SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

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

CAP Crémier-fromager – EP1

Sujet blanc adapté — CAP Crémier-fromager — Approvisionnement, stockage et mise en valeur

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.

Version adaptée d'un sujet incomplet de 2020. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d'entraînement.

- La livraison annoncée dans le sujet d'origine n'étant pas disponible dans les pièces fournies, elle est remplacée par le dossier fictif complet D1 : bon de commande, relevé de réception, quantités, températures, lots et consignes de rangement.
- La crémerie, le fournisseur, les produits, les lots, les dates, les stocks, les mesures et les consignes internes de ce sujet sont fictifs. Les limites de température données sont uniquement des consignes internes du cas et ne sont pas présentées comme des valeurs réglementaires.
- La fiche de flan est reformulée dans D2 avec les quantités pour huit personnes et pour six personnes, les étapes, les lots d'ingrédients et une date de préparation afin que le calcul de J+5 et la traçabilité puissent être traités sans document absent. J+5 est une consigne interne fictive du cas, pas une règle générale de conservation.
- La commande manuscrite de Mme Dupuis est remplacée par une commande lisible et complète dans D3. Les produits disponibles, leurs poids et leurs caractéristiques sont également fournis.
- Les tâches de réalisation et de remise en état sont adaptées en tâches écrites de préparation, d'organisation et de description des critères professionnels. Cette adaptation ne prétend pas remplacer les gestes pratiques en atelier.

Situation professionnelle

Sujet blanc d'entraînement adapté — niveau CAP. Il s'agit d'un travail écrit d'analyse et de préparation professionnelle. Il ne remplace pas la réalisation des gestes en atelier ni une évaluation pratique.

Vous travaillez dans la crémerie fictive « La Laiterie des Tilleuls », à Clermont-Ferrand. Le 14 avril 2026, votre responsable vous confie le contrôle d'une livraison, le rangement des produits, la préparation écrite de plusieurs fabrications et la remise en état du poste. Toutes les entreprises, données, dates, consignes et valeurs techniques propres à ce cas sont fictives et pédagogiques.

Répondez uniquement à partir des documents D1 à D4. Les consignes de température et la mention « J+5 » sont des consignes internes fictives du cas, et non des prescriptions réglementaires. Pour les tâches habituellement réalisées en atelier, décrivez une organisation et des critères de travail sans prétendre avoir exécuté les gestes.

Les unités sont indiquées dans les documents. Pour les calculs, montrez la démarche et indiquez les unités. Aucun document, matériel, photo ou observation extérieure n'est nécessaire.

Document D1 — Réception fictive du 14 avril 2026 : commande, livraison et rangement

Fournisseur fictif : Ferme des Hauts-Prés. **Date et heure de réception :** 14 avril 2026, 8 h 10. Le bon de commande BC-1404 porte sur trois lignes. Les quantités exprimées en unités sont des quantités de pièces ; le poids unitaire est indiqué séparément.

Produit commandé	Quantité commandée	Quantité livrée constatée	Poids unitaire	Lot porté sur l'étiquette	Date portée sur l'étiquette	Température relevée à réception	État du colis
Crottin de chèvre frais	12 pièces	12 pièces	100 g	FA-1404-A	DLC 20/04/2026	4,8 °C	Emballage intact
Tomme de chèvre	2 pièces	2 pièces	800 g	FA-1204-B	À consommer de préférence avant le 30/05/2026	8,5 °C	Emballage intact
Tomme de brebis	2 pièces	1 pièce	1 000 g	FA-1304-C	À consommer de préférence avant le 28/05/2026	8,0 °C	Emballage intact

Le bon de livraison fictif BL-1404 reprend les trois produits et les quantités livrées constatées ci-dessus. Il porte la date du 14/04/2026 et le nom du fournisseur. Les numéros de lot et les dates sont relevés sur les étiquettes des produits. Le responsable doit être informé des écarts et valider le traitement d'un produit placé en attente.

Consignes internes fictives de réception et de stockage pour cet exercice : pour les fromages frais, la plage cible de réception est de 0 à 4 °C ; pour les tommes en cours d'affinage, elle est de 6 à 10 °C. Une réception hors de la plage interne prévue est isolée dans l'espace « attente décision responsable » ; elle n'est pas mise en vente ni utilisée avant décision. Les produits frais acceptés sont rangés sur le support réfrigéré bas, entre 0 et 4 °C. Les tommes acceptées sont placées sur des supports d'affinage propres, entre 6 et 10 °C. Ces consignes sont créées pour le cas pédagogique et ne constituent pas des valeurs réglementaires.

Lors d'un enregistrement de réception, la fiche interne prévoit : date et heure, fournisseur, référence du bon de commande et du bon de livraison, dénomination du produit, quantité commandée et reçue, lot, date figurant sur l'étiquette, température relevée, état de l'emballage, anomalie éventuelle, emplacement prévu et personne à prévenir. Les données non disponibles ne doivent pas être inventées : elles sont notées « à compléter » ou signalées au responsable.

Document D2 — Fiche technique fictive : flan pâtissier pour six personnes

Production prévue : un flan pour six personnes, le 14 avril 2026. La fiche technique donne également les quantités de référence pour huit personnes afin de permettre le contrôle du coefficient de proportionnalité.

Ingrédient	Unité	Quantité pour 8 personnes	Quantité indiquée pour 6 personnes	Lot d'ingrédient disponible
Pâte brisée	rouleau	1	1	PB-1004
Œufs entiers frais	pièce	4	3	OEU-1304
Lait	cl	100	75	LAIT-1404
Sucre en poudre	g	150	112,5	SU-0904
Maïzena	g	90	67,5	MAI-0204
Sucre vanillé	sachet	1	1	VAN-0104

Matériel prévu : saladier, fouet, casserole, maryse, fourchette, moule et cellule de refroidissement. Dans le cadre du présent sujet écrit, vous ne manipulez aucun matériel : vous décrivez les étapes et les points de vigilance.

Étapes de la fiche : 1. Préchauffer le four à 200 °C. 2. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. 3. Battre les œufs avec le sucre dans un saladier. 4. Ajouter la Maïzena et mélanger. 5. Incorporer progressivement le lait chaud en remuant. 6. Remettre la préparation dans la casserole. 7. Cuire à feu doux en remuant pendant 1 à 2 minutes. 8. Dérouler la pâte dans le moule en conservant son papier. 9. Piquer la pâte à la fourchette. 10. Verser la préparation sur la pâte. 11. Cuire 35 minutes à 200 °C. 12. Mettre à refroidir en cellule de refroidissement.

Les opérations impliquant le four, une casserole chaude ou une préparation chaude supposent, en atelier, le respect des consignes de sécurité et l'encadrement de l'équipe. Le sujet demande seulement une préparation écrite de l'organisation du travail.

Fiche de traçabilité interne à compléter : dénomination de la préparation, date de fabrication, identifiant de lot interne, lots des ingrédients utilisés, consigne de conservation prévue et date limite indiquée dans le cas. Pour cet exercice, la consigne interne fictive est « DLC à J+5 », le jour de fabrication étant J. Cette consigne est uniquement une donnée pédagogique et ne constitue pas une règle générale ni une prescription réglementaire. Identifiant de lot interne proposé pour la préparation : FL-140426-01. Consigne interne de conservation : réfrigération entre 0 et 4 °C.

Document D3 — Commandes de préparation : crottins enrobés et plateau apéritif

Demande de préparation 1 : préparer quatre crottins de chèvre frais de 90 g chacun, provenant du lot fictif CF-1304, enregistré comme stock accepté et conservé selon la consigne interne de l'entreprise. Deux crottins doivent recevoir un enrobage d'herbes sèches et deux un enrobage de noisettes concassées. La fiche de préparation prévoit 8 g d'enrobage par crottin. Les herbes sont disponibles dans le lot HER-1104 et les noisettes dans le lot NOI-1204. L'étiquette des noisettes indique la présence de fruits à coque. Dans le cadre de cette étude écrite, expliquez comment organiser les ustensiles et les deux enrobages pour limiter les transferts entre préparations et comment noter les lots employés. Ne réalisez pas de manipulation.

Demande de préparation 2 — commande fictive de Mme Dupuis : un plateau apéritif en bouchées, pour six personnes, composé uniquement de fromages de chèvre et de brebis. La quantité maximale demandée est de 80 g par personne. La boutique dispose du stock accepté ci-dessous. Les produits sont décrits par des caractéristiques pédagogiques fictives ; ne leur attribuez aucune appellation ou origine certifiée.

Produit disponible	Famille et lait	Stock disponible	Lot	Repères descriptifs fournis pour conseiller
Petit frais nature	Fromage frais de chèvre	6 pièces de 100 g	CF-1304	Texture souple et humide ; odeur lactée douce ; saveur fraîche.
Chèvre cendré	Fromage de chèvre à pâte souple	2 pièces de 300 g	CC-0904	Texture souple ; croûte cendrée ; saveur légèrement acidulée.
Tomme des prés	Fromage de brebis à pâte pressée	1 pièce de 1 200 g	TB-0804	Pâte ferme ; odeur discrète ; saveur douce et fruitée.
Bleu des vallons	Fromage de brebis à pâte persillée	1 pièce de 600 g	BV-0704	Pâte persillée ; texture plus friable ; saveur plus marquée que la tomme.

Pour construire un plateau équilibré et respecter la limite de la commande, une proposition de répartition peut utiliser six bouchées de 20 g pour chacun des quatre produits. Chaque produit sélectionné doit rester dans la limite du stock disponible. La demande ne fixe pas de forme de coupe particulière : le candidat peut décrire une présentation en bouchées, sans dessin exigé.

Les lots de produits utilisés pour une préparation doivent être consignés. Une fiche interne de préparation peut indiquer le nom de la commande, le nombre de personnes, les produits retenus, les quantités préparées, les lots concernés et les précautions de service communiquées à l’équipe.

Document D4 — Consigne interne fictive de fin de travail

À la fin des préparations, l’entreprise demande de rendre le poste propre, rangé et prêt pour l’équipe suivante. La fiche interne de remise en état comporte les critères suivants : évacuer les produits et emballages vers les emplacements prévus ; identifier et ranger les produits conservés avec leur lot et les informations de suivi ; séparer le matériel propre du matériel utilisé ; 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 ; laisser les surfaces et matériels dans l’état prévu par la procédure interne ; signaler au responsable toute casse, anomalie ou difficulté ; vérifier avant de quitter le poste que les produits sont rangés et que la zone de travail est dégagée.

Cette fiche ne donne ni dosage, ni protocole chimique, ni procédure sanitaire réglementaire. Pour le sujet, on attend une organisation écrite et des critères de vérification, et non l’exécution d’un nettoyage réel.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 46 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Contrôle de livraison et stockage

E1-Q1 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q2 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q4 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q5 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

Correspondance avec les consignes sources : 2.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparations laitières et mise en valeur

E2-Q1 · 2 point(s)

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

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 3.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q2 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 3.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 3.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q4 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 3.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q5 · 2 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 3.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q6 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 4.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q7 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 4.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q8 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 5.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q9 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 5.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q10 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 5.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q11 · 3 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 6.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Sources du cadre de compétences

Les sources définissent les compétences visées ; elles ne publient pas ce sujet blanc. Les données techniques du cas sont fournies dans les documents précédents.

- CAP - Crémier fromager
- Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation — CAP - Crémier fromager
- Annexes

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.