SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Commercialisation et service

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 EP2 : COMMERCIALISATION DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS

Coefficient : 7 Durée : 3 heures

Les produits, équipements, documents techniques et matériels professionnels nécessaires aux ateliers sont mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
Atelier 1 : Point de vente (10 points)	Dossier Questionnement
Atelier 2 : Gestion du poste fromage en restaurant (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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
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 CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : LA FROMAGERIE DES HALLES, 12 RUE DES HALLES, 37000 TOURS

Vous exercez comme crémier-fromager à la Fromagerie des Halles, commerce de détail situé à Tours. L'épreuve EP2 se déroule sous la forme de deux ateliers pratiques et oraux indépendants, chacun d'une durée maximale de 1 h 30 et noté sur 10 points. Le total des deux ateliers est ramené sur 20 points.

Atelier 1 : Point de vente. Vous disposez au maximum d'une heure pour organiser et agencer l'espace de vente, contrôler le poste, mettre en place ou réassortir les produits et réaliser leur étiquetage. Un jeu de rôle de prise en charge d'un client, de commercialisation, de service et d'encaissement est ensuite conduit pendant 20 minutes au maximum. Les 10 minutes restantes au maximum sont consacrées aux échanges avec le jury. La remise en état du poste est comprise dans l'atelier.

Atelier 2 : Gestion du poste fromage en restaurant. Vous disposez au maximum d'une heure pour analyser les fromages, préparer le poste ou le chariot, calculer le prix de revient demandé et dresser deux assiettes identiques. Vous assurez ensuite le service et la commercialisation auprès de deux tables pendant 20 minutes au maximum. Les 10 minutes restantes au maximum sont consacrées aux échanges avec le jury. La remise en état du poste est comprise dans l'atelier.

Respectez les consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de protection des denrées mises à votre disposition. Les informations et conventions nécessaires aux tâches sont fournies dans le dossier technique. Les fiches DR servent de supports de travail pendant les ateliers et sont remises au jury.

Atelier 1 : Point de vente (10 points)

Organiser l'espace de commercialisation, accueillir, conseiller, servir et encaisser

Durée maximale : 1 h 30. Le magasin vous confie la préparation de la vitrine avant une période de forte fréquentation. Réalisez les opérations dans l'ordre professionnel adapté, en vous appuyant sur les documents DT 1 et DT 2. Le jury observe vos gestes, votre organisation, votre communication et le respect des procédures de l'établissement.

Situation de réassort de la vitrine

Produit	Stock disponible au poste	Quantité cible en vitrine	Prix de vente TTC au kg
Brie de Meaux AOP	1,20 kg	1,80 kg	29,90 €
Tomme de chèvre pasteurisée	0,90 kg	1,30 kg	36,50 €
Comté AOP, 18 mois	1,50 kg	2,00 kg	39,80 €

Stocks et objectifs de présentation communiqués par la responsable du point de vente.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.1 (2 points) Avant la mise en place, préparez votre poste : tenue et hygiène des mains, vérification de la propreté et du fonctionnement du matériel, organisation des ustensiles, prévention des contaminations croisées et contrôle des informations de traçabilité disponibles. Signalez au jury toute anomalie constatée et indiquez la conduite à tenir.

1.2 (2,5 points) À partir du tableau de réassort, déterminez les quantités à prélever pour atteindre les objectifs de présentation. Réalisez le réassort et agencez les produits selon le plan du DT 1. Présentez les produits de façon lisible et attractive, puis préparez les étiquettes en utilisant les informations fournies au DT 2. Reportez les quantités à prélever sur le DR 1.

1.3 (2 points) Lors du jeu de rôle, accueillez le client, identifiez sa demande et son budget, puis conseillez une sélection de fromages adaptée. Le client recherche un assortiment pour quatre personnes, souhaite des goûts différents et dispose d'un budget maximal de 18 €. Présentez les caractéristiques sensorielles des produits retenus et justifiez votre proposition à partir des prix du DT 2.

1.4 (2 points) Après accord du client, réalisez le portionnement, la coupe, la pesée, l'emballage et la remise des produits. Utilisez la tare du contenant, vérifiez le poids net et annoncez clairement les produits et leur prix. Respectez les gestes professionnels et les consignes de sécurité.

1.5 (1,5 point) Finalisez la vente : récapitulez la commande, encaissez le montant correspondant aux produits effectivement servis, remettez le justificatif prévu par l'établissement, prenez congé du client et remettez le poste en état. Lors de l'échange avec le jury, justifiez brièvement votre organisation et vos choix de présentation.

Atelier 2 : Gestion du poste fromage en restaurant (10 points)

Analyser les produits, préparer le poste, dresser deux assiettes et assurer le service

Durée maximale : 1 h 30. Vous intervenez au restaurant d'application de l'établissement partenaire, Le Comptoir de Loire, à Tours. Deux tables ont commandé chacune une assiette de cinq fromages. Les données de composition, de coût et les consignes de service figurent au DT 3. Utilisez le DR 2 pour présenter les calculs demandés.

Commandes du restaurant

Table	Nombre de convives	Commande	Consigne de service
Table 4	1	1 assiette de cinq fromages	Présentation dans l'ordre de dégustation
Table 7	1	1 assiette de cinq fromages	Présentation dans l'ordre de dégustation

Commandes transmises au poste fromage avant le début du service.

2.1 (1,5 point) Réalisez une analyse organoleptique simple des cinq fromages du DT 3. Pour chacun, relevez au moins un élément pertinent d'aspect, de texture, d'odeur ou de saveur. Proposez un ordre de dégustation cohérent et justifiez-le oralement au jury.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2.2 (2 points) Calculez 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. L'entreprise applique un taux de marge de 60 % calculé sur le coût de revient HT et, pour cet exercice de vente au restaurant, un taux de TVA de 10 %. Déterminez le prix de vente HT puis le prix de vente TTC, arrondi au centime. Inscrivez vos résultats et vos opérations sur le DR 2.

2.3 (2,5 points) Préparez le poste fromage ou le chariot : vérifiez la propreté et la disponibilité du matériel, sélectionnez les produits nécessaires pour les deux commandes, organisez leur présentation et préparez les ustensiles de service. Dressez deux assiettes identiques en respectant les portions indiquées, l'ordre de dégustation, l'équilibre visuel et les consignes d'hygiène.

2.4 (2,5 points) Assurez le service auprès des deux tables. Présentez les fromages de manière claire, décrivez leurs principales caractéristiques, répondez aux questions des convives à partir des informations fournies et vérifiez leur satisfaction. Manipulez les produits et les ustensiles avec soin et respectez les règles de service.

2.5 (1,5 point) Remettez le poste en état et rendez compte au jury de votre prestation. Expliquez vos choix d'ordre de dégustation et de présentation, justifiez le calcul du prix de vente et indiquez les précautions prises pour préserver la salubrité et la traçabilité des produits.

FormaV - document d'entraînement non officiel

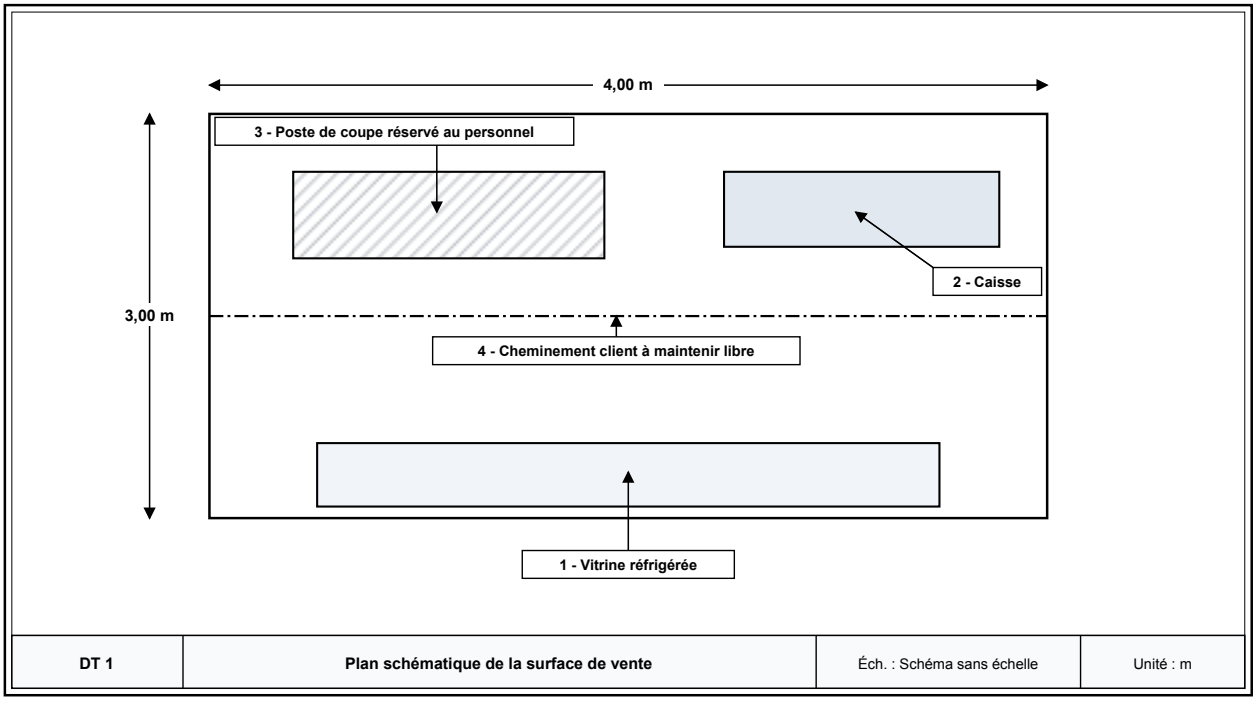
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL DU POINT DE VENTE ET PROCÉDURE DE MISE EN PLACE

La surface de vente représentée mesure 4,00 m sur 3,00 m. Le plan est schématique et n'est pas destiné à la réalisation de travaux. Le poste de coupe est réservé au personnel. Le cheminement client doit rester libre jusqu'à la vitrine et à la caisse. Les produits réfrigérés sont maintenus selon le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement ; la température cible de la vitrine pour cette mise en situation est de +4 °C. Vérifiez l'affichage de température et alertez la responsable si la valeur est hors de la consigne interne.

Procédure de l'établissement : vérifier l'état sanitaire du poste et des équipements avant manipulation ; séparer les ustensiles selon les produits ; protéger les denrées lors des manipulations ; utiliser des ustensiles propres ; assurer la rotation des produits selon les consignes de traçabilité et de gestion des dates ; nettoyer et désinfecter le poste après l'activité selon le protocole affiché.



Implantation fonctionnelle. Les cotes indiquent les dimensions réelles du local ; le dessin est schématique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Contrôles avant mise en place

Point de contrôle	Valeur ou exigence donnée	Action attendue en cas d'écart
Température cible de la vitrine	+4 °C	Ne pas charger si l'écart compromet la conservation ; prévenir la responsable
Cheminement client	Libre de tout obstacle	Déplacer le matériel ou les emballages
Ustensiles de coupe	Propres, adaptés et en bon état	Nettoyer ou remplacer avant utilisation
Protection des produits	Produits protégés hors des manipulations	Protéger immédiatement les denrées

Consignes internes de la Fromagerie des Halles.

DT 2 : FICHES PRODUITS, PRIX ET INFORMATIONS DE PRÉSENTATION EN BOUTIQUE

Les valeurs de prix ci-dessous sont les prix de vente TTC communiqués pour la situation de vente. Les mentions descriptives sont fournies pour préparer la présentation au client et l'étiquetage du rayon. Recopiez les informations adaptées au produit concerné sans inventer de caractéristique.

Pour les produits vendus à la coupe, la fiche de présentation de la boutique comporte au minimum la dénomination du produit, son prix au kilogramme, les informations de lait et de traitement indiquées ci-dessous, ainsi que le signe de qualité fourni le cas échéant. Les produits contiennent du lait. Pour toute question relative à une allergie, vérifiez les informations disponibles et ne donnez pas de garantie non établie par l'établissement.

Caractéristiques commerciales et prix des produits

Produit	Lait et traitement	Signe ou origine indiquée	Description sensorielle communiquée	Prix de vente TTC au kg
Brie de Meaux	Lait de vache, cru	AOP, origine Meuse	Pâte souple, croûte fleurie, arômes de crème et de champignon	29,90 €
Tomme de chèvre	Lait de chèvre, pasteurisé	Fabrication régionale, Indre-et-Loire	Pâte ferme et souple, goût caprin doux	36,50 €
Comté, 18 mois	Lait de vache, cru	AOP, origine Jura	Pâte ferme, notes fruitées et légèrement torréfiées	39,80 €
Bleu de brebis	Lait de brebis, pasteurisé	Fabrication régionale	Pâte persillée, texture fondante, goût soutenu	42,00 €

Données de boutique à utiliser pour la mise en place, l'étiquetage et le conseil.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Données de service en boutique

Élément	Donnée fournie
Commande du client	Assortiment pour quatre personnes, trois goûts différents, budget maximal de 18 €
Suggestion de grammage	Environ 240 g au total pour l'assortiment demandé
Calcul d'un prix de vente au poids	Prix TTC = masse en kg × prix au kg
Tarage	Tarer la balance avec l'emballage avant la pesée nette

Données à utiliser pendant le jeu de rôle.

DT 3 : FICHE DE POSTE RESTAURANT, COMPOSITION DES ASSIETTES ET DONNÉES DE COÛT

Chaque assiette comporte cinq fromages, à raison de 25 g de chaque fromage, soit 125 g de fromage par assiette. Ajouter une garniture dont le coût matière HT est de 0,80 € par assiette. Préparer deux assiettes identiques.

Pour le calcul demandé, utiliser les conventions suivantes : coût de fromage HT = masse en kilogrammes multipliée par le coût matière HT au kilogramme ; coût de revient HT = somme des coûts des fromages et de la garniture ; prix de vente HT = coût de revient HT multiplié par un plus le taux de marge ; prix de vente TTC = prix de vente HT multiplié par un plus le taux de TVA. Le taux de marge est de 60 % du coût de revient HT et le taux de TVA à appliquer dans cet exercice est de 10 %. Arrondir le prix final au centime.

Respecter l'ordre de dégustation du goût le plus doux vers le goût le plus marqué. Les garnitures contiennent des noix et sont servies séparément selon la demande du convive. Les cinq fromages contiennent du lait. Signaler ces informations au convive en cas de question et suivre les informations de l'établissement.

Produits et coûts matière HT

Fromage	Type de lait et traitement	Repère organoleptique	Coût matière HT au kg	Portion par assiette
Brie	Vache, cru	Doux, pâte souple	24,00 €	25 g
Tomme de chèvre	Chèvre, pasteurisé	Caprin doux, pâte ferme	28,00 €	25 g
Comté affiné	Vache, cru	Fruité, pâte ferme	32,00 €	25 g
Bleu	Vache, pasteurisé	Persillé, goût marqué	26,00 €	25 g
Pâte pressée de brebis	Brebis, pasteurisé	Saveur soutenue, pâte ferme	34,00 €	25 g

Coûts transmis par le restaurant pour l'exercice de calcul.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Paramètres de calcul et de service

Paramètre	Valeur
Garniture par assiette	0,80 € HT
Taux de marge sur coût de revient HT	60 %
Taux de TVA à appliquer pour l'exercice	10 %
Nombre d'assiettes	2
Masse totale de fromage par assiette	125 g

Conventions propres au calcul et au service de cette situation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à remettre : Atelier 1, réassort et préparation de l'étiquetage

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter les quantités à prélever à partir des stocks et objectifs de présentation indiqués dans le sujet. Préparer les informations d'étiquetage en utilisant exclusivement les données du DT 2. Ce document est un support de travail de l'atelier pratique.

Feuille de réassort et éléments d'étiquetage

Produit	Stock disponible	Objectif vitrine	Quantité à prélever	Prix TTC au kg	Lait et traitement à afficher	Signe ou origine indiquée
Brie de Meaux AOP	1,20 kg	1,80 kg	.....	29,90 €	.....	.....
Tomme de chèvre pasteurisée	0,90 kg	1,30 kg	.....	36,50 €	.....	.....
Comté AOP, 18 mois	1,50 kg	2,00 kg	.....	39,80 €	.....	.....

À compléter par le candidat pendant la préparation de la vitrine.

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 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 €	.....
Tomme de chèvre	25 g	28,00 €	.....
Comté affiné	25 g	32,00 €	.....
Bleu	25 g	26,00 €	.....
Pâte pressée de brebis	25 g	34,00 €	.....
Garniture	Selon DT 3	Coût forfaitaire	.....
Coût de revient HT de l'assiette	.....	.....	.....

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 + 0,60)	.....
Prix de vente TTC	Prix de vente HT × (1 + 0,10)	.....

Calculs à compléter avec les taux fournis au DT 3.

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.