



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Concours externe CAPLP

Cafep-Caplp

Section Economie et gestion, option transport et logistique

- 1) Exemple de sujet pour la première épreuve d'admission
- 2) Extrait de l'arrêté du 17 avril 2025

Les épreuves des concours externes du Caplp et du Cafep-Caplp sont déterminées dans [l'arrêté du 17 avril 2025 fixant les sections et modalités d'organisation du concours externe du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel](#), publié au Journal Officiel du 19 avril 2025, qui fixe les modalités d'organisation du concours et décrit le schéma des épreuves.

CAPLP TRANSPORT – LOGISTIQUE

ÉPREUVE D'ADMISSION 1

Quelques éléments de cadrage :

Le sujet de l'épreuve d'admission 1 s'appuie sur un dossier documentaire prenant appui sur une organisation.

Le sujet aborde deux champs de la logistique et de l'exploitation transport et il est constitué de deux parties : une première partie opérationnelle, une seconde partie analytique autour des enjeux et problématiques de la filière.

SUJET ZÉRO - Sujet ESTIVIN

Contexte du sujet



Fruits et légumes frais
prêt à l'emploi 100% naturel

Siège social ESTVIN

Avenue Vatel

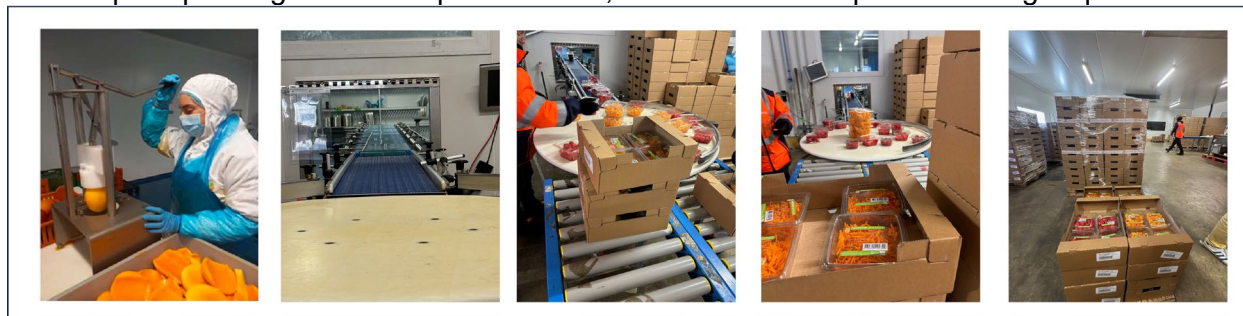
4309

37043 Tours Cedex 1

Dirigé par Jean-Luc SABADA, le groupe Estivin est basé à Tours depuis 1962. Il est composé de 16 filiales et fort de ses 350 collaborateurs qui travaillent autour de 3 métiers principaux : grossiste en produits frais, transformateur et prestataire logistique.



BP



Créée il y a huit ans pour répondre aux besoins de ses clients en produits frais prêts à l'emploi (4ème gamme), Fraîch'envie est l'une de ses filiales spécialisées.

Engagé dans une démarche « 100 % » naturelle, sans additifs, antioxydants ni chlore, le groupe a poursuivi l'expansion de son laboratoire en 2016 pour soutenir cette approche. En 2018, l'activité de fraîche découpe a été transférée dans un atelier de 1200 m² entièrement dédié.

La marque Fraîch'envie spécialisée dans la production de fruits et légumes prêts à l'emploi, accorde une importance cruciale à la qualité de ses produits. Des tests quotidiens, incluant des dégustations et des analyses de pH et de taux de sucre (Brix), sont réalisés pour garantir cette qualité. Les préparateurs, dotés d'une tenue spécifique pour assurer une hygiène irréprochable, produisent chaque année 3,7 millions de barquettes et 250 tonnes de produits. Fraîch'envie emploie environ 30 personnes, réparties entre la préparation, le conditionnement et les services supports tels que la qualité et la communication. La fraîche découpe, vendue sous la marque Fraîch'envie, se distingue par sa rigueur et son respect des saveurs naturelles, s'adressant principalement à la restauration hors domicile et à la distribution.

Les prochaines productions seront éco-responsables !

Objectif été 2026 : l'entreprise se projette dans l'idée de remplacer l'ensemble des emballages plastiques par des emballages éco-responsables.

Travail à réaliser

1^{ère} partie

1- Positionner les activités logistiques d'Estivin dans la supply chain sur la base d'un schéma

2- A partir de la demande du client PFI Beychac :

Votre responsable vous demande d'analyser la préparation de commandes

- a- Identifier et justifier la méthode de préparation qui vous semble la plus appropriée et en préciser les enjeux pour Estivin
- b- Indiquer les étapes du processus de traitement de la préparation de commandes et identifier les informations nécessaires
- c- Réaliser *et optimiser* le plan du ou des unité(s) de charge selon les contraintes du client et des produits.

Vous devez désormais préparer l'expédition de la commande :

- d- Citer les critères fondamentaux à étudier pour piloter la stratégie de transport dans une logique de compétitivité.
 - e- Proposer un tableau automatisant les calculs suivants pour chacun des véhicules de l'entreprise Estivin : charge utile, poids maximum de la remorque, poids maximum autorisé
 - f- Identifier le véhicule qui vous semble le plus approprié et justifier votre choix.
- 3- Proposer des axes d'amélioration dans la dynamique RSE par l'introduction d'emballages alimentaires éco-responsables en prenant en compte l'ensemble des impacts pour l'organisation d'Estivin (adaptation des procédures de réception, stockage, etc.)

2^{ème} partie

Dans une perspective d'économie circulaire durable et locale, quels sont les enjeux de l'intelligence artificielle pour le secteur des transports ?

4-

Découvrir Fraîch'envie

Notre équipe

- Responsable de site
Céleste MONTAUD
- Responsable de production
Paul FABRIK
- Responsable Commercial
David HATGY
- Assistante administrative
Marie MONSI
- 5 chefs d'équipes
Adam, Youssef, Clara, Inès et Baptiste

20 préparateurs de commandes

Sofia, Mohamed, Emma, Amir, Louis, Diego, Noah, Kevin, Léa, Amine, Clara, Hugo, Fatima, Julie, Lina, Salma, Élise, Yasmina, Chloé, Lila, Sabine et Lucas

Nos valeurs

Nos valeurs sont :

L'ENGAGEMENT, nous avons besoin d'hommes et de femmes qui s'engagent
L'INTÉGRITÉ, l'honnêteté, qu'elle soit intellectuelle, financière ou éthique est la marque du respect
LA CURIOSITÉ, pour comprendre un monde de plus en plus complexe, il faut savoir s'ouvrir, partager des idées, regarder autour de soi pour suivre son propre cheminement
et L'HUMILITÉ, les vraies réussites sont celles qui se vivent modestement.

Nos gammes

- Prêt à déguster

Nous proposons des fruits et légumes déjà découpés en cubes, morceaux, tranches ... et surtout prêt à savourer!

- Prêt à assaisonner

Nous proposons une gamme de fruits et légumes découpés et assemblés en fonction des saveurs, il ne reste plus qu'à assaisonner.

- Prêt à cuisiner

Il s'agit de fruits et légumes frais découpés et assemblés en fonction des saveurs, c'est à vous de choisir la technique pour les cuisiner.

Préparateur de commande

- Découpe de fruits et de légumes frais
- Mise en barquette de fruits et de légumes
- Expédition des commandes

Chauffeur-livreur PL

- Charger et décharger la marchandise, en répartissant les charges
- Livrer les clients
- Signaler toutes anomalies

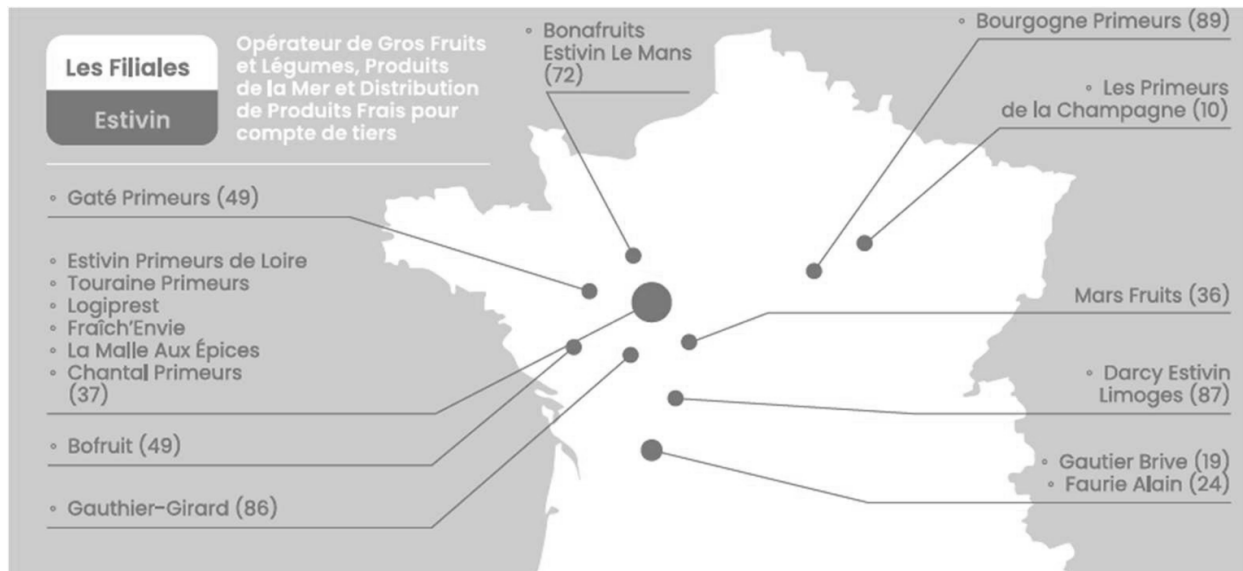
Nos métiers



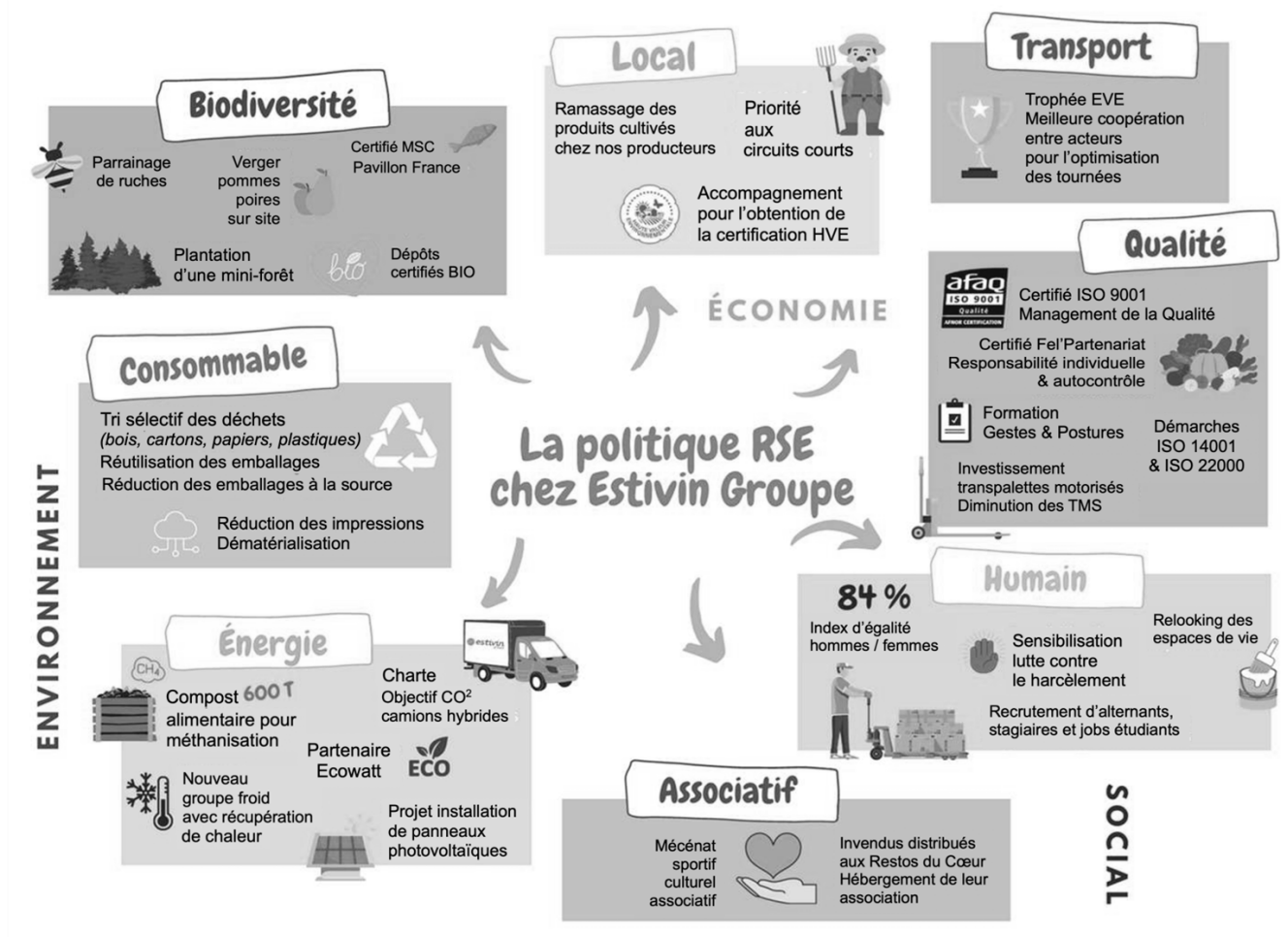
Source :
Site Estivin

Document 2 -
Ensemble des
filiales du groupe
ESTIVIN

Base
documentaire
Document 1 -
Découvrir
Fraîch'envie



Document 3 - La RSE chez Estivin



RSE : <https://estivin.fr/developpement-durable.html>

Document 4- Demande client par EDI à Fraich'envie (Progiciel SIFL)

Source : Document interne - Entreprise Fraich'envie

COMMANDES CLIENTS - FRAICH'ENVIE - SIFL

Vendeur: JB JESSICA BE.CAT Comm: Commercial: Fax (Com): Assurance: 0.00 Encours: 29 682.70 Seuil: 50 000.00 Solde Dispo: 20 317.30

N° BL: 711 952 Type: FACTURE Date: 11/07/2024 Dép: 11/07/2024 Liv: 11/07/2024

Client: C0149 PFI BEYCHAC AUCHAN RETAIL H: Devise: EUR Rem/Fac: 0.00 Ristourne: 0.00

Téléphone: + Tarif: BP non éditable

Renseignements Conditions de Livraison Lignes de Commande Détail Palettes F2 Annuler - F3 Ajout Entete - F4 Ajout Ligne F5 Rechercher - F11 Enregistrer - F12 Imprimer

Entrepôt	Article	Libellé	Quantité	U	Prix	U	HT	Commentaire	Mrg PR	%PR	Mrg T100	%T100
FD	3ARAANAE	ANANAS ENTIER 400G FRANC	14.000	C	3.360	P	188.16	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAANAM	ANANAS MORCEAUX 250G FR	13.000	C	2.140	P	111.28	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAANT2	ANANAS TRANCHES 250G FR	9.000	C	2.270	P	81.72	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAANT4	ANANAS TRANCHES 450G FR	1.000	C	3.610	P	14.44	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARACAR2	CAROTTE RAPEE 250G FRAN	17.000	C	1.290	P	87.72	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARACHB2	CHOU BLANC EMINCE 200G FF	5.000	C	1.250	P	25.00	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARACONR	CONCOMBRE RONDELLE 250G	4.000	C	2.000	P	32.00	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARADCRU	DUO CRUDITES 200G FRANCE	5.000	C	1.280	P	25.60	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAFRAI	DUO FRAICHEUR 250G FRANC	5.000	C	2.710	P	54.20	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARADMPA	DUO MELON PASTIQUE 250G	4.000	C	2.680	P	42.88	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAMANM	MANGUE MORCEAUX 250G FF	5.000	C	2.930	P	58.60	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAMELM	MELON MORCEAUX 250G FRA	11.000	C	2.240	P	98.56	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAPAST	PASTIQUE MORCEAUX 250G	11.000	C	1.880	P	82.72	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARAPOSA	POEELE DE SAISON 350G FRA	1.000	C	2.790	P	11.16	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASDF2	SALADE DE FRUITS 250G FRA	7.000	C	2.790	P	97.65	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASANA	SHAKER ANANAS 150G FRAN	8.000	C	1.470	P	58.80	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASCOC	SHAKER COCO 130G FRANCE	5.000	C	1.530	P	38.25	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASF15	SHAKER DE FRUITS 150G FRA	1.000	C	1.650	P	8.25	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASFRA	SHAKER FRAISE 150G FRANC	2.000	C	1.710	P	17.10	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASMAN	SHAKER MANGUE 150G FRAN	3.000	C	1.850	P	27.75	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASMEL	SHAKER MELON 150G FRANCI	1.000	C	1.650	P	8.25	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASPAS	SHAKER PASTIQUE 150G FR	1.000	C	1.250	P	6.25	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARASPAC	SPAGHETTI DE COURGETTE	1.000	C	1.550	P	6.20	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00
FD	3ARATF25	TRIO DE FRUITS 250G FRANC	1.000	C	3.450	P	13.80	03317585	0.00	0.00	0.00	0.00

Article: 3ARATF25 TRIO DE FRUITS 250G Marque: Calibre: 250G Provenance: FRA Poids Colis: 1.000 Tare: 0.000 Pces / Col: 4

Quantité: 1.000 Colis Prix: 3.450 Pièces PAV HT: 13.80

Commentaire: 03317585 CC Promotion Coefficient: 0.00 PVC: 0.00

	Colis	Poids	Pièce
Physique :	4.00	4.000	16
Théorique :	4.00	4.000	16

Emballage: Pièces: 4 Marges : Px R: 1.185 Tarif 100: 0.00

Stock Facturation Poids: 1.000 Ligne: 0.00 0.00% 0.00 0.00%

Bon: 0.00 0.00% 0.00 0.00%

Dernière Vente: 1.00 1.000 4 Date: 27/07/2024 Prix: 3.450 P

Nb Lig: 24 Palettes: 0.00 Colis: 135.00 Net: 139.20 Pièces: 568.00 HT: 1 196.34 TTC: 1 265.15

Document 5 - Ordre de fabrication

OF conditionnement GMS

Edition : 11/07/24 09:18

Client	PFI BEYCHAC		Total U.	568
Atelier	Conditionnement		LIGNE	(Tous)
Catégorie	Légumes & Fruits			
Code emballage	Nombre de barquettes	Libellé produit	Composition	G.Bq
ERE30300				
3ARATF25	4	TRIO DE FRUITS 250G	ananas 120g / melon 70g/ pastèque 60g	250
ECA10500				
3ARACONR	16	CONCOMBRE RONDELLE 250G	concombre 250g	250
ERO10473				
3ARAANAM	52	ANANAS MORCEAUX 250G	ananas 250g	250
3ARAANT2	36	ANANAS TRANCHES 250G	ananas 250g	250
3ARAMANM	20	MANGUE MORCEAUX 250G	mangue 250g	250
3ARAMELM	44	MELON MORCEAUX 250G	melon 250g	250
3ARAPAST	44	PASTEQUE MORCEAUX 250G	pastèque 250g	250
ERO10351				
3ARASDF2	35	SALADE DE FRUITS 250G	ananas 120g / kiwi 30g/ melon 50g/ pastèque 50g	250
OLI251				
3ARASANA	40	SHAKER ANANAS 150G		150
3ARASCOC	25	SHAKER COCO 130G	noix de coco 130g	130
3ARASF15	5	SHAKER DE FRUITS 150G	ananas 90g / melon 50g/ pastèque 10g	150
3ARASFRA	10	SHAKER FRAISE 150G	Fraise 150g	150
3ARASMAN	15	SHAKER MANGUE 150G	mangue 150g	150
3ARASMEL	5	SHAKER MELON 150G	melon 150g	150
3ARASPAS	5	SHAKER PASTEQUE 150G	pastèque 150g	150
ECA10750				
3ARACAR2	68	CAROTTE RAPEE 250G	carotte 250g	250
3ARACHB2	20	CHOU BLANC EMINCE 200G	choux blc 200g	200
ERE10750				
3ARAANAE	56	ANANAS ENTIER 400G	ananas 400g	400
3ARAANT4	4	ANANAS TRANCHES 450G	ananas 450g	450
M2C750				
3ARADCRU	20	DUO CRUDITES 200G		200
E1500BQ				
3ARAPOSA	4	POEELE DE SAISON 350G	courgette 200g / poivron vert 30g/ poivron jaune 30g/ oignon rge 30g/ tomate cerise rge 60g	350
ERE20460				
3ARAFRAI	20	DUO FRAICHEUR 250G	ananas 180g / melon 70g	250
3ARADMPA	16	DUO MELON PASTEQUE 250G	melon 180g / pastèque 70g	250
ECA10950				
3ARASPAC	4	SPAGHETTI DE COURGETTE 250G	courgette 250g	250

Source : Document interne - Entreprise Fraicherie

Document 6 - Extrait du bon de préparation de commande(s) Fraich'envie



Avenue Vatel - BP 4309
37043 TOURS CEDEX 1
Tél : 02 47 32 22 40 - Fax : 02 47 32 31 40
- FR 03 821 723 178 00017
SIRET : 821 723 178 00017 - APE 1039A



Bon de préparation de commandes N° 711952

Saisie le : 11/07/2024
Livraison le : 11/07/2024

STOCK :

VENDEUR : JESSICA BECAT
TOURNEE :
PREPARATEUR : SABINE
TRANSPORT :

CLIENT : PFI BEYCHAC AUCHAN RETAIL
C0149 PFI BEYCHAC AUCHAN KUEHNE-NAGEL
PEP DU BOS PLAN N° 19
33751 BEYCHAC ET CAILLAU
FR

Qté Cmde	N° Pal	Désignation Article	Q/co	Pds	Quantité	Uv	
1.00 Colis	730222	SHAKER DE FRUITS 150G cat. 150G 03317585	3ARASF15 FRANCE	5	1.00 C	P	04
14.00 Colis	730204	ANANAS ENTIER 400G cat. 400G 03317585	3ARAANAE France	4	14.00 C	P	04
13.00 Colis	730110	ANANAS MORCEAUX 250G cat. 250G 03317585	3ARAANAM France	4	13.00 C	P	04
9.00 Colis	730188	ANANAS TRANCHES 250G cat. 250G 03317585	3ARAANT2 FRANCE	4	9.00 C	P	04
1.00 Colis	730193	ANANAS TRANCHES 450G cat. 450G 03317585	3ARAANT4 FRANCE	4	1.00 C	P	04
5.00 Colis	730246	DUO FRAICHEUR 250G cat. 250G 03317585	3ARAFRAI FRANCE	4	5.00 C	P	04
4.00 Colis	730231	DUO MELON PASTIQUE 250G cat. 250G 03317585	3ARADMPA FRANCE	4	4.00 C	P	04
5.00 Colis	730135	MANGUE MORCEAUX 250G cat. 250G 03317585	3ARAMANM FRANCE	4	5.00 C	P	04
11.00 Colis	730121	MELON MORCEAUX 250G cat. 250G 03317585	3ARAMELM FRANCE	4	11.00 C	P	04
11.00 Colis	730146	PASTIQUE MORCEAUX 250G cat. 250G 03317585	3ARAPAST FRANCE	4	11.00 C	P	04

Source : Document interne - Entreprise Fraich'envie

Document 7 - Bon de livraison adressé au client
FRAICH'ENVIE

Avenue Vatel - BP 4309
37043 TOURS CEDEX 1
- FR 03 821 723 178 00017
821 723 178 00017 - APE 1039A

PFI BEYCHAC AUCHAN RETAIL

PFI BEYCHAC AUCHAN KUEHNE-NA
PEP DU BOS PLAN N° 19
33751 BEYCHAC ET CAILLAU

CODE CLIENT	DATE		BL N°
C0149	11/07/2024	Bon livraison	711952

REF. CDE : 03317585 FRAICH'ENVIE

COLIS	DESIGNATION	POIDS/BASE	PX UNITAIRE	MONTANT HT
17.0	CAROTTE RAPEE 250G FRANCE cal.250G EAN 3334320003296	68.00 P	1.290	87.72
5.0	DUO CRUDITES 200G FRANCE cal.200G EAN 3334320003326	20.00 P	1.280	25.60
5.0	CHOU BLANC EMINCE 200G FRANCE cal.200G EAN 3334320003500	20.00 P	1.250	25.00
4.0	CONCOMBRE RONDELLE 250G FRANCE cal.250G EAN 3334320003531	16.00 P	2.000	32.00
13.0	ANANAS MORCEAUX 250G FRANCE cal.250G EAN 3334320003265	52.00 P	2.140	111.28
8.0	SHAKER ANANAS 150G FRANCE cal.150G EAN 3334320003395	40.00 P	1.470	58.80
11.0	MELON MORCEAUX 250G FRANCE cal. 250G EAN 3334320003371	44.00 P	2.240	98.56
1.0	SHAKER MELON 150G FRANCE cal.150G EAN 3334320003432	5.00 P	1.650	8.25
3.0	SHAKER MANGUE 150G FRANCE cal.150G EAN 3334320003449	15.00 P	1.850	27.75
5.0	MANGUE MORCEAUX 250G FRANCE cal.250G EAN 3334320003364	20.00 P	2.930	58.60
1.0	SHAKER PASTèque 150G FRANCE cal.150G EAN 3334320003418	5.00 P	1.250	6.25
11.0	PASTèque MORCEAUX 250G FRANCE cal.250G EAN 3334320003357	44.00 P	1.880	82.72
5.0	SHAKER COCO 130G FRANCE cal.130G EAN 3334320003562	25.00 P	1.530	38.25
1.0	SPAGHETTI DE COURGETTE 250G FRANCE cal.250G EAN 3334320004521	4.00 P	1.550	6.20
1.0	POELEE DE SAISON 350G FRANCE cal.350G EAN 3334320003555	4.00 P	2.790	11.16

DESIGNATION FISCALE	BASE TVA	TAUX TVA	MONTANT TVA	NET A PAYER
HT : 1 196.34 INTERFL (0.21) : 2.51	1 196.34 2.51	5.50 20.00	65.80 0.50	1265.15

nvie

Document 8 - Emballages actuels de la société FRAICH'ENVIE (en plastique)

malin !

Catalogue Guillin Emballages  Fabriqué en France

Version compartimentée en 4 x 275 mL

boîtes avec couvercles sécables		hauteur (mm)	Diam Couvercle	Diam Fond	Contenance (ml)	Nbr par Colis	Nbr par palette	
	OLI50	30	Ø 70	26	50	450	4 x 7	✓
	OLI80	40	Ø 70	38	80	450	4 x 7	✓
	OLI100	50	Ø 70	47	100	405	4 x 7	✓
	OLI125	50	Ø 70	59	125	405	4 x 7	✓
	OLI131	50	Ø 120	28	130	480	2 x 8	
	OLI251	60	Ø 120	47	250	480	2 x 8	
	OLI401	60	Ø 120	67	400	480	2 x 8	
	OLI501	80	Ø 120	80	500	480	2 x 8	
	OLI751	80	Ø 150	65	750	200	3 x 6	
	OLI1000H	80	Ø 150	92	1000	200	3 x 6	
	OLI1000	80	Ø 134	120	1000	180	3 x 6	✓
	OLI1000S	30	Ø 190	55	1000	160	4 x 5	✓
	OLI1400	30	Ø 220	55	1400	180	2 x 4	✓
	OLI2500	30	Ø 290	55	2500	70	2 x 6	✓
version compartimentée								
	OLI1400C	30	Ø 220	55	4 x 275 mL	150	3 x 4	✓
version combinée								
	OLI131	100	Ø 120	28	130	480	2 x 8	
	OLI250P	100	Ø 115	44	-	480	4 x 7	
version sécurisée								
	OLISECU412	100	Ø 120	71	400	520	2 x 8	✓

Utilisation froide Boîtes à couvercle attaché

Sources image : www.groupeguillin.fr

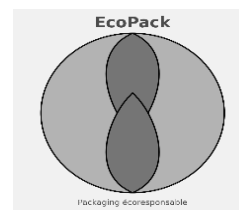
Document 9 - Nouveau Catalogue d'Emballages Alimentaires Éco-responsables

Tous nos emballages sont fabriqués à partir de matériaux biodégradables ou compostables, tels que le carton recyclé, l'amidon de maïs, la bagasse de canne à sucre la pâte d'agar-agar ou la gaufrette. Ils sont conçus pour préserver la fraîcheur de vos aliments tout en minimisant l'impact environnemental.

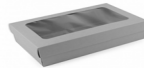
Avantages de nos emballages écologiques :

- Se décomposent en moins de 6 mois
- Fabriqués à partir de matériaux naturels
- Ne produisent pas de déchets nocifs
- Conformés à la loi Egalim (interdiction du plastique non compostable).

En choisissant nos emballages, vous contribuez à réduire la pollution et promouvoir une approche plus durable dans l'industrie alimentaire.



à

Boîtes en Papier Kraft avec Couvercle Transparent		
Description : Boîtes en papier kraft brun avec un couvercle transparent, idéales pour les salades et les plats préparés.	Tailles disponibles : - Petite : 500 ml (12 x 10 x 5 cm) - Moyenne : 750 ml (15 x 12 x 6 cm) - Grande : 1000 ml (18 x 14 x 7 cm)	Prix : - Petite : 0,30 € / pièce - Moyenne : 0,40 € / pièce - Grande : 0,50 € / pièce
Barquettes en fibre de canne à sucre		
Description : Barquettes avec couvercle biodégradables fabriquées à partir de fibre de canne à sucre, parfaites pour les snacks et les plats à emporter.	Tailles disponibles : - Petite : 400 ml (12 x 10 x 4 cm) - Moyenne : 600 ml (15 x 12 x 5 cm) - Grande : 800 ml (18 x 14 x 6 cm)	Prix : - Petite : 0,20 € / pièce - Moyenne : 0,30 € / pièce - Grande : 0,40 € / pièce
Boîtes à sandwich en fibre de Canne à sucre		
Description : Boîtes biodégradables fabriquées à partir de fibre de canne à sucre, parfaites pour les sandwiches à emporter	Tailles disponibles : - Petite (15 x 9 x 5 cm) : Idéale pour les wraps et petits sandwiches - Moyenne (18 x 12 x 7 cm) : Parfaite pour les sandwiches classiques - Grande (22 x 15 x 8 cm) : Pour les clubs sandwiches ou sandwiches garnis	Prix : - Petite : 0,20 € / pièce - Moyenne : 0,30 € / pièce - Grande : 0,40 € / pièce
Coupelles en Pâte d'Agar-Agar		
Description : Coupelles comestibles fabriquées à partir d'agar-agar, idéales pour les desserts et les petits snacks.	Tailles disponibles : - Petite : 100 ml (8 x 4 cm) - Moyenne : 200 ml (10 x 5 cm) - Grande : 300 ml (12 x 6 cm)	Prix : - Petite : 0,50 € / pièce - Moyenne : 0,70 € / pièce - Grande : 0,90 € / pièce
Bols en Gaufrette		
Description : Bols comestibles en gaufrette, parfaits pour les glaces, fruits et autres snacks.	Tailles disponibles : - Petit : 100 ml (8 x 4 cm) - Moyen : 200 ml (10 x 5 cm) - Grand : 300 ml (12 x 6 cm)	Prix : - Petit : 0,40 € / pièce - Moyen : 0,55 € / pièce - Grand : 0,70 € / pièce

Sources image : www.ecopack.fr

Document 10 - Catalogue des Supports de Charge en Logistique

1. Palette Europe (EUR)

- **Description** : Palette standard utilisée en Europe pour le transport et le stockage.
- **Taille** : 1200 x 800 mm
- **Charge maximale** : 1500 kg
- **Matériau** : Bois



2. Palette ISO

- **Description** : Palette standard utilisée à l'international, souvent en plastique pour plus de durabilité.
- **Taille** : 1200 x 1000 mm
- **Charge maximale** : 2000 kg
- **Matériau** : Plastique



3. Palette Demi-Europe

- **Description** : Palette plus petite, idéale pour les espaces restreints et les petites cargaisons.
- **Taille** : 800 x 600 mm
- **Charge maximale** : 750 kg
- **Matériau** : Bois



4. Roll Conteneur

- **Description** : Conteneur à roulettes pour faciliter déplacement des marchandises.
- **Taille** : Variable (exemple : 800 x 700 x 1700 mm)
- **Charge maximale** : 500 kg
- **Matériau** : Acier



le

5. Cartons pour les produits finis :

- Caisse américaine en carton 100% recyclé, dimension :
 - 200 x 140 x 140 mm
 - 300 x 200 x 170 mm
 - 400 x 300 x 200 mm
 - 500 x 400 x 300 mm
 - 600 x 400 x 400 mm



Sources image : www.wwww.raja.fr

Document 11 - Les différents types de véhicules



Sources image : Site internet Estivin
<https://www.lecapitaine.com/fr-fr/products/view/daf-lf-12>
<https://artys.net/PL30.html>

Véhicules disponibles	
 Renault D 10 MED Électrique	<u>Dimensions intérieures</u> : L : 5,80 m x l : 2,45 m x h : 2,30 m <u>Nombre de palettes</u> : 11 <u>Volume</u> : 32,60 m ³ <u>PTAC</u> : 11 t 990 <u>PV</u> : 7 t 305 <u>PTRA</u> : 15 t 490
 Man TGS	<u>Dimensions intérieures</u> : L : 9,50 m x l : 2,45 m x h : 2,50 m <u>Nombre de palettes</u> : 23 <u>Volume</u> : 32,60 m ³ <u>PTAC</u> : 19 t 000 <u>PV</u> : 10 t 880 <u>PTRA</u> : 44 t 000
 Iveco Eurocargo GNV (Gaz Naturel Véhicule)	<u>Dimensions intérieures</u> : L : 4,50 m x l : 2,25 m x h : 2,20 m <u>Nombre de palettes</u> : 8 <u>Volume</u> : 22,20 m ³ <u>PTAC</u> : 12 t 000 <u>PV</u> : 6 t 000 <u>PTRA</u> : 20 t 000
 Iveco Daily 72C GNV (Gaz Naturel Véhicule)	<u>Dimensions intérieures</u> : L : 4,47 m x l : 2,14 m x h : 1,90 m <u>Nombre de palettes</u> : 6 <u>Volume</u> : 18,50 m ³ <u>PTAC</u> : 7 t 200 <u>PV</u> : 3 t 535 <u>PTRA</u> : 14 t 250

Document 12 - Procédure HACCP

Une certification HACCP est une obligation légale pour garantir la sécurité alimentaire envers les consommateurs. La méthode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) est une approche systématique pour identifier, évaluer et contrôler les dangers qui menacent la sécurité alimentaire. L'ISO 22000 est depuis 2005 la norme en matière de sécurité alimentaire et est basée sur les principes HACCP. Voici une procédure HACCP détaillée pour la conservation des aliments frais dans l'industrie du snacking :

1. Équipe HACCP

- Former une équipe HACCP comprenant des professionnels ayant des connaissances spécifiques sur les produits et les processus de production.

2. Décrire le Produit

- Description complète des aliments frais : type de snack, ingrédients, méthode de conservation, durée de vie, etc.

3. Identification des Utilisations Prévues

- Définir les conditions d'utilisation des produits par le consommateur final. Préciser si le produit est prêt à consommer ou nécessite une préparation.

4. Élaboration d'un Diagramme de Flux

- Créer un diagramme de flux détaillant chaque étape du processus de production : de la réception des matières premières à la distribution.

5. Vérification du Diagramme de Flux

- Vérifier sur site le diagramme de flux pour s'assurer qu'il reflète précisément les opérations.

6. Analyse des Dangers (Hazard Analysis)

- Identifier les dangers potentiels (biologiques, chimiques, physiques) à chaque étape du processus.
- Évaluer les risques associés à chaque danger identifié.
- Déterminer les mesures de contrôle nécessaires pour chaque danger.

7. Détermination des Points de Contrôle Critiques (CCP)

- Identifier les CCP où les mesures de contrôle sont essentielles pour prévenir ou éliminer les dangers ou les réduire à un niveau acceptable.

8. Établissement des Limites Critiques pour chaque CCP

- Définir des limites critiques mesurables (températures, temps, pH, etc.) pour chaque CCP.

9. Surveillance des CCP

- Mettre en place des procédures de surveillance pour chaque CCP afin de s'assurer du respect des limites critiques.
- Fréquence de surveillance : continue ou à intervalles réguliers.

10. Actions Correctives

- Définir des actions correctives à entreprendre lorsque la surveillance indique que les limites critiques ne sont pas respectées.

11. Vérification des Procédures HACCP

- Procédures de vérification (audits, tests de produits, etc.) pour confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

12. Documentation et Enregistrements

- Tenir des dossiers complets sur toutes les procédures HACCP, la surveillance, les actions correctives et les vérifications.

Source : <https://www.economie.gouv.fr/règlement CE n°852/2004>

Document 13 - Procédures Spécifiques pour la Conservation des Aliments Frais

En suivant cette procédure HACCP, vous pouvez garantir que les aliments frais pour le snacking sont conservés de manière sûre, réduisant ainsi les risques de contamination et de détérioration.

Réception des Matières Premières

- Vérifier la température à la réception : Les produits réfrigérés doivent être à une température inférieure à 4°C et les produits congelés à -18°C ou moins.
- Inspection visuelle : Vérification de l'intégrité des emballages et absence de signes de contamination.

Stockage

- Stockage réfrigéré : Maintenir les aliments à une température inférieure à 4°C.
- Stockage congelé : Maintenir les aliments à une température de -18°C ou moins.
- Organisation : Éviter les contaminations croisées en stockant les produits crus et prêts à consommer séparément.

Manipulation et Préparation

- Hygiène des employés : Lavage régulier des mains et utilisation de vêtements de protection appropriés.
- Utilisation de surfaces propres et d'équipements désinfectés.
- Temps d'exposition : Minimiser le temps durant lequel les aliments sont maintenus hors des températures de contrôle.

Emballage

- Utiliser des emballages appropriés qui protègent contre la contamination et maintiennent la fraîcheur.
- Conditionnement sous atmosphère modifiée pour prolonger la durée de vie des produits frais.

Transport

- Véhicules réfrigérés : Assurer que les véhicules de transport maintiennent la chaîne du froid.
- Vérification de la température à la réception et durant le transport.

Contrôle Qualité

- Tests réguliers de produits pour vérifier l'absence de contaminants.
- Audits internes et externes pour s'assurer de la conformité aux normes HACCP.

Source : www.hygiene-alimentaire-haccp.com

CAPLP

Réglementation de la première épreuve d'admission

Extrait de l'annexe de l'arrêté du 17 avril 2025 fixant les sections et modalités d'organisation du concours externe du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel, publié au Journal Officiel du 19 avril 2025

B. - Epreuves d'admission

1° Première épreuve d'admission.

L'épreuve consiste en un exposé, dans l'option choisie, suivi d'un échange avec le jury.

A partir d'un environnement professionnel donné, le candidat doit résoudre un ou plusieurs problème(s).

Le candidat est amené, au cours de l'épreuve, le cas échéant, à utiliser des outils numériques et techniques spécifiques.

L'échange avec le jury permet d'approfondir les points utiles et d'aborder les notions connexes.

Cette épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à s'exprimer clairement à l'oral, à construire un raisonnement et à interagir avec le jury. Elle permet aussi d'apprécier les capacités à présenter et expliciter une pratique professionnelle dans l'option choisie.

Durée de la préparation : trois heures.

Durée de l'épreuve : une heure (exposé vingt minutes ; échange avec le jury : quarante minutes).

Coefficient : 5.

L'épreuve est notée sur 20. La note 0 est éliminatoire.