SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Approvisionnement et stockage

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CRÉMIER-FROMAGER

ÉDITION 2026

ÉPREUVE EP1 : APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET MISE EN VALEUR DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS

Coefficient : 6 pour l'EP1 dans son ensemble Durée : 1 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Le matériel professionnel est mis à disposition lors de la phase pratique de l'EP1.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Réception et conformité des produits (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Stockage et suivi des approvisionnements (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation en amont de la commercialisation (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Organisation du travail et prévention des risques (3 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : LA FROMAGERIE DES HALLES, 18 RUE DES TANNEURS, 37000 TOURS

Vous travaillez au sein de la Fromagerie des Halles. Ce matin, vous participez à la réception d'une livraison, au rangement des produits, au suivi des stocks et à la préparation de produits destinés à la vente.

Vous devez assurer la traçabilité des produits, respecter les conditions de conservation indiquées par les fournisseurs et les consignes internes, maintenir les produits non conformes à l'écart tant qu'une décision n'a pas été prise, et organiser les tâches dans le temps imparti.

Les données chiffrées, les conditions de conservation applicables aux produits de cette situation et les consignes de l'entreprise figurent dans le dossier technique. Les températures de conservation mentionnées sont celles des fiches fournisseurs fournies pour les lots concernés et ne constituent pas une règle unique applicable à tous les fromages.

Répondre sur les documents réponse lorsqu'ils sont demandés. Les calculs doivent être présentés avec leur méthode et leur unité.

PARTIE 1 : Réception et conformité des produits (6 points)

Gérer les produits de la réception au stockage et assurer leur traçabilité

À 8 h, vous réceptionnez trois lots. Les températures ont été relevées au moyen d'une sonde propre et désinfectée. Les exigences applicables aux lots et les informations relevées à la livraison figurent dans le DT 2.

Lots présentés à la réception

Produit	Lot	Quantité reçue	Température relevée	État constaté
Fromage frais préemballé	FF260618A	12 unités	5,2 °C	Emballages intacts
Crème fraîche préemballée	CF260618B	8 pots	4,8 °C	Emballages intacts
Fromage affiné	FA260618C	6 pièces	9,0 °C	Un carton humide, une pièce avec emballage déchiré

Données de la livraison à rapprocher des fiches fournisseurs du DT 2.

1.1 (2 points) À l'aide du DT 2, comparez la température relevée pour chaque lot à la condition de conservation indiquée par son fournisseur. Pour chaque lot, concluez sur la conformité de la température et signalez toute anomalie d'état constatée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.2 (2 points) Citez quatre contrôles ou informations à effectuer ou à vérifier à la réception pour sécuriser l'acceptation des produits et leur traçabilité. Pour chaque élément cité, indiquez brièvement son utilité.

1.3 (2 points) Proposez la conduite à tenir pour chacun des lots qui présente une non-conformité ou une anomalie. Précisez comment éviter la mise en vente d'un produit tant que la décision de l'entreprise n'est pas prise et quelles informations enregistrer.

PARTIE 2 : Stockage et suivi des approvisionnements (6 points)

Assurer le stockage, appliquer la rotation des produits et prévoir les besoins

Après contrôle, les produits conformes doivent être rangés dans les équipements adaptés. Le plan fonctionnel du local figure dans le DT 1. Les stocks et besoins prévisionnels sont fournis dans le DT 3.

Données de stock et de commande

Produit	Stock physique	Quantité réservée	Besoin prévu	Stock de sécurité	Conditionnement fournisseur
Tomme, en kilogrammes	6,4 kg	2,1 kg	9,0 kg	1,5 kg	Colis de 2 kg
Crème fraîche, pots de 500 g	12 pots	3 pots	20 pots	4 pots	Cartons de 6 pots

Données de gestion fournies pour les calculs de cette partie.

2.1 (2 points) Pour la tomme, calculez le stock utilisable après déduction des réservations, puis la quantité à commander pour couvrir le besoin prévu et le stock de sécurité. Déterminez le nombre de colis entiers à commander et la quantité réellement commandée. Utilisez les relations suivantes : $\text{stock utilisable} = \text{stock physique} - \text{quantité réservée}$ et $\text{besoin de commande} = \text{besoin prévu} + \text{stock de sécurité} - \text{stock utilisable}$.

2.2 (2 points) Pour la crème fraîche, calculez le stock utilisable, le besoin de commande et le nombre de cartons entiers à commander. Indiquez le nombre de pots correspondant à la commande, en tenant compte du conditionnement fournisseur.

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 3 : Préparation en amont de la commercialisation (5 points)

Réaliser une prestation de préparation et déterminer le coût matière

La responsable vous demande de préparer des portions de fromage et un lot de préparation laitière. Les quantités de référence, les prix d'achat et les consignes de réalisation sont fournis dans le DT 3.

Données de préparation

Opération	Données disponibles
Portions de fromage	3 pièces de 1,8 kg chacune ; perte au parage : 10 % ; portion cible : 180 g
Préparation laitière	Recette de référence pour 12 portions ; production demandée : 24 portions

Les pertes de parage sont estimées selon la consigne de l'entreprise donnée au DT 3.

3.1 (1,5 point) Calculez la masse totale avant parage, la masse nette après parage, puis le nombre maximal de portions complètes de 180 g réalisables. Présentez votre méthode en utilisant $\text{masse nette} = \text{masse initiale} \times (1 - \text{taux de perte})$.

3.2 (2,5 points) À l'aide 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.

3.3 (1 point) Calculez le coût matière total du lot de 24 portions à partir des quantités calculées et des prix unitaires du DT 3, puis le coût matière par portion. Arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

PARTIE 4 : Organisation du travail et prévention des risques (3 points)

Gérer son temps de travail et appliquer les mesures de prévention

Il est 8 h. La boutique ouvre à 9 h 30. Les durées prévisionnelles des tâches et les risques liés aux opérations sont indiqués dans le DT 3.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Opérations à réaliser avant l'ouverture

Opération	Durée	Échéance ou contrainte
Contrôler et réceptionner la livraison	20 min	Dès l'arrivée du véhicule
Ranger les produits conformes	10 min	Après contrôle, sans délai inutile
Préparer les portions de fromage	25 min	Avant la mise en place en vitrine
Réaliser la préparation laitière	20 min	Maintenir les ingrédients et la préparation dans les conditions prévues
Nettoyer et remettre le poste en état	15 min	Avant l'ouverture

Durées prévisionnelles communiquées par la responsable.

4.1 (1,5 point) Relevez deux risques professionnels liés aux opérations décrites dans le DT 3 et proposez, pour chacun, une mesure de prévention adaptée. Votre réponse doit distinguer le risque lié à la manipulation des produits froids et le risque lié à la découpe ou à l'utilisation d'un ustensile tranchant.

4.2 (1,5 point) Proposez un ordre de réalisation des cinq opérations du tableau afin de respecter 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

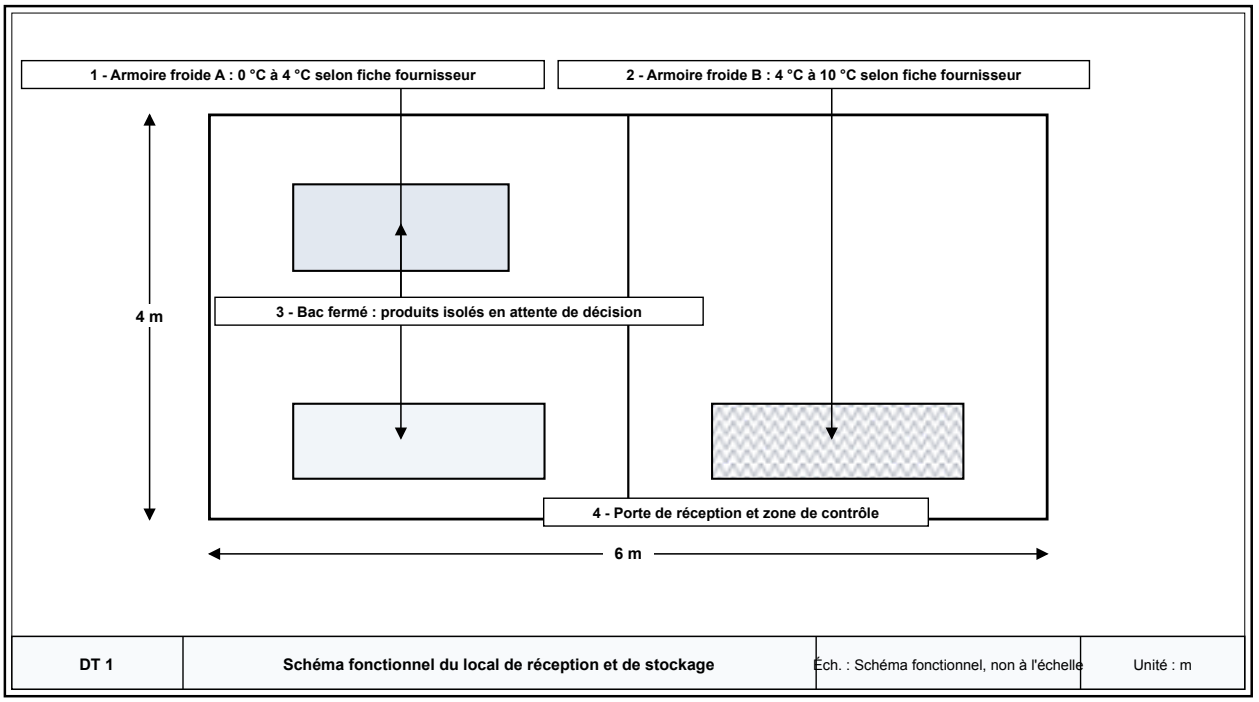
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL DU LOCAL DE RÉCEPTION ET DE STOCKAGE

Le local de réception et de stockage mesure 6 m sur 4 m. Le schéma est fonctionnel et non à l'échelle. Il comporte une zone de contrôle à proximité de la porte de réception, une armoire froide A réservée aux produits dont la fiche fournisseur impose une conservation entre 0 °C et 4 °C, et une armoire froide B réservée aux produits dont la fiche fournisseur impose une conservation entre 4 °C et 10 °C. Les réglages sont vérifiés à l'aide des fiches des produits concernés : ces plages ne sont pas une règle générale applicable à tous les fromages.

Les produits non conformes ou en attente de décision sont identifiés et isolés dans le bac fermé de la zone de contrôle. Ils ne sont pas placés en vente ni mélangés aux produits conformes. Les produits sont rangés de façon à éviter les contaminations croisées et à permettre le nettoyage des équipements.



Plan non à l'échelle. Les dimensions réelles du local sont indiquées par les lignes de cote.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Équipements et affectations

Repère	Équipement ou zone	Utilisation
1	Armoire froide A	Produits dont la fiche fournisseur indique une conservation de 0 °C à 4 °C
2	Armoire froide B	Produits dont la fiche fournisseur indique une conservation de 4 °C à 10 °C
3	Bac fermé de la zone de contrôle	Isolement temporaire des produits en attente de décision
4	Zone de contrôle	Vérification des quantités, lots, dates, emballages et températures

Affectations définies pour cette situation professionnelle.

DT 2 : FICHES FOURNISSEURS ET CONSIGNES DE CONTRÔLE À LA RÉCEPTION

Les informations de ce document sont les données applicables aux lots de la livraison étudiée. Elles sont extraites des fiches fournisseurs remises avec la commande. En cas d'écart à une condition indiquée ou d'emballage détérioré, appliquer la procédure interne ci-dessous et prévenir la responsable. Le règlement (CE) n° 852/2004 concerne l'hygiène des denrées alimentaires. Le règlement (CE) n° 178/2002 établit notamment des exigences générales de traçabilité et de sécurité des denrées alimentaires. Les consignes ci-dessous ne remplacent pas l'examen des indications propres à chaque produit.

Procédure interne : contrôler la commande et les documents associés, relever et enregistrer les températures selon la méthode de l'entreprise, examiner l'état des emballages et les dates, identifier les écarts, isoler les produits concernés et avertir la responsable. Un produit en attente de décision n'est ni utilisé ni proposé à la vente.

Conditions de conservation et informations des lots

Produit	Lot reçu	Condition indiquée sur la fiche fournisseur	Date de durabilité minimale	Lot déjà en stock
Fromage frais préemballé	FF260618A	À conserver entre 0 °C et 4 °C	25/06/2026	Lot FF260612D, DDM 23/06/2026
Crème fraîche préemballée	CF260618B	À conserver entre 0 °C et 6 °C	28/06/2026	Lot CF260610A, DDM 22/06/2026
Fromage affiné	FA260618C	À conserver entre 4 °C et 10 °C	30/06/2026	Lot FA260611B, DDM 24/06/2026

Conditions figurant sur les fiches fournisseurs des lots de cette livraison.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Points de contrôle et traçabilité

Étape	Éléments à vérifier ou enregistrer
Documents et commande	Bon de livraison, fournisseur, produits et quantités commandés et reçus
Identification	Dénomination, numéro de lot et date de durabilité ou date limite indiquée
État du produit	Emballage, propreté, absence de fuite ou de détérioration visible
Température	Température relevée, méthode de contrôle et résultat comparé à la fiche fournisseur
Écart constaté	Produit concerné, lot, quantité, anomalie, mesure immédiate et personne informée

Données minimales à vérifier et à enregistrer selon les consignes de l'entreprise.

DT 3 : DONNÉES DE STOCK, RECETTE ET ORGANISATION DES TÂCHES

Pour le calcul des commandes, la quantité à commander est arrondie au nombre entier de conditionnements permettant de couvrir le besoin. Les quantités réservées ne sont pas disponibles pour une nouvelle vente ou une nouvelle préparation.

La recette de référence est prévue pour 12 portions. Les prix indiqués sont les prix d'achat hors frais annexes communiqués par le fournisseur. Pour la préparation, respecter les règles d'hygiène de l'entreprise, utiliser du matériel propre et maintenir les ingrédients ainsi que la préparation dans les conditions indiquées sur leurs étiquettes.

La découpe s'effectue sur un poste stable, avec un couteau adapté et entretenu. Utiliser un matériel de protection prévu pour la découpe lorsque le geste l'exige, garder les mains hors de la trajectoire de la lame et nettoyer le poste après l'opération. Pour la manipulation des produits froids, limiter leur exposition hors équipement de conservation et utiliser les équipements de manutention adaptés aux charges.

Recette de référence et prix d'achat

Ingrédient	Quantité pour 12 portions	Prix d'achat
Crème fraîche	0,6 L	3,20 € par litre
Lait	0,9 L	1,10 € par litre
Fromage blanc	1,2 kg	4,80 € par kilogramme
Miel	0,24 kg	8,50 € par kilogramme

Recette pour 12 portions et prix unitaires utilisables pour le calcul du coût matière.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Consignes de préparation et de calcul

Opération	Donnée
Parage du fromage	La masse nette correspond à 90 % de la masse initiale
Portion de fromage	180 g par portion
Changement d'échelle de la recette	Production demandée : 24 portions à partir d'une recette de 12 portions
Calcul du coût	Coût matière total = somme des quantités d'ingrédients multipliées par leurs prix unitaires

Données à appliquer à la situation.

Durées prévisionnelles et contraintes de travail

Tâche	Durée	Contrainte
Contrôle et réception	20	À effectuer dès l'arrivée de la livraison
Rangement des produits conformes	10	À réaliser après les contrôles
Préparation des portions	25	À terminer avant la mise en place en vitrine
Réalisation de la préparation laitière	20	Maintenir les produits dans les conditions de conservation prescrites
Nettoyage et remise en état	15	À terminer avant l'ouverture

Les durées sont exprimées en minutes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1, 1.2 et 1.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau pour les trois lots. Pour les contrôles de réception, inscrire les informations ou vérifications retenues. Pour les lots présentant un écart, préciser la mesure immédiate et les informations de traçabilité à enregistrer.

Diagnostic de réception et décisions

Produit et lot	Comparaison température / exigence fournisseur	Anomalie d'état éventuelle	Décision ou mesure immédiate	Informations à enregistrer
Fromage frais FF260618A	.....	.....	.....	.....
Crème fraîche CF260618B	.....	.....	.....	.....
Fromage affiné FA260618C	.....	.....	.....	.....

S'appuyer sur les données du sujet et du DT 2.

Contrôles de réception à citer

Contrôle ou information	Utilité
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Indiquer quatre contrôles ou informations et leur utilité.

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 : questions 2.1, 2.2 et 3.1 à 3.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Présenter les calculs, les unités et les arrondis demandés. Compléter les cellules laissées vides. Les calculs de coût matière doivent faire apparaître les quantités utilisées et les prix unitaires du DT 3.

Calcul des commandes

Produit	Stock utilisable	Besoin de commande	Nombre de conditionnements à commander	Quantité réellement commandée
Tomme	.....	.....	.....	.....
Crème fraîche	.....	.....	.....	.....

Compléter les résultats et faire apparaître les opérations.

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 180 g	.....	.....
Crème fraîche pour 24 portions	.....	.....
Lait pour 24 portions	.....	.....
Fromage blanc pour 24 portions	.....	.....
Miel pour 24 portions	.....	.....
Coût matière total du lot	.....	.....
Coût matière par portion	.....	.....

Compléter les quantités calculées et les coûts.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

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.