SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Session 2020

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :

Né(e) le :

N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance

Session 2020

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Crémier-fromager

EP1

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Sujet N° 1

Partie pratique et orale

Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès qu'il vous est remis, assurez vous qu'il soit complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Cette épreuve se décompose en 2 parties

Partie ❶	Épreuve écrite	1 heure 30 minutes	▶ un questionnement en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1, ▶ les activités demandées lors de la phase pratique.
Partie ❷	Épreuve pratique et orale	3 heures	▶ l'organisation et la planification du travail, ▶ la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1, ▶ des phases d'interrogation orale sur les tâches réalisées, les choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre,* ▶ le nettoyage et la remise en état des locaux.

** L'interrogation orale a lieu à des moments propices choisis par le jury*

Situation professionnelle

Vous travaillez comme crémier(ère)-fromager(ère) dans la « crémerie du Capitole » en centre ville de Toulouse, en Occitanie.



Nous sommes au printemps, c'est la saison des fromages de chèvre et de brebis.

Vous vous fournissez régulièrement auprès de grossistes spécialisés pour la grande majorité de votre gamme de fromages AOP et IGP. Pour les fromages de chèvre, vous privilégiez les produits locaux et vous vous approvisionnez auprès d'un producteur régional travaillant les produits issus de l'agriculture biologique.

Aujourd'hui vous êtes chargé(e) de la / du :

1. réception de la commande des fromages et de leur stockage,
2. suivi des produits stockés,
3. préparation d'un flan pâtissier,
4. transformation de fromages de chèvre frais par enrobage,
5. préparation d'un plateau apéritif de découverte des fromages de chèvre et de brebis.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie pratique et orale

Votre responsable de boutique vous demande de vous organiser et de réaliser les tâches suivantes dans l'ordre indiqué. Il attire votre vigilance sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1. Contrôler la livraison de fromages de la ferme d'Antonin.
2. Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.
3. Réaliser un flan pâtissier pour 6 personnes.
4. Préparer 4 crottins de chèvre frais avec 2 enrobages différents.
5. Réaliser le plateau apéritif de Mme Dupuis.
6. Remettre en état les locaux, matériels et plans de travail.

Vous avez à votre disposition :

- la livraison de fromages,
- un dossier comportant :
  - la fiche technique du flan pâtissier (document 1),
  - la commande de madame Dupuis (document 2).

Document 1

Fiche technique du flan pâtissier

Matériel nécessaire

- Saladier
- Fouet
- Casserole
- Maryse
- Fourchette

Ingrédients	Unité	Pour 8 personnes	Pour 6 personnes
Pâte brisée	rouleau	1	1
Oeufs entiers frais	pièce	4	3
Lait	cl	100	75
Sucre en poudre	g	150	112.5
Maïzena	g	90	67.5
Sachet de sucre vanillé	pièce	1	1

Étapes d'élaboration

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 énergiquement.
5. Incorporer le lait bouillant, petit à petit, sans cesser de remuer.
6. Remettre la préparation dans la casserole.
7. Cuire à feu doux sans cesser de remuer, pendant 1 à 2 minutes.
8. Dérouler la pâte brisée dans le moule, en laissant le papier sulfurisé.
9. Piquer la pâte à la fourchette.
10. Verser la préparation à flan sur la pâte.
11. Cuire 35 minutes à 200°C.
12. Mettre à refroidir en cellule de refroidissement.

Attention : Compléter la fiche de traçabilité (DLC à J+5).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2

