SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Arts appliqués et cultures artistiques

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 FACULTATIVE : ARTS APPLIQUÉS ET CULTURES ARTISTIQUES

Coefficient : 1 Durée : 1 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Le matériel graphique à séchage rapide est autorisé. Le sujet entier est à rendre.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Observer, analyser et rechercher (10 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Développer et présenter une proposition (10 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 la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
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

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : LA LAITERIE DES HALLES, BOUTIQUE DE CRÉMERIE-FROMAGERIE, TOURS

Vous intervenez pour La Laiterie des Halles, une boutique de crémerie-fromagerie située à Tours. À l'occasion d'une opération de découverte des fromages de la région, la boutique souhaite aménager une vitrine éphémère consacrée aux productions locales. Vous devez analyser les documents de référence, proposer des pistes graphiques et spatiales, puis développer une proposition cohérente avec le cahier des charges fourni.

L'épreuve est notée sur 20 points. Elle est facultative : seuls les points obtenus au-dessus de 10 sont pris en compte dans le calcul du diplôme, conformément au règlement applicable au candidat.

Répondez dans les documents réponses ou dans les espaces indiqués. Soignez la lisibilité de vos croquis, la hiérarchie des informations et la qualité de votre présentation. Le sujet entier est à rendre.

PARTIE 1 : Observer, analyser et rechercher (10 points)

Analyse de références visuelles et expérimentation

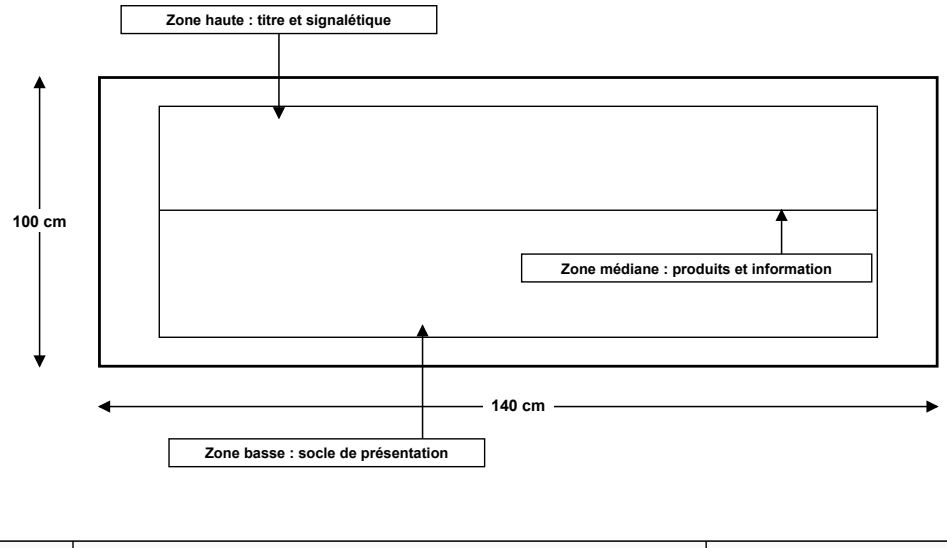
À partir des documents DT 1, DT 2 et DT 3, analysez les intentions visuelles proposées et recherchez plusieurs pistes pour la vitrine éphémère. Les réponses doivent s'appuyer sur des éléments repérables dans les documents et sur un vocabulaire plastique simple et précis.

Documents de référence : ambiances et intentions

Référence	Description visuelle	Effet recherché
A : Marché du matin	Étal de bois clair, cagettes, étiquettes manuscrites, touches de vert végétal	Évoquer la proximité, la fraîcheur et le caractère local
B : Carte topographique	Lignes fines, courbes de niveau, gamme de verts et de beiges, repères ponctuels	Évoquer le territoire et l'origine des produits
C : Affiche contemporaine	Grand titre sans empattement, formes géométriques simples, contraste fort entre crème et brun	Attirer le regard et rendre l'information immédiatement lisible

Références conçues pour le présent sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel



DT 1	Élévation simplifiée de la vitrine disponible	Éch. : Schéma indicatif, non à l'échelle	Unité : cm

1.1 (2 points) Pour deux références parmi A, B et C, relevez un élément de composition ou de couleur et expliquez l'effet visuel recherché. Appuyez chaque réponse sur un indice précis du document.

1.2 (2 points) À partir du DT 1, identifiez les trois zones de la vitrine et indiquez la fonction principale de chacune. Expliquez en une phrase comment l'organisation de ces zones peut guider le regard du passant.

1.3 (3 points) Dans le DR 1, proposez trois pistes graphiques distinctes pour traiter le thème « Fromages d'ici ». Pour chacune, indiquez une ambiance, deux couleurs et un élément graphique ou un matériau d'évocation. Les pistes doivent rester compatibles avec le cahier des charges du DT 3.

1.4 (3 points) Comparez vos trois pistes et choisissez celle qui répond le mieux au besoin de la boutique. Justifiez votre choix par deux arguments portant sur la lisibilité, l'évocation du territoire ou la cohérence avec les références visuelles.

PARTIE 2 : Développer et présenter une proposition (10 points)

Réalisation graphique et communication de l'intention

Développez la piste retenue pour concevoir une proposition d'habillage de la vitrine de La Laiterie des Halles. Réalisez une représentation graphique lisible dans le DR 2 et accompagnez-la d'une courte explication de votre démarche.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Cahier des charges de la vitrine éphémère

Élément	Donnée ou exigence
Dimensions de la vitrine	Largeur 140 cm, hauteur 100 cm
Thème	Fromages d'ici : découverte des productions locales
Message principal	FROMAGES D'ICI
Informations complémentaires	Origine locale, dégustation proposée en boutique
Lisibilité	Le message principal doit être visible à distance et distinct des informations secondaires
Ambiance	Accueil, authenticité et fraîcheur
Contraintes de réalisation	Proposition réalisable avec une signalétique imprimée et des éléments de présentation simples
Palette suggérée	Crème, brun et vert doux ; une autre gamme cohérente est admise si elle est justifiée

Données à respecter pour la proposition.

2.1 (6 points) Réalisez dans le DR 2 une vue de face de la vitrine. Faites apparaître la hiérarchie du message principal et des informations secondaires, une organisation des produits et au moins deux choix graphiques issus de votre piste retenue. Utilisez la couleur ou des indications écrites de couleur. La proposition doit respecter les dimensions et le cahier des charges.

2.2 (2 points) Ajoutez à votre proposition deux annotations qui précisent des choix de composition, de couleur, de typographie, de matière ou de mise en espace et leur effet attendu.

2.3 (2 points) Rédigez un court commentaire expliquant comment votre proposition attire l'attention, transmet l'idée de productions locales et reste lisible dans la vitrine.

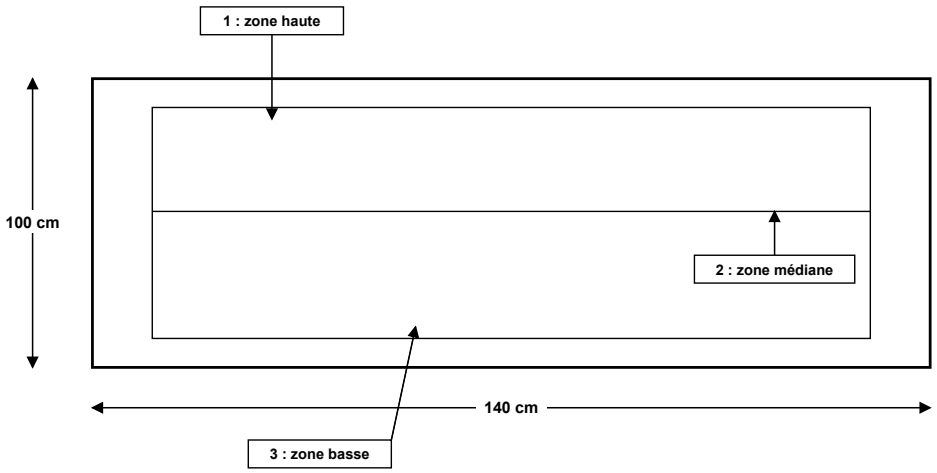
FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ÉLÉVATION SIMPLIFIÉE DE LA VITRINE ET REPÈRES DE LECTURE

La vitrine disponible mesure 140 cm de largeur sur 100 cm de hauteur. Le schéma d'élévation fourni dans la partie 1 distingue une zone haute destinée au titre et à la signalétique, une zone médiane consacrée aux produits et à l'information, ainsi qu'une zone basse pouvant accueillir un socle de présentation. Le schéma indique des fonctions possibles, non une composition imposée.



DT 1	Repères d'organisation de la vitrine	Éch. : Schéma indicatif, non à l'échelle	Unité : cm

DT 2 : RÉFÉRENCES VISUELLES POUR LA RECHERCHE

Les références suivantes sont des descriptions destinées à être analysées et réinvesties. Elles ne constituent pas des modèles à reproduire à l'identique. Vous pouvez sélectionner, combiner ou transformer leurs caractéristiques pour construire une réponse personnelle.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Caractéristiques plastiques des références

Référence	Couleurs et formes	Matériaux ou signes évoqués	Intention possible
A : Marché du matin	Bois clair, formes simples, contraste modéré	Cagettes, étiquettes manuscrites, feuillage	Proximité et fraîcheur
B : Carte topographique	Courbes fines, verts et beiges, ponctuations	Carte, parcours, repères de lieu	Territoire et origine
C : Affiche contemporaine	Grand titre, formes géométriques, contraste marqué	Typographie sans empattement, aplats colorés	Lisibilité et impact

Support d'analyse pour la partie 1.

DT 3 : CAHIER DES CHARGES DE L'OPÉRATION COMMERCIALE

La Laiterie des Halles souhaite informer les passants d'une opération de découverte des productions locales. La proposition doit identifier clairement le thème, rendre le message principal prioritaire et conserver une ambiance accueillante. Elle doit pouvoir être réalisée avec une signalétique imprimée et des éléments de présentation simples. Les dimensions disponibles sont de 140 cm de largeur sur 100 cm de hauteur.

Contraintes et critères de conception

Critère	Exigence
Message principal	FROMAGES D'ICI
Informations secondaires	Origine locale et dégustation proposée en boutique
Hiérarchie	Le titre doit être le premier élément perçu
Ambiance	Accueil, authenticité et fraîcheur
Mise en œuvre	Signalétique imprimée et éléments de présentation simples
Format disponible	140 cm de largeur sur 100 cm de hauteur

Toutes les contraintes indiquées sont à prendre en compte.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.3 et 1.4

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau pour présenter trois pistes graphiques. Choisissez ensuite une piste et justifiez brièvement votre choix dans l'espace prévu.

Recherche de pistes graphiques

Piste	Ambiance	Deux couleurs	Élément graphique ou matériau d'évocation
1	.....	.....	.....
2	.....	.....	.....
3	.....	.....	.....

Choix de la piste retenue

Piste choisie	Argument 1	Argument 2
.....	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

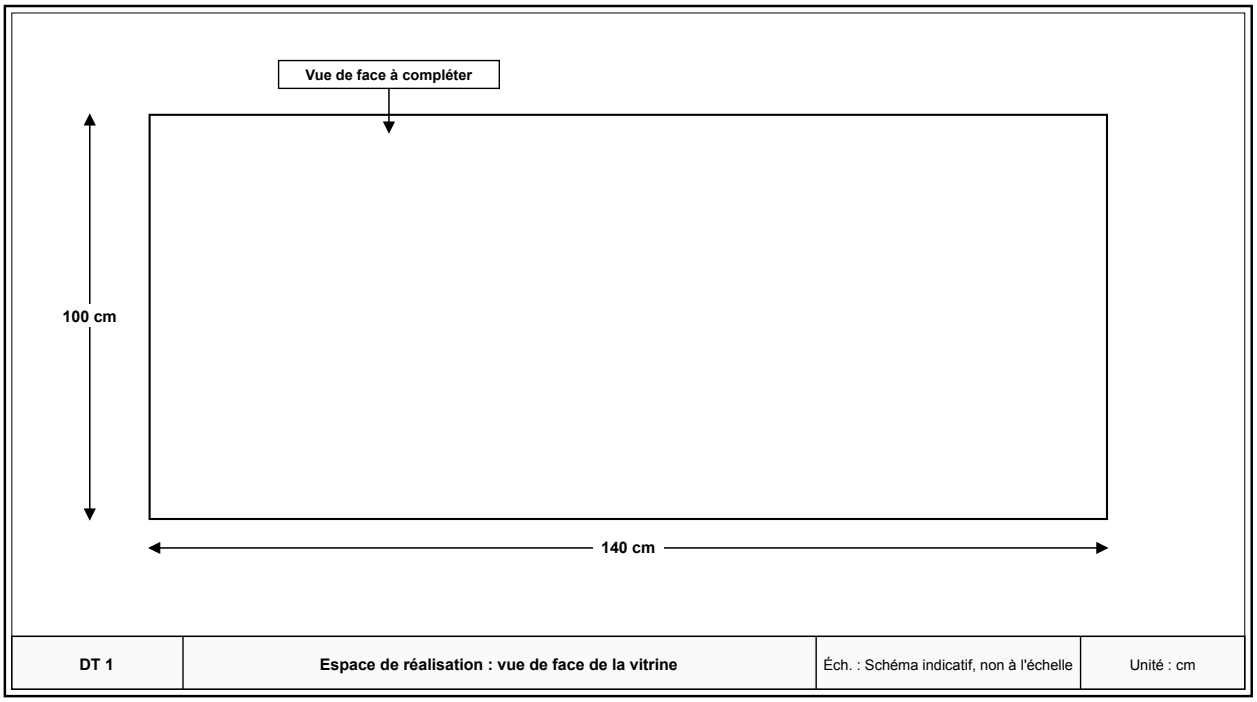
.....

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 2.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Réalisez votre vue de face dans l'espace ci-dessous. Faites apparaître les informations demandées et utilisez les lignes de commentaire pour expliquer vos choix. Le rectangle représente la surface disponible de la vitrine.



DT 1	Espace de réalisation : vue de face de la vitrine	Éch. : Schéma indicatif, non à l'échelle	Unité : cm

Annotations et commentaire de démarche

Repère	Choix réalisé et effet attendu
Annotation 1	.....
Annotation 2	.....
Commentaire	.....

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.