcul. | **2.2** | **2** |
| | | Repérages des informations et pertinence de l'argumentation. | **2.3** | **2** |
| | | Mise en œuvre d'un raisonnement. | **2.4** | **2** |
| | | Repérage des informations et pertinence du raisonnement. | **2.5** | **2** |

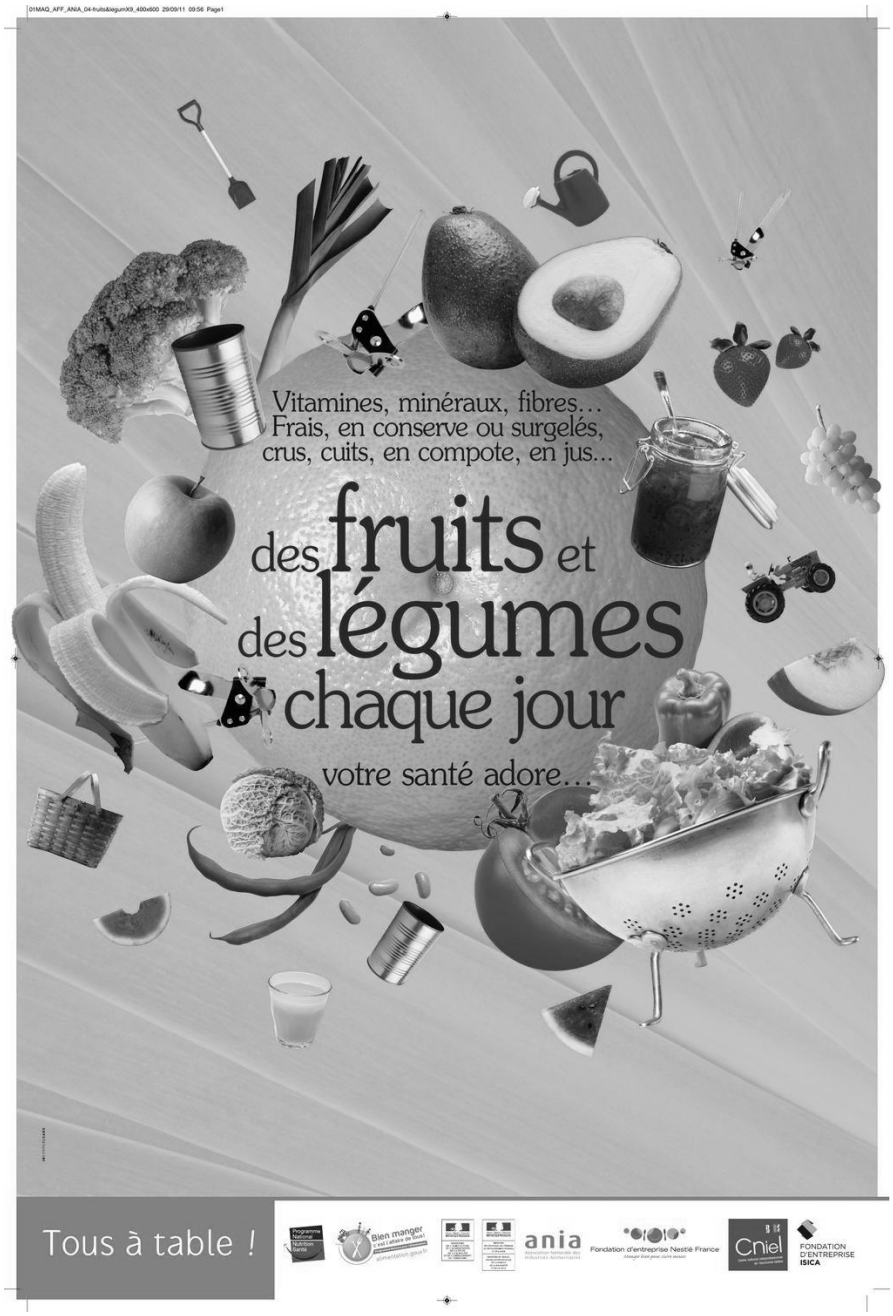
## DOCUMENT 1

**4 photographies de Peter Menzel sur la question alimentaire dans le monde**

| | |
|---|---|
| **Allemagne**<br><br>Budget pour une semaine : 375,39 euros pour nourrir 4 personnes | **Japon**<br><br>Budget pour une semaine : 241 euros pour nourrir 4 personnes |
| **Mexique**<br><br>Budget pour une semaine : 143 euros pour nourrir 5 personnes | **Tchad**<br><br>Budget pour une semaine : 0,90 euro pour nourrir 6 personnes |

**DOCUMENT 2**

**Recommandations alimentaires**




Source : www.mangerbouger.fr

**DOCUMENT 2 (suite et fin)**

# Les recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité

## AUGMENTER ↗



**Les fruits & légumes frais, surgelés ou en conserve**

Au moins 5 par jour, par exemple 3 portions de légumes et 2 fruits



**Les légumes secs**

Au moins 2 fois par semaine car ils sont naturellement riches en fibres



**Les fruits à coques**

Une petite poignée par jour car ils sont riches en oméga 3



**L'activité physique**

Au moins 30 minutes d'activités physiques dynamiques par jour



**Le fait maison**

## ALLER VERS →



**le pain complet les pâtes et le riz complets, la semoule complète**

Au moins 1 féculent complet par jour car ils sont naturellement riches en fibre



**Une consommation de Poissons gras et de poisson maigres en alternance**

2 fois par semaine, dont 1 poisson gras (sardine, maquereau, hareng, saumon)



**L'huile de colza, de noix et d'olive**

Les matières grasses ajoutées (huile, beurre, margarine) peuvent être consommées tous les jours en petites quantités. Privilégiez l'huile de colza, de noix et d'olive



**Les produits laitiers**

2 produits laitiers (lait,yaourts, fromage blanc) par jour



**Les aliments de saison et produits localement**




**Les aliments bio**

si vous pouvez

## RÉDUIRE ↘



**L'alcool**

Pour réduire les risques, il est recommandé de limiter sa consommation à deux verres par jour maximum et de ne pas consommer d'alcool tous les jours



**Les produits sucrés gras, salés**

Il est recommandé de limiter les boisson sucrées, les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés



**Les produits salés**

Il est recommandé de réduire sa consommation de sel



**La charcuterie**

Limiter la charcuterie à 150g par semaine



**La viande (porc, boeuf, veau, mouton, agneau, abats)**

Privilégier la volaille, et limiter les autres viandes à 500g par semaine




**Les produits avec un Nutri-Score D et E**



**Le temps passé assis**

Ne restez pas assis trop longtemps, prenez le temps de marcher un peu toutes les 2h

## En faisant vos courses, aidez-vous du Nutri-Score :

**Prenez plaisir à manger : privilégiez la variété, prenez le temps de manger et de déguster.**

**Privilégiez quand c'est possible le fait maison.**

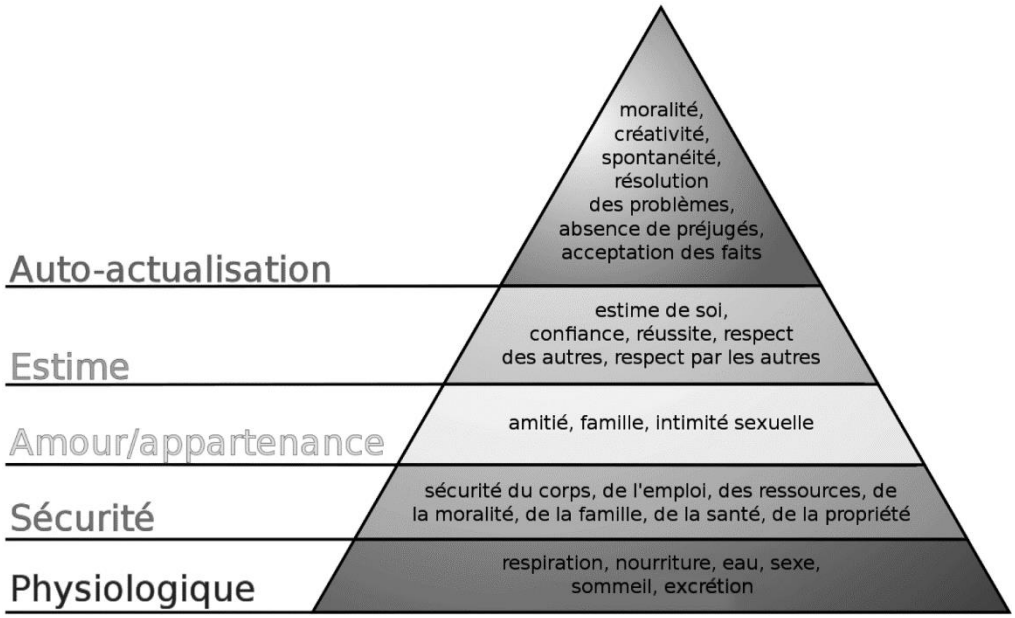
**Faites attention aux quantités et à la taille des portions que vous consommez.**

**Bien manger c'est aussi prendre en compte l'environnement en privilégiant les aliments de producteurs locaux, les aliments de saison, et si vous le pouvez, les aliments bio.**

Source : ministère des solidarités et de la santé

## DOCUMENT 3

**La pyramide de Maslow**

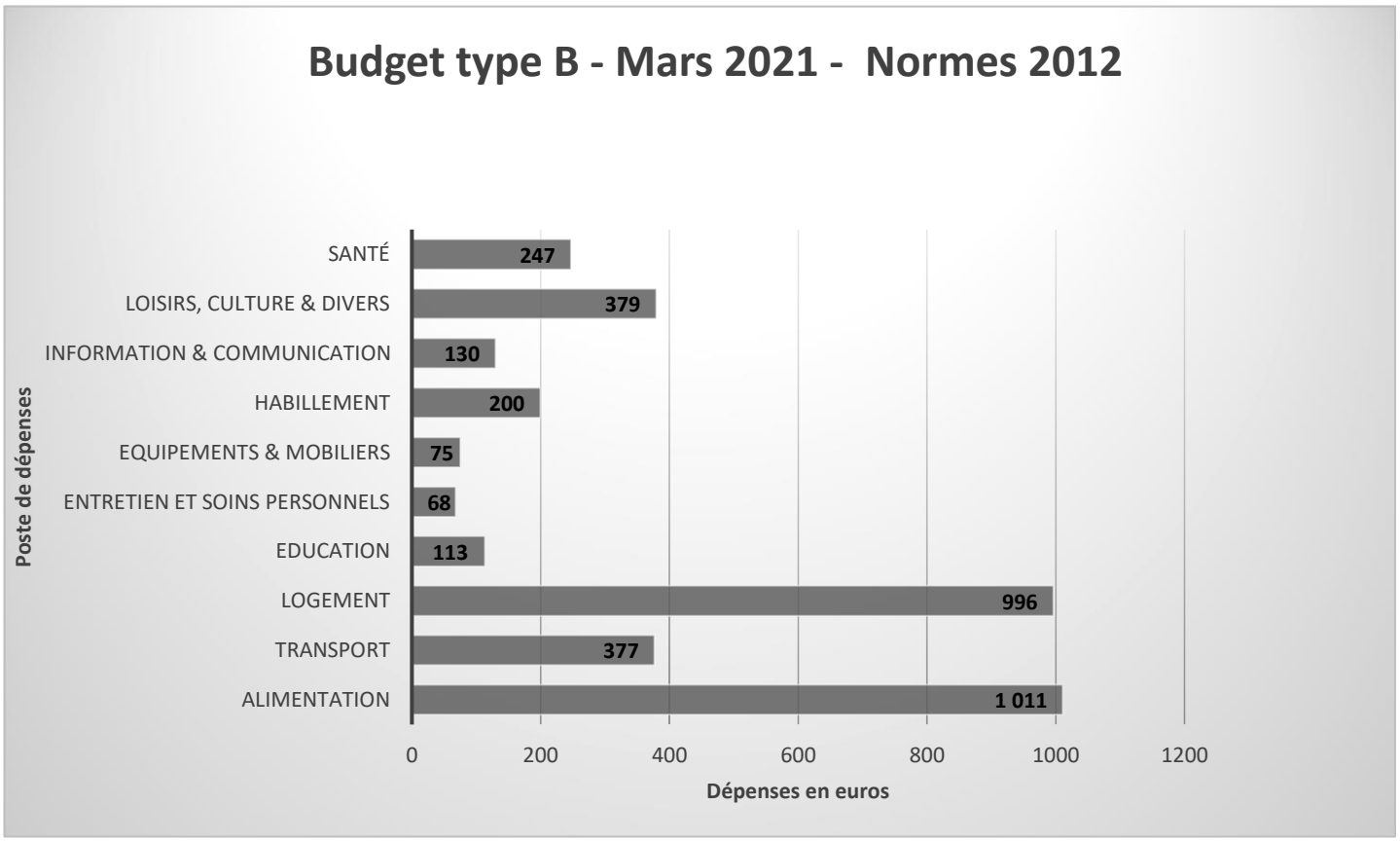



Source image : www.wikipedia.org

La pyramide de Maslow présente les différents niveaux des besoins de l'individu.

## DOCUMENT 4

**Répartition des dépenses selon les différents postes composant le budget mensuel de type B**




Source : unaf.fr union nationale des associations de familiales.

**DOCUMENT 5**

**Le cycle des dépenses mensuelles pour un foyer**




Source image : lafinancepourtous.com