CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Approvisionnement et stockage

Édition 2026

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

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 CAP Crémier-fromager, veuillez visiter :
capcremierfromager.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Crémier-fromager

CAP Crémier-Fromager - Épreuve EP1

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CREM-EP1 • Durée : **1 h 30** • Coefficient : **6 pour l'EP1 dans son ensemble**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réception, conformité et traçabilité des produits** (3 questions) — **Page 3**
2. **Stockage, rotation et calcul des commandes** (3 questions) — **Page 6**
3. **Préparation des portions et calcul du coût matière** (3 questions) — **Page 9**
4. **Organisation du travail et prévention des risques** (2 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet associé **(PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Approvisionnement et stockage/2026/CAP (Crémier-fromager) - Approvisionnement et stockage - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Réception, conformité et traçabilité des produits

À la Fromagerie des Halles, trois lots de fromages et de produits laitiers sont réceptionnés à 8 h. Les fiches fournisseurs et les consignes internes précisent les températures à respecter, les contrôles de réception et la procédure à appliquer en cas d'écart.

Diagnostic de réception

Question 1.1. Pour chacun des trois lots, comparez la température relevée à la condition de conservation indiquée par son fournisseur, concluez sur la conformité de la température et signalez toute anomalie d'état constatée.

La température se juge selon la fiche fournisseur de chaque lot. Une température conforme ne suffit pas à valider un lot si son emballage présente une anomalie.

Produit et lot	Comparaison température	Anomalie d'état	Diagnostic
Fromage frais FF260618A	5,2 °C, supérieur à la plage de 0 à 4 °C	Aucune, emballages intacts	Température non conforme
Crème fraîche CF260618B	4,8 °C, dans la plage de 0 à 6 °C	Aucune, emballages intacts	Conforme
Fromage affiné FA260618C	9,0 °C, dans la plage de 4 à 10 °C	Carton humide, emballage déchiré sur une pièce	Température conforme, anomalie d'état

Diagnostic des trois lots

Produit et lot	Comparaison température / exigence fournisseur	Anomalie d'état éventuelle	Décision ou mesure immédiate	Informations à enregistrer
Fromage frais FF260618A	5,2 °C > 4 °C	.....	.....	.....
Crème fraîche CF260618B	4,8 °C : conforme	.....	.....	.....
Fromage affiné FA260618C	9,0 °C conforme, emballage abîmé	.....	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

FF260618A : température non conforme. CF260618B : conforme. FA260618C : température conforme, emballage détérioré.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Contrôles et traçabilité

Question 1.2. Citez quatre contrôles ou informations à effectuer ou à vérifier à la réception afin de sécuriser l'acceptation des produits et leur traçabilité. Indiquez brièvement l'utilité de chaque élément.

Ces contrôles sécurisent l'acceptation de la livraison et permettent de retrouver les produits en cas d'écart ou de problème de sécurité.

- **Bon de livraison, fournisseur et quantités :** vérifier la concordance entre commande et réception.
- **Dénomination, numéro de lot et date :** identifier le produit et assurer sa traçabilité.
- **État des produits et emballages :** repérer fuite, salissure ou détérioration visible.
- **Température :** relever et enregistrer la mesure, puis la comparer à la fiche fournisseur pour vérifier les conditions de conservation.

Contrôles de réception et utilité

Contrôle ou information	Utilité
Commande et quantités : concordance	.....
Lot et date : traçabilité	.....
Emballage : repérer les détériorations	.....
Température : vérifier la conservation	.....

Indiquer quatre contrôles ou informations et leur utilité

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier les documents et quantités, l'identification et les dates, l'état des emballages, ainsi que la température comparée à la fiche fournisseur.

Gestion des écarts

Question 1.3. Pour chaque lot présentant une non-conformité ou une anomalie, proposez la conduite à tenir. Précisez comment empêcher sa mise en vente tant que la décision de l'entreprise n'est pas prise et quelles informations enregistrer.

Les lots présentant un écart restent en attente de décision : ils ne doivent être ni utilisés ni proposés à la vente.

1. **FF260618A :** isoler les 12 unités dans le bac fermé de la zone de contrôle, les identifier et prévenir la responsable en raison de la température supérieure à la plage fournisseur.
2. **FA260618C :** isoler le lot sans le mélanger aux produits conformes et signaler le carton humide ainsi que l'emballage déchiré d'une pièce.

Pour chaque écart, enregistrer le produit, le lot, la quantité, la température relevée, l'anomalie, la mesure immédiate et la personne informée.

Mesures immédiates en cas d'écart

Produit et lot	Comparaison température / exigence fournisseur	Anomalie d'état éventuelle	Décision ou mesure immédiate	Informations à enregistrer
Fromage frais FF260618A	.....	.....	Isoler les 12 unités	.....
Crème fraîche CF260618B	.....	.....	Conforme : aucune mesure	.....
Fromage affiné FA260618C	.....	.....	..... Isoler le lot, prévenir la responsable	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Isoler FF260618A et FA260618C dans le bac fermé, identifier les écarts, prévenir la responsable et consigner les informations de traçabilité. Ne pas vendre ni utiliser avant décision.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Stockage, rotation et calcul des commandes

Les produits conformes doivent être rangés dans les équipements correspondant aux conditions de conservation indiquées par les fournisseurs, puis gérés selon les dates des lots. Les données de stock, de réservation, de besoin prévisionnel, de stock de sécurité et de conditionnement servent à calculer les commandes de tomme et de crème fraîche.

Commande de tomme

Question 2.1. Calculez le stock utilisable de tomme après déduction des réservations, puis le besoin de commande pour couvrir le besoin prévu et le stock de sécurité. Déterminez le nombre entier de colis à commander et la quantité réellement commandée. Présentez les calculs et les unités.

Le stock utilisable exclut les 2,1 kg réservés : 6,4 − 2,1 = **4,3 kg**. Pour couvrir le besoin prévu et le stock de sécurité, il faut 9,0 + 1,5 − 4,3 = **6,2 kg**. Un colis contient 2 kg : 6,2 ÷ 2 = 3,1 colis, donc il faut arrondir à 4 colis entiers. La quantité réellement commandée est 4 × 2 = **8 kg**.

Commande de tomme complétée

Résultats de préparation et coût matière

Élément	Calcul ou quantité	Résultat
Masse initiale totale de fromage (4,3 kg / 6,2 kg)	4 colis	8 kg
Masse nette après parage	.....	.....
Nombre de portions complètes de 180 g	.....	.....
Crème fraîche pour 24 portions	.....	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Stock utilisable : 4,3 kg ; besoin : 6,2 kg ; commande : 4 colis, soit 8 kg.

Commande de crème fraîche

Question 2.2. Calculez le stock utilisable de crème fraîche et le besoin de commande, puis déterminez le nombre entier de cartons à commander et le nombre de pots correspondant à cette commande.

Calcul	Résultat
Stock utilisable : 12 − 3	9 pots
Besoin : 20 + 4 − 9	15 pots
Nombre de cartons : 15 ÷ 6, arrondi au supérieur	3 cartons
Quantité commandée : 3 × 6	18 pots

Les 3 pots réservés sont indisponibles : ils sont donc déduits du stock physique avant le calcul. Le besoin de commande inclut le stock de sécurité. Comme les cartons sont indivisibles, il faut arrondir le quotient au nombre entier supérieur afin de couvrir le besoin, même si la commande dépasse de 3 pots le besoin calculé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Commande de crème fraîche complétée

Résultats de préparation et coût matière

Élément	Calcul ou quantité	Résultat
Masse initiale totale de fromage	.....	.....
Masse nette après parage	.....	.....
Nombre de portions complètes de 150 g	9 pots ; 15 pots	3 cartons	18 pots .....
Crème fraîche pour 24 portions	.....	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

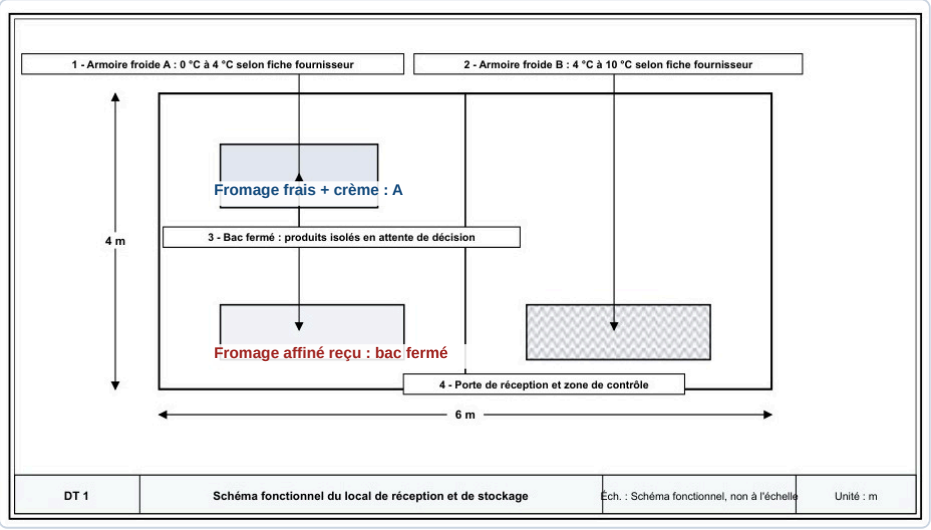
Stock utilisable : 9 pots ; besoin : 15 pots ; commande : 3 cartons, soit 18 pots.

Rangement et rotation

Question 2.3. À partir du DT 1 et des conditions du DT 2, proposez le rangement des produits conformes dans les équipements adaptés. Expliquez la règle de rotation entre les produits déjà en stock et les produits reçus, en vous appuyant sur les dates indiquées dans les documents.

1. Ranger le fromage frais en armoire A, prévue pour 0 à 4 °C. La crème fraîche peut également y être conservée si l'armoire est maintenue dans cette plage : 0 à 4 °C respecte sa fiche fournisseur, qui indique 0 à 6 °C.
2. Le fromage affiné reçu présente un carton humide et un emballage déchiré : l'isoler dans le bac fermé de la zone de contrôle, sans le mélanger aux produits conformes ni le mettre en vente avant décision.
3. Appliquer la rotation selon la DDM la plus proche. Utiliser d'abord les lots déjà en stock : fromage frais, 23/06 contre 25/06 ; crème, 22/06 contre 28/06 ; fromage affiné, 24/06 contre 30/06. Pour ce dernier produit, appliquer cette rotation seulement après décision favorable.

Rangement et isolement sur le plan du local



FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fromage frais et crème : armoire A à 0-4 °C. Fromage affiné reçu : bac fermé en attente de décision. Faire sortir en premier les lots dont la DDM est la plus proche.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Préparation des portions et calcul du coût matière

La responsable demande de préparer des portions de fromage à partir de trois pièces, en tenant compte de la perte au parage et du poids cible. Il faut aussi adapter à 24 portions une recette laitière de référence pour 12 portions, puis calculer le coût matière total et par portion.

Rendement après parage

Question 3.1. Calculez la masse totale initiale des trois pièces, la masse nette après parage et le nombre maximal de portions complètes de 180 g réalisables. Présentez la méthode avec la relation masse nette = masse initiale × (1 - taux de perte).

Les trois pièces pèsent chacune 1,8 kg : la masse initiale est donc de 3 × 1,8 = 5,4 kg. La perte au parage est de 10 %, donc la masse nette représente 90 % de la masse initiale : 5,4 × (1 − 0,10) = 4,86 kg, soit 4 860 g. Le nombre de portions complètes est 4 860 ÷ 180 = 27. Il n'y a pas de reste : les trois pièces permettent au maximum 27 portions de 180 g.

DR 2 complété : rendement après parage

Élément	Calcul ou quantité	Résultat
Masse initiale totale de fromage	.....	5,4 kg .....
Masse nette après parage	.....	4,86 kg .....
Nombre de portions complètes de 180 g	.....	27 portions .....

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse initiale : 5,4 kg ; masse nette : 4,86 kg ; maximum : 27 portions.

Adaptation de la recette

Question 3.2. À partir de la recette de référence du DT 3, calculez les quantités de chaque ingrédient nécessaires pour produire 24 portions. Indiquez les unités et détaillez le coefficient de proportionnalité utilisé.

La recette de référence correspond à 12 portions, tandis que la production demandée est de 24 portions. Le coefficient de proportionnalité est donc 24 ÷ 12 = 2. Il faut multiplier chaque quantité de référence par 2. Les unités sont conservées : les liquides restent exprimés en litres et les ingrédients pesés en kilogrammes. Les quantités obtenues pour le lot sont présentées ci-dessous.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ingrédient	Calcul	Quantité pour 24 portions
Crème fraîche	0,6 × 2	1,2 L
Lait	0,9 × 2	1,8 L
Fromage blanc	1,2 × 2	2,4 kg
Miel	0,24 × 2	0,48 kg

DR 2 complété : quantités de la recette

Crème fraîche pour 24 portions	.....	1,2 L
Lait pour 24 portions	.....	1,8 L
Fromage blanc pour 24 portions	.....	2,4 kg
Miel pour 24 portions	.....	0,48 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 24 portions : crème fraîche 1,2 L ; lait 1,8 L ; fromage blanc 2,4 kg ; miel 0,48 kg.

Calcul du coût matière

Question 3.3. À partir des quantités calculées et des prix unitaires du DT 3, calculez le coût matière total du lot de 24 portions, puis le coût matière par portion. Arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

Le coût matière total correspond à la somme des quantités nécessaires multipliées par les prix unitaires du DT 3. Pour la crème fraîche : 1,2 × 3,20 € ; pour le lait : 1,8 × 1,10 € ; pour le fromage blanc : 2,4 × 4,80 € ; pour le miel : 0,48 × 8,50 €. Ces coûts donnent un total de 21,42 €. Le coût par portion est obtenu en divisant ce total par les 24 portions, puis en arrondissant au centime.

DR 2 complété : coût matière

Coût matière total du lot	.....	21,42 €
Coût matière par portion	.....	0,89 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière du lot : 21,42 € ; coût matière par portion : 0,89 €.

4. Organisation du travail et prévention des risques

Les cinq tâches de réception, de rangement, de préparation et de nettoyage doivent être organisées entre 8 h et l'ouverture à 9 h 30. Le sujet demande aussi d'identifier les risques liés à la manipulation des produits froids et à la découpe, puis de proposer des mesures de prévention.

Prévention des risques

Question 4.1. Relevez deux risques professionnels liés aux opérations décrites, en distinguant le risque associé à la manipulation des produits froids de celui associé à la découpe ou à l'utilisation d'un ustensile tranchant. Proposez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

Les risques à distinguer et les mesures adaptées, conformément aux consignes du DT 3, sont les suivants :

- **Manipulation des produits froids :** exposition au froid. Limiter le temps passé hors équipement de conservation et utiliser les équipements de manutention adaptés aux charges.
- **Découpe ou ustensile tranchant :** coupure. Travailler sur un poste stable avec un couteau adapté et entretenu, garder les mains hors de la trajectoire de la lame et utiliser la protection prévue lorsque le geste l'exige.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Produits froids : limiter leur exposition et utiliser une aide de manutention adaptée. Découpe : poste stable, couteau entretenu, mains hors trajectoire et protection si nécessaire.

Ordonnancement des tâches

Question 4.2. Proposez un ordre de réalisation des cinq opérations du tableau qui respecte les contraintes de réception, de maintien au froid et d'ouverture à 9 h 30. Vérifiez que la durée totale permet de terminer avant l'ouverture et justifiez votre ordre en une ou deux phrases.

1. **8 h-8 h 20 :** contrôler et réceptionner la livraison dès son arrivée.
2. **8 h 20-8 h 30 :** ranger les produits conformes sans délai inutile.
3. **8 h 30-8 h 55 :** préparer les portions de fromage.
4. **8 h 55-9 h 15 :** réaliser la préparation laitière en maintenant les produits aux conditions prescrites.
5. **9 h 15-9 h 30 :** nettoyer et remettre le poste en état.

Les tâches totalisent 90 minutes, exactement le temps disponible entre 8 h et 9 h 30. Cet ordre respecte les contraintes d'enchaînement, mais ne permet pas de terminer avant l'ouverture : il finit à 9 h 30. Il faut commencer plus tôt ou réduire la durée totale pour respecter strictement l'échéance.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ordre : réception, rangement, portions, préparation laitière, nettoyage. Durée : 90 min, fin à 9 h 30. Pour finir avant l'ouverture, commencer plus tôt ou réduire la durée totale.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Crémier-Fromager, Édition 2026, porte le code FV-ENT-CREM-EP1 dure 1 h 30 et a un coefficient de 6 pour l'EP1 dans son ensemble. Dans le contexte de la Fromagerie des Halles, elle évalue la réception et la traçabilité, le stockage et les commandes, la préparation de portions et d'une recette laitière, le calcul du coût matière, l'organisation du travail et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Stock utilisable = stock physique - quantité réservée.
- Besoin de commande = besoin prévu + stock de sécurité - stock utilisable, puis arrondi au conditionnement entier supérieur.
- Masse nette après parage = masse initiale × (1 - taux de perte).
- Pour changer l'échelle d'une recette, multiplier chaque quantité par le rapport entre le nombre de portions demandé et le nombre de portions de référence.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparez chaque température à la fiche fournisseur du lot concerné, et non à une règle générale de conservation.
- En cas d'écart ou d'emballage détérioré, isolez le produit, empêchez sa vente et enregistrez le lot, l'anomalie et la mesure prise.
- Présentez les calculs avec les unités et vérifiez les conditionnements entiers ainsi que les arrondis demandés.
- Ordonnez les tâches en respectant les dépendances, le maintien au froid et l'échéance d'ouverture.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer le stock utilisable pour calculer une commande ?

Soustrayez du stock physique la quantité déjà réservée, car elle n'est pas disponible pour une nouvelle vente ou préparation. Utilisez ce stock utilisable dans la formule du besoin de commande, avec le besoin prévu et le stock de sécurité.

Q : Comment convertir la recette de 12 portions pour en préparer 24 ?

Calculez le coefficient en divisant le nombre de portions demandé par le nombre de portions de référence. Multipliez ensuite chaque quantité d'ingrédient par ce coefficient et conservez des unités cohérentes.

Q : Comment vérifier que les tâches peuvent être terminées avant l'ouverture ?

Additionnez les durées prévues, puis vérifiez que le total tient dans les 90 minutes entre 8 h et 9 h 30. Respectez aussi les contraintes d'enchaînement, notamment la réception dès l'arrivée et le rangement après contrôle.

Q : Quelles règles de conservation et de notation faut-il respecter dans ce sujet ?

Appliquez les conditions de la fiche fournisseur propre à chaque lot, car les plages données ne sont pas des règles générales pour tous les fromages. Justifiez vos décisions par les données du sujet et présentez les calculs avec unités et méthode.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Approvisionnement et stockage/2026/CAP (Crémier-fromager) - Approvisionnement et stockage - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources CAP (Crémier-fromager) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Crémier-fromager, classés par épreuve et par année :
capcremierfromager.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Crémier-fromager reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capcremierfromager.fr/fiches-de-revision

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.