CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2020

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

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

Session 2020

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 4 heures 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réception, stockage et suivi des fromages
7 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Exercice 2 — Préparation et traçabilité d’un flan pâtissier
5 réponses • PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

Exercice 3 — Composition d’un plateau apéritif de fromages de chèvre et de brebis
2 réponses • PDF source, p. 10

« 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

Exercice 1

None points

Réception, stockage et suivi des fromages

Question 1.

PDF source, p. 3

> Vous prenez en charge deux livraisons : celle du grossiste « la Cave aux fromages » et celle du producteur de fromages de chèvre « la Ferme d'Antonin ». Préciser trois des contrôles à effectuer au moment de la réception des livraisons et indiquer, pour chacun, une justification.

À la réception, comparer les produits livrés avec la commande et vérifier leur état ainsi que leurs conditions de conservation. Trois contrôles pertinents sont :

1. **Conformité à la commande et au bon de livraison :** vérifier les références et les quantités reçues. Cela permet de repérer un produit manquant, une erreur ou une quantité incorrecte.
2. **État des produits et des emballages :** vérifier que les emballages sont intacts, propres et fermés, et que les produits ne présentent pas d'altération visible. Un emballage abîmé peut compromettre la protection du produit.
3. **Dates, lots et température des produits concernés :** contrôler les dates et les numéros de lot, ainsi que le respect de la chaîne du froid pour les produits qui doivent être conservés au froid. Cela contribue à vérifier la qualité et à garantir la traçabilité.

RÉPONSE À RETENIR

Point de contrôle	Justification
Comparer les produits, références et quantités avec la commande et le bon de livraison.	Repérer une erreur, un manque ou une quantité non conforme.
Examiner les produits et l'intégrité des emballages.	Repérer une altération ou une protection compromise.
Contrôler les dates, les numéros de lot et la température des produits concernés.	Vérifier la conservation et assurer la traçabilité.

Question 2.

PDF source, p. 4

> Dans le cadre d'une animation autour des fromages de chèvre de la Ferme d'Antonin, compléter le panonceau destiné aux clients en expliquant les mentions figurant sur l'étiquette.

Le panonceau doit expliquer les mentions visibles sur l'étiquette : fromage de chèvre, lait cru, lait entier, logo AB et logo biologique européen. Les explications ci-dessous restent limitées à ce que ces mentions indiquent.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Fromage de chèvre : fromage fabriqué avec du lait de chèvre.

Lait cru : lait qui n'a pas été pasteurisé ni soumis à un traitement thermique équivalent avant la fabrication du fromage.

Lait entier : lait qui a conservé sa matière grasse ; il n'a pas été écrémé.

Logo AB : indique que le produit est certifié issu de l'agriculture biologique.

Logo biologique européen : logo de certification biologique de l'Union européenne ; il signale que le produit respecte les règles européennes de l'agriculture biologique.

Question 3.

PDF source, p. 4

La production des fromages de chèvre de la Ferme d'Antonin n'est pas régulière et ces fromages sont proposés ponctuellement en boutique, ce qui entraîne souvent des remarques des clients. Proposer des réponses permettant d'expliquer aux clients le choix de ce fournisseur par rapport à l'environnement.

La situation précise que le fournisseur est régional et travaille des produits issus de l'agriculture biologique. On peut expliquer ces deux choix environnementaux sans affirmer des pratiques qui ne sont pas indiquées dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

« Nous avons choisi la Ferme d'Antonin, un producteur régional qui fabrique des fromages de chèvre issus de l'agriculture biologique. Le choix d'un producteur proche privilégie un approvisionnement local et des distances de transport plus courtes qu'un approvisionnement lointain. La production étant saisonnière et irrégulière, ces fromages ne sont disponibles que ponctuellement : nous les proposons quand le producteur peut en fournir. »

Question 4.

PDF source, p. 5

Ranger les produits livrés dans les lieux de stockage adaptés en cochant la case correspondante : réserve sèche, chambre froide positive ou cave d'affinage. Produits : œufs frais, lait cru de vache, lait U.H.T. ½ écrémé, crème pasteurisée, Rocamadour, Comté, Brie de Meaux, crottin de chèvre frais, paprika, confiture de cerises et raisins secs.

Les produits stables à température ambiante vont en réserve sèche ; les produits frais à conserver au froid vont en chambre froide positive ; les fromages destinés à poursuivre leur affinage vont en cave d'affinage. Pour les œufs, le rangement en réserve sèche convient s'ils sont conservés selon les indications de leur emballage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Produit	Réserve sèche	Chambre froide positive	Cave d’affinage
Œufs frais	✓		
Lait cru de vache		✓	
Lait U.H.T. ½ écrémé	✓		
Crème pasteurisée		✓	
Rocamadour			✓
Comté			✓
Brie de Meaux			✓
Crottin de chèvre frais		✓	
Paprika	✓		
Confiture de cerises	✓		
Raisins secs	✓		

Après ouverture, suivre les indications de conservation figurant sur l’emballage, notamment pour le lait U.H.T. et la confiture.

Premier fromage observé

Question 5.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Pour le premier fromage observé, apprécier le degré d’affinage, repérer un éventuel défaut d’affinage, indiquer son origine et décrire le fromage ou le défaut observé. Noter les observations à transmettre au responsable et, en cas de défaut, l’action corrective à prévoir. Les origines proposées sont : levure, virus, moisissure, acarien, bactérie ou autre.

Le premier fromage observé est celui du haut de la page 6, présenté en coupe. Des zones brunâtres irrégulières sont visibles dans la pâte. Cette coloration est un défaut ; l’image seule ne permet toutefois pas d’identifier avec certitude le microorganisme responsable. Une origine bactérienne est la catégorie la plus plausible à signaler, à confirmer par le responsable.

RÉPONSE À RETENIR

Degré d'affinage : affinage irrégulier ; le brunissement empêche de juger normalement le degré d'affinage de la pâte.

Présence d'un défaut : oui.

Origine à suspecter : bactérie, sans identification certaine possible à partir de la photographie.

Description et observation à transmettre : coupe présentant des zones brunâtres irrégulières dans la pâte.

Action corrective : isoler le fromage et ne pas le mettre en vente avant l'avis du responsable. Contrôler les autres fromages du lot et les conditions de conservation et d'affinage. Écarter le produit si le défaut est confirmé.

Deuxième fromage observé

Question 5.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Pour le deuxième fromage observé, apprécier le degré d'affinage, repérer un éventuel défaut d'affinage, indiquer son origine et décrire le fromage ou le défaut observé. Noter les observations à transmettre au responsable et, en cas de défaut, l'action corrective à prévoir. Les origines proposées sont : levure, virus, moisissure, acarien, bactérie ou autre.

Le deuxième fromage observé est celui du milieu de la page 6. Son aspect est blanc et régulier, avec une croûte peu développée par comparaison avec le troisième fromage. Il paraît donc moins affiné, sans défaut évident sur la photographie.

RÉPONSE À RETENIR

Degré d'affinage : faible, du côté « − » de l'échelle.

Présence d'un défaut : non apparent.

Description et observation à transmettre : fromage blanc, d'aspect frais et régulier ; affinage moins avancé que celui du troisième fromage.

Action à prévoir : aucune action corrective liée à un défaut. Le conserver dans les conditions adaptées et poursuivre les soins d'affinage si un affinage plus avancé est recherché.

Troisième fromage observé

Question 5.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Pour le troisième fromage observé, apprécier le degré d'affinage, repérer un éventuel défaut d'affinage, indiquer son origine et décrire le fromage ou le défaut observé. Noter les observations à transmettre au responsable et, en cas de défaut, l'action corrective à prévoir. Les origines proposées sont : levure, virus, moisissure, acarien, bactérie ou autre.

Le troisième fromage observé est celui du bas de la page 6. Sa croûte blanche est plus développée que celle du fromage du milieu et son aspect paraît régulier sur la photographie.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Degré d’affinage : plus avancé que celui du deuxième fromage, plutôt du côté « + » de l’échelle.

Présence d’un défaut : non apparent.

Description et observation à transmettre : croûte blanche développée et aspect globalement régulier ; affinage plus avancé que celui du deuxième fromage.

Action à prévoir : aucune action corrective liée à un défaut. Poursuivre la surveillance et les soins d’affinage ; retirer le fromage de la cave lorsqu’il atteint le degré d’affinage recherché.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Préparation et traçabilité d'un flan pâtissier

Question 6.

PDF source, p. 7

> Votre responsable vous demande de préparer un flan pâtissier pour 6 personnes et vous remet la fiche technique pour 8 personnes. Calculer les quantités nécessaires et compléter la colonne « Pour 6 personnes ».

La fiche technique est prévue pour 8 personnes. Le coefficient de réduction pour 6 personnes est donc **6 ÷ 8 = 0,75**. On applique ce coefficient aux quantités qui ne sont pas déjà renseignées dans la colonne « Pour 6 personnes ». Les quantités de pâte brisée et de sucre vanillé, déjà indiquées sur le sujet, sont conservées.

- Œufs : 4 × 0,75 = 3 pièces.
- Lait : 100 × 0,75 = 75 cl.
- Sucre : 150 × 0,75 = 112,5 g.
- Maïzena : 90 × 0,75 = 67,5 g.

RÉPONSE À RETENIR

Ingrédients	Unité	Pour 6 personnes
Pâte brisée	rouleau	1
Œufs entiers frais	pièce	3
Lait	cl	75
Sucre en poudre	g	112,5
Maïzena	g	67,5
Sachet de sucre vanillé	pièce	1

Question 7.

PDF source, p. 8

> Nous sommes le 25 mai 2020. Pour préparer le flan pâtissier, vous privilégiez l'utilisation de lait cru et devez optimiser l'utilisation des produits frais. Parmi les bouteilles disponibles, préciser celle que vous retenez, justifier votre choix en tenant compte des DLC, indiquer l'anomalie constatée et préciser l'attitude à adopter face à cette anomalie.

La préparation a lieu le 25/05/2020. Pour optimiser l'utilisation des produits frais, on compare les DLC des bouteilles de lait cru. La bouteille A porte la DLC la plus éloignée et celle-ci n'est pas dépassée à la date du jour.

La bouteille C présente une DLC au 23/05/2020, déjà dépassée le 25/05/2020. Elle ne doit pas être utilisée. Il faut la retirer de l'utilisation, la mettre à l'écart et prévenir le responsable afin qu'il applique la procédure de la boutique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- **Bouteille retenue :** A, lot 20-0527, DLC 27/05/2020.
- **Justification :** au 25/05/2020, sa DLC n'est pas dépassée et c'est la date la plus éloignée parmi les bouteilles proposées. Son utilisation optimise la durée de conservation restante du lait frais.
- **Anomalie constatée :** la bouteille C, lot 20-0520, porte une DLC au 23/05/2020, déjà dépassée.
- **Attitude à adopter :** ne pas utiliser la bouteille C, la mettre à l'écart et avertir le responsable.

Principal risque sanitaire

Question 8.

PDF source, p. 9

En cas de refroidissement du flan à température ambiante plutôt qu'en cellule de refroidissement, identifier le principal risque sanitaire.

Un refroidissement lent à température ambiante maintient le flan trop longtemps à une température favorable à la multiplication des micro-organismes.

RÉPONSE À RETENIR

Principal risque sanitaire : la multiplication des micro-organismes dans le flan pendant son refroidissement lent à température ambiante.

Conséquence de ce risque

Question 8.

PDF source, p. 9

Indiquer une conséquence possible du principal risque sanitaire lié au refroidissement du flan à température ambiante.

Si des micro-organismes pathogènes se multiplient dans le flan, sa consommation peut rendre le consommateur malade.

RÉPONSE À RETENIR

Conséquence possible : une intoxication ou une toxi-infection alimentaire chez le consommateur.

Question 9.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

À l'issue de la production du flan, compléter la fiche de traçabilité : préparation, date de fabrication, quantité, nature des ingrédients, marques ou fournisseurs, numéros de lot, DLC/DDM, DLC du produit fabriqué et nom du préparateur. La DLC du produit préparé est à J+5.

La date de fabrication retenue est le 25/05/2020, date indiquée dans la situation de la question 7. La DLC demandée est à J+5 : en comptant cinq jours après le 25 mai, on obtient le 30/05/2020. Pour le lait, on reporte les informations de la bouteille A retenue à la question 7. La fiche technique ne précise pas explicitement le nombre de flans produits : la quantité proposée ci-dessous est donc donnée sous l'hypothèse d'un flan préparé pour 6 personnes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Préparation	Date de fabrication	Quantité	Nature de l'ingrédient	Marque / fournisseur	N° de lot	DLC / DDM	DLC du produit fabriqué	Préparateur
Flan pâtissier	25/05/2020	1 flan pour 6 personnes	Pâte brisée	Herta	E689	12/06/20	30/05/20	Candidat
Flan pâtissier	25/05/2020	1 flan pour 6 personnes	Œufs	Ovotrade	3FRUZI40	15/06/20	30/05/20	Candidat
Flan pâtissier	25/05/2020	1 flan pour 6 personnes	Lait cru	EARL le Pré	20-0527	27/05/2020	30/05/20	Candidat
Flan pâtissier	25/05/2020	1 flan pour 6 personnes	Sucre	Beghin Say	56ER	dec 20	30/05/20	Candidat
Flan pâtissier	25/05/2020	1 flan pour 6 personnes	Maïzena	Maïzena	89IP5	janv 21	30/05/20	Candidat
Flan pâtissier	25/05/2020	1 flan pour 6 personnes	Arôme vanille	Ancel	GT55663	sept 22	30/05/20	Candidat

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Composition d’un plateau apéritif de fromages de chèvre et de brebis

Question 10.

PDF source, p. 10

> Mme Dupuis a commandé un plateau apéritif en bouchées, uniquement composé de fromages de brebis et de chèvre, pour 6 personnes, avec un maximum de 80 g par personne. Parmi les fromages disponibles, sélectionner le maximum de fromages permettant de satisfaire sa demande.

Je retiens les fromages dont le lait est celui de la chèvre ou de la brebis. La commande concerne 6 personnes, avec un maximum de 80 g par personne : la masse totale de fromages ne doit donc pas dépasser **480 g**, car 6 × 80 g = 480 g. Les poids des fromages n’étant pas précisés, on ne peut pas calculer une quantité par variété ; il faut répartir les bouchées de façon que le total servi reste dans cette limite.

Parmi les choix proposés, les fromages de chèvre ou de brebis sont le Crottin de chèvre enrobé, le Valençay, le Petit basque, le Charolais, la Feta, la Sainte-maure-de-Touraine et la Tomme de chèvre affinée. La feta désigne ici le fromage de brebis (qui peut contenir une part de lait de chèvre) ; en situation professionnelle, on vérifie l’étiquetage du produit.

RÉPONSE À RETENIR

Fromages à sélectionner : Crottin de chèvre enrobé, Valençay, Petit basque, Charolais, Feta, Sainte-maure-de-Touraine et Tomme de chèvre affinée, soit **7 fromages différents**. Prévoir des bouchées dont la masse totale ne dépasse pas **480 g** pour les 6 personnes, soit au maximum 80 g par personne.

À ne pas sélectionner : Comté, Chaource, Fourme d’Ambert, Tomme de Savoie et Pont-l’Évêque, qui ne sont pas des fromages de chèvre ou de brebis.

Question 11.

PDF source, p. 10

> Proposer quatre produits d’accompagnement à présenter sur le plateau.

Je choisis quatre accompagnements qui s’accordent avec des fromages de chèvre et de brebis et apportent des saveurs ou des textures variées.

RÉPONSE À RETENIR

1. Pain de campagne ;
2. noix ;
3. raisins frais ;
4. confiture de figues.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2020._sujet_1_ecrit_ep1._cremerie_du_capitole.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

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.