CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Commercialisation et service

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

EP2 : Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CF-EP2 • Durée : **3 heures** • Coefficient : **7**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Point de vente : réassort, conseil et vente à la coupe (5 questions) **Page 3**

2. Gestion du poste fromage en restaurant : analyse, calcul, dressage et service (5 questions) **Page 6**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Point de vente : réassort, conseil et vente à la coupe

À la Fromagerie des Halles à Tours, le candidat prépare la vitrine avant une période de forte fréquentation, contrôle son poste et réassortit trois fromages. Il accueille ensuite un client, propose un assortiment pour quatre personnes adapté à ses goûts et à son budget de 18 €, puis sert et encaisse la vente.

Préparation du poste

Question 1.1. Avant la mise en place, préparer le poste en contrôlant la tenue et l'hygiène des mains, la propreté et le fonctionnement du matériel, l'organisation des ustensiles, la prévention des contaminations croisées et les informations de traçabilité disponibles. Signaler au jury toute anomalie constatée et indiquer la conduite à tenir.

Avant la mise en place, porter une tenue propre et se laver puis se sécher les mains. Vérifier la propreté et le fonctionnement de la vitrine, de la balance et des ustensiles ; séparer les outils selon les produits et protéger les fromages hors manipulation. Contrôler les lots, les dates et la rotation, ainsi que l'affichage de température, dont la cible est de +4 °C. Garder le cheminement client libre. En cas d'ustensile sale ou défectueux, le nettoyer ou le remplacer ; si la température compromet la conservation, ne pas charger et prévenir la responsable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste propre, matériel adapté, denrées protégées, traçabilité vérifiée et passage libre. Vitrine contrôlée selon la cible de +4 °C ; toute anomalie est signalée et traitée.

Réassort et étiquetage

Question 1.2. À partir du tableau de réassort, déterminer les quantités à prélever pour atteindre les objectifs de présentation, réaliser le réassort et agencer les produits selon le plan du DT 1. Présenter les produits de façon lisible et attractive, préparer les étiquettes à partir des informations du DT 2 et reporter les quantités à prélever sur le DR 1.

Produit	Quantité à prélever	Prix TTC/kg	Lait et traitement	Signe ou origine
Brie de Meaux	1,80 - 1,20 = 0,60 kg	29,90 €	Vache, cru	AOP, Meuse
Tomme de chèvre	1,30 - 0,90 = 0,40 kg	36,50 €	Chèvre, pasteurisé	Fabrication régionale, Indre-et-Loire
Comté, 18 mois	2,00 - 1,50 = 0,50 kg	39,80 €	Vache, cru	AOP, Jura

Prélever les quantités calculées et compléter les étiquettes avec les informations du tableau. Agencer les produits lisiblement dans la vitrine réfrigérée, en assurant leur protection et la rotation selon les dates et consignes de traçabilité. Respecter le plan du DT 1 : vitrine à l'avant, poste de coupe réservé au personnel, caisse à l'arrière et cheminement client dégagé entre les zones.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DR 1 complété : réassort et étiquetage

	0,60 kg	Vache, cru	AOP, Meuse
	0,40 kg	Chèvre, pasteurisé	Régionale, Indre-et-Loire
	0,50 kg	Vache, cru	AOP, Jura

✓ RÉPONSE À RETENIR

À prélever : 0,60 kg de Brie, 0,40 kg de tomme et 0,50 kg de Comté. Étiquettes complétées avec les prix, le lait, le traitement et l'origine ou le signe indiqué.

Conseil au client

Question 1.3. Lors du jeu de rôle, accueillir le client, identifier sa demande et son budget, puis conseiller une sélection de fromages pour quatre personnes, avec des goûts différents et dans la limite de 18 €. Présenter les caractéristiques sensorielles des produits retenus et justifier la proposition à partir des prix du DT 2.

Accueillir le client, préciser ses préférences et confirmer son budget. Pour quatre personnes, proposer environ 240 g, soit 80 g de chacun de trois fromages : le Brie de Meaux, souple et aux arômes de crème et de champignon ; la tomme de chèvre, ferme et au goût caprin doux ; le Comté, ferme, fruité et légèrement torréfié. Leurs profils sont variés. Au prix au poids : 0,080 × 29,90 € = 2,392 € ; 0,080 × 36,50 € = 2,920 € ; 0,080 × 39,80 € = 3,184 €. Total : 8,496 €, soit 8,50 € arrondi, inférieur au budget maximal de 18 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Assortiment proposé : 80 g de Brie, 80 g de tomme de chèvre et 80 g de Comté, soit 240 g pour environ 8,50 € TTC.

Portionnement et service

Question 1.4. Après accord du client, réaliser le portionnement, la coupe, la pesée, l'emballage et la remise des produits. Tarer la balance avec le contenant, vérifier le poids net, annoncer clairement les produits et leur prix, et respecter les gestes professionnels ainsi que les consignes de sécurité.

1. Préparer des couteaux propres et adaptés, puis couper les portions convenues sans altérer les produits. Respecter les règles de sécurité pendant la coupe.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Placer l’emballage sur la balance et tarer avant d’y déposer le fromage. Contrôler le poids net de chaque portion et ajuster si nécessaire.
3. Emballer les fromages séparément, puis annoncer pour chacun sa dénomination, son poids net et son prix calculé au poids : masse en kilogrammes multipliée par le prix TTC au kilogramme. Remettre la commande au client.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fromages coupés, pesés après tarage, emballés séparément ; poids net et prix annoncés selon la quantité réellement servie.

Encaissement et remise en état

Question 1.5. Finaliser la vente en récapitulant la commande, en encaissant le montant correspondant aux produits effectivement servis, en remettant le justificatif prévu par l’établissement, en prenant congé du client et en remettant le poste en état. Lors de l’échange avec le jury, justifier brièvement l’organisation et les choix de présentation.

Récapituler les produits et les poids nets, annoncer le montant correspondant aux fromages réellement servis, encaisser et remettre le justificatif prévu par l’établissement. Remercier le client et prendre congé avec courtoisie. Protéger et ranger les produits en respectant leur traçabilité, puis nettoyer et désinfecter le poste selon le protocole. Pour justifier l’agencement, rappeler que la vitrine est accessible au client, que le poste de coupe reste réservé au personnel et que le cheminement vers la vitrine et la caisse doit rester libre.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vente récapitulée et encaissée au montant réel, justificatif remis, client salué et poste nettoyé, désinfecté et rangé.

2. Gestion du poste fromage en restaurant : analyse, calcul, dressage et service

Au restaurant d'application Le Comptoir de Loire, deux tables ont commandé chacune une assiette composée de cinq fromages. Le candidat analyse les produits, calcule le coût de revient et le prix de vente d'une assiette, prépare le poste, dresse deux assiettes identiques et assure le service dans l'ordre de dégustation.

Analyse organoleptique

Question 2.1. Réaliser une analyse organoleptique simple des cinq fromages du DT 3 en relevant, pour chacun, au moins un élément pertinent d'aspect, de texture, d'odeur ou de saveur. Proposer un ordre de dégustation cohérent et le justifier oralement au jury.

Les repères du DT 3 décrivent le Brie comme doux et souple, la tomme comme caprine et douce, le Comté comme fruité, la pâte pressée de brebis comme soutenue et le bleu comme marqué. On progresse du plus doux au plus intense : les saveurs puissantes arrivent en dernier afin de ne pas masquer les plus délicates.

Analyse organoleptique et ordre de dégustation

Ordre	Fromage	Repère organoleptique
1	Brie	Doux, pâte souple
2	Tomme de chèvre	Caprin doux, pâte ferme
3	Comté affiné	Fruité, pâte ferme
4	Pâte pressée de brebis	Saveur soutenue, pâte ferme
5	Bleu	Persillé, goût marqué

Progression du goût le plus doux au plus marqué, selon le DT 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : Brie, tomme de chèvre, Comté affiné, pâte pressée de brebis, bleu.

Calcul du coût et du prix de vente

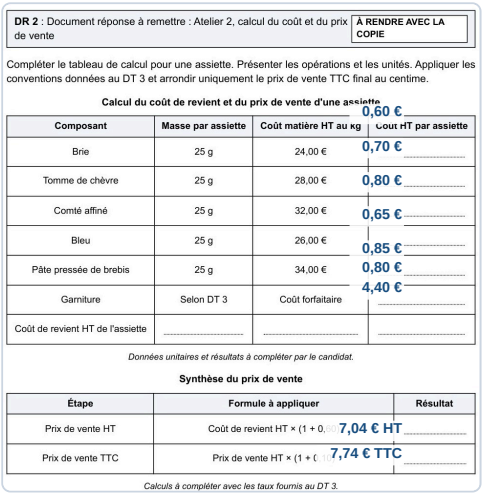
Question 2.2. Calculer le coût de revient HT d'une assiette à partir des portions et des coûts matière du DT 3, en intégrant le coût des garnitures. Appliquer le taux de marge de 60 % calculé sur le coût de revient HT, puis le taux de TVA de 10 %, afin de déterminer le prix de vente HT et le prix TTC arrondi au centime. Inscrire les opérations et résultats sur le DR 2.

Chaque portion de 25 g correspond à 0,025 kg. Pour chaque fromage, le coût est la masse en kilogrammes multipliée par le coût matière au kilogramme. On ajoute la garniture, puis on applique la marge de 60 % au coût de revient HT et la TVA de 10 % au prix HT. Seul le TTC final est arrondi au centime.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Composant	Calcul du coût HT par assiette	Coût HT
Brie	0,025 kg × 24,00 €/kg	0,60 €
Tomme de chèvre	0,025 kg × 28,00 €/kg	0,70 €
Comté affiné	0,025 kg × 32,00 €/kg	0,80 €
Bleu	0,025 kg × 26,00 €/kg	0,65 €
Pâte pressée de brebis	0,025 kg × 34,00 €/kg	0,85 €
Garniture	Forfait par assiette	0,80 €
Coût de revient HT	0,60 + 0,70 + 0,80 + 0,65 + 0,85 + 0,80	4,40 €
Prix de vente HT	4,40 × (1 + 0,60)	7,04 €
Prix de vente TTC	7,04 × (1 + 0,10)	7,74 €

DR 2 complété : calcul du prix d'une assiette



DR 2 : Document réponse à remettre : Atelier 2, calcul du coût et du prix de vente — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau de calcul pour une assiette. Présenter les opérations et les unités. Appliquer les conventions données au DT 3 et arrondir uniquement le prix de vente TTC final au centime.

Calcul du coût de revient et du prix de vente d'une assiette

Composant	Masse par assiette	Coût matière HT au kg	Coût HT par assiette
Brie	25 g	24,00 €	0,60 €
Tomme de chèvre	25 g	28,00 €	0,70 €
Comté affiné	25 g	32,00 €	0,80 €
Bleu	25 g	26,00 €	0,65 €
Pâte pressée de brebis	25 g	34,00 €	0,85 €
Garniture	Selon DT 3	Coût forfaitaire	0,80 €
Coût de revient HT de l'assiette	.....	.....	4,40 €

Données unitaires et résultats à compléter par le candidat.

Synthèse du prix de vente

Étape	Formule à appliquer	Résultat
Prix de vente HT	Coût de revient HT × (1 + 0,[illegible])	7,04 € HT
Prix de vente TTC	Prix de vente HT × (1 + [illegible])	7,74 € TTC

Calculs à compléter avec les taux fournis au DT 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Par assiette : coût de revient HT 4,40 € ; prix de vente HT 7,04 € ; prix de vente TTC 7,74 €.

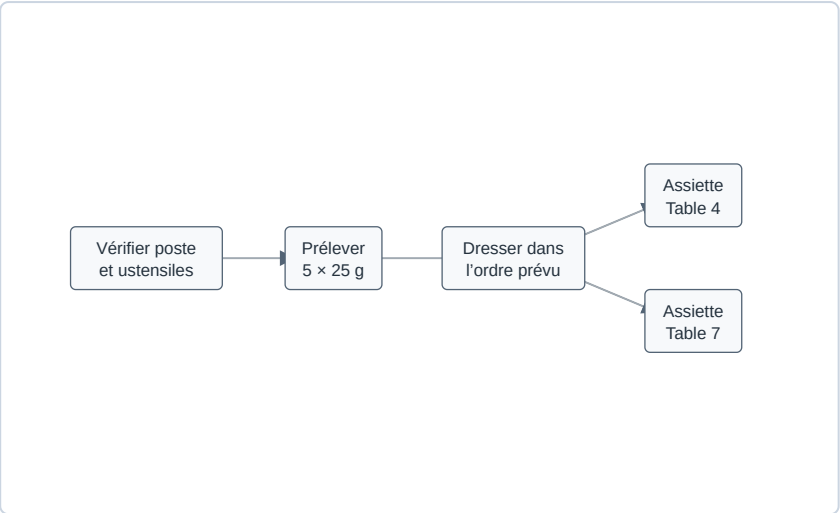
Préparation du poste et dressage

Question 2.3. Préparer le poste fromage ou le chariot : vérifier la propreté et la disponibilité du matériel, sélectionner les produits nécessaires pour les deux commandes, organiser leur présentation et préparer les ustensiles de service. Dresser deux assiettes identiques en respectant les portions indiquées, l'ordre de dégustation, l'équilibre visuel et les consignes d'hygiène.

Vérifier d'abord la propreté et la disponibilité du poste, des assiettes et des ustensiles. Prélever les portions avec des outils propres et adaptés, puis dresser les deux assiettes dans le même ordre, du goût doux au plus marqué. Protéger les denrées pendant les manipulations et servir la garniture à part, selon la demande du convive. Prévoir au total 50 g de chaque fromage pour les deux commandes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Préparation et dressage des deux assiettes



Chaque assiette reçoit 25 g de chacun des cinq fromages.

✓ RÉPONSE À RETENIR

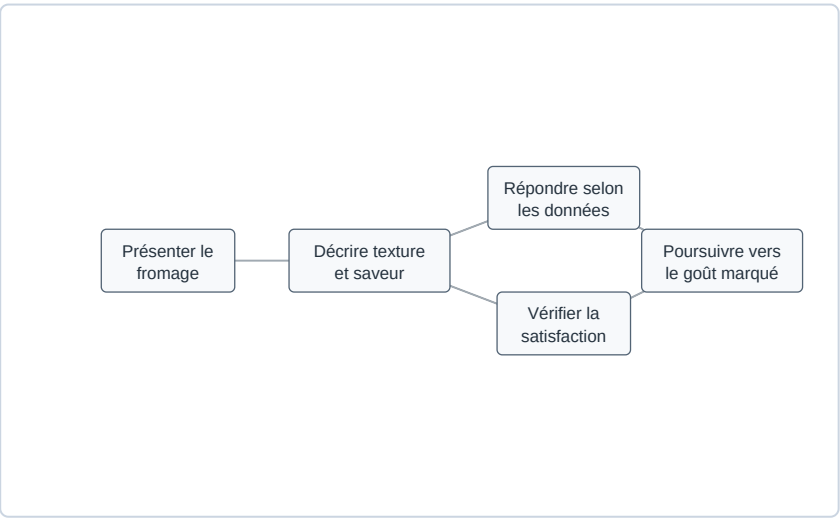
Dresser deux assiettes identiques de 125 g de fromage chacune, soit 250 g au total.

Service aux convives

Question 2.4. Assurer le service auprès des deux tables, présenter clairement les fromages et décrire leurs principales caractéristiques. Répondre aux questions des convives à partir des informations fournies, vérifier leur satisfaction et manipuler les produits et ustensiles avec soin, dans le respect des règles de service.

Présenter les fromages clairement, dans l'ordre prévu : Brie doux et souple, tomme au goût caprin doux, Comté fruité, pâte pressée de brebis à la saveur soutenue, puis bleu persillé au goût marqué. Répondre aux questions avec les seules informations disponibles et vérifier la satisfaction des convives. En cas de question sur les allergènes, signaler que les fromages contiennent du lait et que la garniture contient des noix.

Présentation aux convives



Service clair, réponses fondées sur les informations disponibles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Servir les tables 4 et 7 du goût doux au plus marqué. Signaler le lait dans les fromages et les noix dans la garniture.

Remise en état et compte rendu

Question 2.5. Remettre le poste en état et rendre compte de la prestation au jury. Expliquer les choix d'ordre de dégustation et de présentation, justifier le calcul du prix de vente et indiquer les précautions prises pour préserver la salubrité et la traçabilité des produits.

Après le service, protéger et ranger les produits en respectant les consignes de conservation et de traçabilité, puis nettoyer et désinfecter le poste selon le protocole de l'établissement. Au jury, justifier la progression du goût doux au plus marqué et le calcul du prix : addition des coûts matière et de la garniture, application de la marge de 60 %, puis de la TVA de 10 %. Rappeler les informations sur le lait et les noix.

Remise en état et compte rendu

Après le service	Protéger les produits et respecter leur traçabilité.
Ensuite	Nettoyer et désinfecter le poste selon le protocole.
Compte rendu	Justifier l'ordre de dégustation et le calcul du prix.
Information convives	Signaler le lait dans les fromages et les noix dans la garniture.

Clôture de la prestation et points à expliquer au jury.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poste nettoyé et désinfecté, denrées protégées et tracées. Prix par assiette : coût de revient 4,40 € HT ; vente 7,04 € HT et 7,74 € TTC.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique et orale du CAP Crémier-Fromager, Édition 2026, porte le code FV-ENT-CF-EP2 et dure 3 heures, coefficient 7. Elle comprend deux ateliers notés chacun sur 10 points : la commercialisation en boutique et le service de fromages au restaurant. Elle évalue l'hygiène, la traçabilité, le conseil, les gestes professionnels, le calcul des prix et la qualité du service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Quantité à prélever pour le réassort = objectif de présentation moins stock disponible.
- Prix TTC à la coupe = masse vendue en kilogrammes multipliée par le prix TTC au kilogramme.
- Coût matière d'une portion = masse en kilogrammes multipliée par le coût matière HT au kilogramme.
- Prix HT = coût de revient HT × (1 + taux de marge), puis prix TTC = prix HT × (1 + taux de TVA).

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la température cible de la vitrine, +4 °C, et prévenir la responsable si l'écart compromet la conservation.
- Séparer les ustensiles, protéger les denrées et vérifier les informations de traçabilité avant les manipulations.
- Tarer la balance avec l'emballage pour déterminer le poids net, puis calculer le prix selon la masse effectivement servie.
- Respecter l'ordre de dégustation du goût le plus doux au plus marqué et signaler les allergènes connus, dont le lait et les noix.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le montant d'un fromage vendu à la coupe ?

Convertissez la masse en kilogrammes, puis multipliez-la par le prix TTC au kilogramme. Par exemple, 100 g correspondent à 0,100 kg. Le montant annoncé doit correspondre au poids net réellement servi.

Q : Comment calculer le prix d'une assiette de fromages avec une marge et la TVA ?

Additionnez les coûts HT des portions et de la garniture pour obtenir le coût de revient. Multipliez-le par 1,60 pour obtenir le prix HT, puis par 1,10 pour le prix TTC. Arrondissez uniquement le prix TTC final au centime.

Q : Comment se répartit le temps prévu pour chaque atelier ?

Chaque atelier dure au maximum 1 h 30. Le sujet prévoit jusqu'à une heure pour la préparation et les opérations, 20 minutes au maximum pour le jeu de rôle ou le service, puis jusqu'à 10 minutes d'échange avec le jury. La remise en état est comprise.

Q : Quelles précautions le jury attend-il pendant les manipulations ?

Le jury observe l'hygiène des mains, la propreté du matériel, la séparation des ustensiles, la protection des produits et le respect des consignes de traçabilité et de conservation. En cas de question, communiquez les informations fournies sur le lait et les noix.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Commercialisation et service/2026/CAP (Crémier-fromager) - Commercialisation et service - 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.