CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Entraînement adapté - CAP Crémier-fromager – EP1 - source 2020 [2141349e470c]

Session 2026

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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 – EP1 — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique adapte-7d119234c0b1a98d5914** Durée indicative : 120 min

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Sujet blanc original FormaV. Contexte, entreprises, documents techniques et données de travail fictifs à visée pédagogique. Ce document ne constitue ni une annale de session ni un sujet ou corrigé officiel. Les attendus d’une réalisation pratique décrivent une démarche et des critères de contrôle ; ils ne remplacent pas une prestation en atelier.

Se repérer dans le corrigé

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Contrôle de livraison et stockage
5 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparations laitières et mise en valeur
11 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 1

15.0 points

Étude professionnelle 1 — Contrôle de livraison et stockage

Question 1.1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> À partir du bon de commande et des quantités reçues de D1, relevez toutes les différences entre commande et livraison. Présentez pour chaque ligne le produit, la quantité commandée, la quantité constatée et l'écart.

Pour chaque produit, je calcule l'écart en faisant la quantité livrée moins la quantité commandée. Un résultat négatif indique une quantité manquante.

Produit	Quantité commandée	Quantité constatée	Écart (livrée − commandée)
Crottin de chèvre frais	12 pièces	12 pièces	0 pièce
Tomme de chèvre	2 pièces	2 pièces	0 pièce
Tomme de brebis	2 pièces	1 pièce	−1 pièce

Les crottins et la tomme de chèvre sont conformes en quantité. Il manque une tomme de brebis par rapport à la commande.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une tomme de brebis manque. Aucun écart de quantité pour les crottins frais ni pour la tomme de chèvre.

Question 1.2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Calculez le poids total attendu selon le bon de commande et le poids total effectivement reçu selon le relevé de D1. Indiquez les calculs en grammes ou en kilogrammes, puis exprimez le poids manquant.

Le poids attendu se calcule avec les quantités commandées ; le poids reçu, avec les quantités constatées. Pour chaque ligne, je multiplie le nombre de pièces par le poids unitaire indiqué dans D1.

Poids attendu : crottins, 12 × 100 g ; tommes de chèvre, 2 × 800 g ; tommes de brebis, 2 × 1 000 g. Ainsi, 1 200 g + 1 600 g + 2 000 g = 4 800 g.

Poids reçu : crottins, 12 × 100 g ; tommes de chèvre, 2 × 800 g ; tomme de brebis, 1 × 1 000 g. Ainsi, 1 200 g + 1 600 g + 1 000 g = 3 800 g.

Le poids manquant est la différence entre le poids attendu et le poids reçu : 4 800 g − 3 800 g = 1 000 g.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poids attendu : 4 800 g, soit 4,8 kg. Poids reçu : 3 800 g, soit 3,8 kg. Poids manquant : 1 000 g, soit 1 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Comparez la température relevée pour les crottins frais à la plage interne fictive de D1. Indiquez la décision immédiate à prendre pour ce lot et la personne à informer, en vous appuyant sur la consigne du document.

La température relevée pour les crottins est de 4,8 °C. La plage cible interne fictive pour les fromages frais est de 0 à 4 °C : 4,8 °C dépasse donc la limite supérieure de 0,8 °C. D1 indique qu'une réception hors de cette plage doit être isolée dans l'espace « attente décision responsable » et ne doit être ni vendue ni utilisée avant décision.

Il faut appliquer cette consigne au lot concerné et informer le responsable, qui doit valider le traitement. Le constat porte sur l'écart à la consigne interne du cas ; il ne suffit pas à conclure à l'état sanitaire du produit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour le lot de crottins FA-1404-A : mise à l'écart dans l'espace « attente décision responsable », aucune vente ni utilisation avant décision, et information du responsable.

Question 1.4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Rédigez les informations à enregistrer pour assurer la traçabilité de la ligne « tomme de chèvre » acceptée : reprenez les données disponibles dans D1 et signalez celles qui restent à compléter, sans inventer d'information.

Pour la ligne « tomme de chèvre », les renseignements disponibles à inscrire sur la fiche de réception sont :

- Date et heure : 14/04/2026 à 8 h 10.
- Fournisseur : Ferme des Hauts-Prés.
- Références des documents : bon de commande BC-1404 ; bon de livraison BL-1404, daté du 14/04/2026.
- Produit : tomme de chèvre ; quantité commandée : 2 pièces ; quantité reçue : 2 pièces.
- Lot : FA-1204-B ; date portée sur l'étiquette : « À consommer de préférence avant le 30/05/2026 ».
- Température relevée : 8,5 °C ; état du colis : emballage intact.
- Anomalie : aucun écart de quantité ou d'état du colis ; la température est dans la plage interne fictive de 6 à 10 °C pour les tommes en cours d'affinage.
- Emplacement prévu : supports d'affinage propres, entre 6 et 10 °C, selon la consigne interne du cas.
- Personne à prévenir : le responsable. Son nom n'étant pas indiqué dans D1, il reste à compléter si la fiche le demande.

Les données absentes ne sont pas supposées : elles sont indiquées comme à compléter.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La traçabilité de la tomme de chèvre reprend les données ci-dessus. Le responsable est la personne à prévenir ; son nom n'est pas fourni et ne doit pas être inventé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Pour les crottins frais, la tomme de chèvre et la tomme de brebis, indiquez l’emplacement de rangement correspondant aux consignes internes de D1. Précisez séparément le traitement du lot de crottins placé en attente.

Pour les produits acceptés, D1 prévoit deux emplacements distincts : les produits frais acceptés sur le support réfrigéré bas entre 0 et 4 °C ; les tommes acceptées sur des supports d’affinage propres entre 6 et 10 °C.

Le lot de crottins de cette livraison a toutefois été mesuré à 4,8 °C, hors de la plage interne prévue. Il ne rejoint donc pas le support des produits frais acceptés : il reste séparé dans l’espace « attente décision responsable », sans vente ni utilisation avant décision.

RÉPONSE À RETENIR

Crottins frais acceptés : support réfrigéré bas, entre 0 et 4 °C. Lot FA-1404-A de cette réception : isolé dans l’espace « attente décision responsable » jusqu’à décision du responsable. Tomme de chèvre acceptée : supports d’affinage propres, entre 6 et 10 °C. Tomme de brebis reçue : mêmes supports d’affinage propres, entre 6 et 10 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

31.0 points

Étude professionnelle 2 — Préparations laitières et mise en valeur

Question 2.1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Pour passer d'une recette prévue pour huit personnes à une recette pour six personnes, calculez le coefficient multiplicateur à appliquer. Écrivez le calcul.

Le coefficient est le rapport entre le nombre de personnes visé et le nombre de personnes de la recette de référence : 6 ÷ 8 = 0,75. Il faut multiplier par 0,75 les quantités données pour huit personnes.

RÉPONSE À RETENIR

Coefficient multiplicateur : 0,75.

Question 2.2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> À partir des quantités de référence pour huit personnes de D2 et du coefficient calculé, vérifiez les quantités nécessaires pour six personnes en sucre en poudre et en Maïzena. Présentez chaque calcul avec son unité.

J'applique le coefficient 0,75 aux quantités de référence pour huit personnes de D2.

Sucre en poudre : 150 g × 0,75 = 112,5 g.
Maïzena : 90 g × 0,75 = 67,5 g.

Ces deux résultats correspondent aux quantités indiquées pour six personnes dans D2.

RÉPONSE À RETENIR

Pour six personnes : 112,5 g de sucre en poudre et 67,5 g de Maïzena.

Question 2.3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Établissez une chronologie écrite des grandes étapes de préparation du flan, du rassemblement des ingrédients jusqu'au refroidissement. Faites apparaître à quel moment les ingrédients sont incorporés et les deux phases de cuisson, sans ajouter d'étape technique absente de D2.

Chronologie des étapes indiquées dans D2 :

1. Rassembler les ingrédients et le matériel prévu ; préchauffer le four à 200 °C.
2. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé.
3. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre, puis ajouter la Maïzena et mélanger.
4. Incorporer progressivement le lait chaud en remuant, puis remettre la préparation dans la casserole.
5. Première cuisson : cuire à feu doux en remuant pendant 1 à 2 minutes.
6. Dérouler la pâte dans le moule en conservant son papier, la piquer à la fourchette, puis verser la préparation sur la pâte.
7. Seconde cuisson : cuire 35 minutes à 200 °C.
8. Mettre à refroidir en cellule de refroidissement.

En atelier, les opérations impliquant le four, la casserole ou une préparation chaude supposent le respect des consignes de sécurité et de l'encadrement de l'équipe. Ici, seule l'organisation écrite est décrite.

RÉPONSE À RETENIR

La chronologie comprend les deux cuissons indiquées dans D2 : 1 à 2 minutes à feu doux en remuant, puis 35 minutes au four à 200 °C, avant le refroidissement en cellule.

Question 2.4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

Rédigez la partie de la fiche de traçabilité du flan qui peut être complétée à partir de D2 : dénomination, date de fabrication, identifiant interne et lots des ingrédients. Indiquez aussi la consigne interne de conservation.

Partie de la fiche de traçabilité que l'on peut compléter à partir de D2 :

- Dénomination : flan pâtissier pour six personnes.
- Date de fabrication : 14/04/2026.
- Identifiant de lot interne : FL-140426-01.
- Lots des ingrédients : pâte brisée PB-1004 ; œufs OEU-1304 ; lait LAIT-1404 ; sucre en poudre SU-0904 ; Maïzena MAI-0204 ; sucre vanillé VAN-0104.
- Consigne interne de conservation : réfrigération entre 0 et 4 °C.

D2 fournit également la consigne interne fictive « DLC à J+5 ». Si le champ de date limite de la fiche est à renseigner, la date correspondante selon le décompte de E2-Q5 est le 19/04/2026. Il s'agit uniquement de la convention pédagogique du cas, et non d'une durée de conservation générale ou d'une validation réglementaire.

RÉPONSE À RETENIR

Flan pâtissier pour six personnes, fabriqué le 14/04/2026, lot interne FL-140426-01 ; lots ingrédients PB-1004, OEU-1304, LAIT-1404, SU-0904, MAI-0204 et VAN-0104 ; conservation selon la consigne interne entre 0 et 4 °C. Si le champ de date limite est demandé : 19/04/2026 selon la convention fictive J+5.

Question 2.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

En appliquant uniquement la convention fictive « J+5 » de D2 à la date de fabrication du 14 avril 2026, calculez la date à inscrire dans le cas et écrivez le calcul ou le décompte utilisé.

J correspond au jour de fabrication, le 14 avril 2026. J+5 signifie compter cinq jours après cette date : 15 avril (J+1), 16 avril (J+2), 17 avril (J+3), 18 avril (J+4), 19 avril (J+5). Le mois ne change pas au cours de ce décompte.

Ce calcul applique seulement la convention interne fictive donnée dans D2.

RÉPONSE À RETENIR

Date à inscrire selon la convention fictive du cas : 19/04/2026.

Question 2.6.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 7

Calculez la quantité totale d'enrobage nécessaire pour quatre crottins, puis la quantité nécessaire pour chacun des deux enrobages si deux crottins reçoivent chaque variété.

D3 prévoit 8 g d'enrobage par crottin. Pour quatre crottins, le total est 4 × 8 g = 32 g. Deux crottins reçoivent chaque variété : 2 × 8 g = 16 g d'herbes sèches et 2 × 8 g = 16 g de noisettes concassées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Enrobage total : 32 g, dont 16 g d'herbes sèches et 16 g de noisettes concassées.

Question 2.7.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> Décrivez par écrit une organisation de poste pour préparer les deux variétés d'enrobage en limitant les transferts entre elles. Indiquez les lots à inscrire pour les crottins et les deux enrobages, ainsi que la précaution particulière à prendre en compte pour les noisettes selon D3.

Organisation écrite proposée : prévoir deux espaces ou contenants distincts et identifiés, l'un pour les herbes, l'autre pour les noisettes. Prévoir des ustensiles propres distincts pour chaque variété et les maintenir séparés pendant la préparation afin de limiter les transferts. La fiche de préparation indique les lots employés.

Lots à inscrire : crottins de chèvre frais CF-1304 ; herbes sèches HER-1104 ; noisettes NOI-1204. Deux crottins sont prévus pour chaque variété, soit 16 g de chaque enrobage.

L'étiquette des noisettes signale la présence de fruits à coque. Cette information doit être communiquée à l'équipe et prise en compte pour éviter les transferts vers les autres produits ou préparations et pour informer le service.

RÉPONSE À RETENIR

Lots à tracer : CF-1304, HER-1104 et NOI-1204. Séparer les deux variétés et les ustensiles associés ; signaler à l'équipe la présence de fruits à coque dans les noisettes et éviter les transferts.

Question 2.8.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> Pour répondre à la commande de Mme Dupuis, retenez les quatre produits de chèvre et de brebis proposés dans D3 et indiquez, pour chacun, une caractéristique descriptive précise fournie par le document.

Les quatre produits de D3 répondent à la demande de fromages de chèvre et de brebis. Une caractéristique précise donnée pour chacun est :

- Petit frais nature, chèvre : texture souple et humide.
- Chèvre cendré : croûte cendrée.
- Tomme des prés, brebis : pâte ferme.
- Bleu des vallons, brebis : pâte persillée.

Ces caractéristiques sont descriptives et pédagogiques ; elles ne constituent pas une appellation ou une origine certifiée.

RÉPONSE À RETENIR

Produits et caractéristiques : Petit frais nature, texture souple et humide ; Chèvre cendré, croûte cendrée ; Tomme des prés, pâte ferme ; Bleu des vallons, pâte persillée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.9.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> La proposition de répartition de D3 prévoit six bouchées de 20 g par produit. Calculez le poids total du plateau, puis le poids moyen par personne. Vérifiez si la limite de 80 g par personne est respectée.

Chaque produit est représenté par six bouchées de 20 g : 6 × 20 g = 120 g par produit. Pour les quatre produits, le poids total est 4 × 120 g = 480 g. Pour six personnes, le poids moyen par personne est 480 g ÷ 6 = 80 g. La commande fixe une limite de 80 g par personne : la proposition atteint cette limite sans la dépasser.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poids total du plateau : 480 g. Poids moyen : 80 g par personne. La limite est respectée exactement.

Question 2.10.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> Rédigez une fiche courte de préparation pour la commande de Mme Dupuis. Elle doit préciser le nombre de personnes, les quatre produits retenus, la quantité prévue de chaque produit et les lots correspondants. Ne mentionnez aucun fromage autre que ceux de chèvre ou de brebis.

Fiche de préparation — commande de Mme Dupuis

- Nombre de personnes : 6.
- Composition : six bouchées de 20 g pour chacun des quatre produits, soit 120 g de chaque produit.
- Petit frais nature, chèvre : 120 g ; lot CF-1304.
- Chèvre cendré : 120 g ; lot CC-0904.
- Tomme des prés, brebis : 120 g ; lot TB-0804.
- Bleu des vallons, brebis : 120 g ; lot BV-0704.
- Total prévu : 480 g, soit 80 g par personne.

La quantité prévue pour chaque produit reste inférieure au stock disponible indiqué dans D3. Reporter les quatre lots sur la fiche interne de préparation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commande de Mme Dupuis : six personnes ; 120 g de chacun des quatre produits (CF-1304, CC-0904, TB-0804 et BV-0704), soit 480 g au total et 80 g par personne.

Question 2.11.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> À partir de D4, rédigez une liste ordonnée de vérifications de fin de travail permettant de rendre le poste propre et rangé. Faites apparaître le devenir des produits, la séparation du matériel utilisé et propre, le nettoyage selon les consignes internes et le signalement d'une anomalie.

Vérifications de fin de travail, dans l'ordre :

1. Évacuer les produits et emballages vers les emplacements prévus.
2. Identifier les produits conservés, puis les ranger avec leur lot et les informations de suivi.
3. Séparer le matériel utilisé du matériel propre et ranger chacun à l'emplacement prévu.
4. Nettoyer les plans de travail et les matériels selon les procédures internes de l'entreprise. Utiliser les produits d'entretien conformément à leur étiquetage et aux consignes de l'établissement, sans mélanger de produits.

FormaV - document d'entraînement non officiel

5. Vérifier que les surfaces et matériels sont dans l’état prévu par la procédure interne.
6. Signaler au responsable toute casse, anomalie ou difficulté constatée.
7. Avant de quitter le poste, vérifier que les produits sont rangés et que la zone de travail est dégagée.

Il s’agit des vérifications et de l’organisation écrite attendues, et non de l’exécution effective d’un nettoyage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le poste est prêt pour l’équipe suivante lorsque les produits sont évacués ou rangés et identifiés, que le matériel utilisé est séparé du matériel propre, que le nettoyage suit les consignes internes, que les anomalies sont signalées et que la zone est dégagée.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-7d119234c0b1a98d5914
Supports documentaires vérifiés : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37533/ ; https://www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24049/455989 ; https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_crem_from/Annexes_CAP_crem_from-3.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.