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 écrite

Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.
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 écrite

Aujourd'hui, chargé(e) de la réception et du stockage des livraisons, vous prenez en charge deux livraisons :

- la première, de votre grossiste « la Cave aux fromages »,
- la seconde, provenant de votre producteur de fromages de chèvre, « la Ferme d'Antonin ».

1. Préciser trois des contrôles à effectuer au moment de la réception des livraisons.

Point de Contrôle	Justification
	…… …… …… …… ……
	…… …… …… …… ……
	…… …… …… …… ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le cadre d'une animation autour des fromages de chèvre de la Ferme d'Antonin, vous rédigez, pour vos clients, un panonceau expliquant les mentions de l'étiquette, que vous disposerez dans la vitrine.

2. Compléter le panonceau ci-dessous.

Votre Fromager vous informe

Lait
cru ……
……
……
……

Lait
entier ……
……
……
……



……
……
……
……

……
……
……

La production des fromages de chèvre de la ferme d'Antonin n'est pas régulière. Ils sont donc proposés de façon ponctuelle en boutique, ce qui entraine souvent des remarques des clients.

3. Proposer des réponses permettant d'expliquer aux clients le choix de ce fournisseur par rapport à l'environnement.

……
……
……
……
……
……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La « crémerie du Capitole » dispose des lieux de stockage suivants :

- une réserve sèche,
- une chambre froide positive,
- une cave d'affinage.

4. Ranger les produits livrés dans les lieux de stockage adaptés (cocher la case correspondante).

	 Réserve sèche	 Chambre froide	 Cave d'affinage
Oeufs 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	❒	❒	❒

Vous effectuez les soins de différents fromages. Vous retournez les Rocamadour et vous constatez que les fromages présentent trois aspects visuels différents.

5. Analyser ces fromages dans le document proposé en page suivante :

- apprécier le degré d'affinage,
- repérer le ou les fromages qui présentent un défaut d'affinage, indiquer l'origine du défaut, décrire le défaut,
- noter, pour le responsable, les actions à mener pour chacun des produits.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fromages observés	*Degré d'affinage*	*Présence éventuelle d'un défaut*
	- + ❍❍❍❍ Observations éventuelles à transmettre au responsable	Présence d'un défaut : ❑ oui ❑ non Si défaut, celui-ci est dû à un / une : ❑ levure ❑ virus ❑ moisissure ❑ accarien ❑ bactérie ❑ autre Description du fromage/défaut observé : Si défaut, action corrective à prévoir :
	- + ❍❍❍❍ Observations éventuelles à transmettre au responsable	Présence d'un défaut : ❑ oui ❑ non Si défaut, celui-ci est dû à un / une : ❑ levure ❑ virus ❑ moisissure ❑ accarien ❑ bactérie ❑ autre Description du fromage/défaut observé : Si défaut, action corrective à prévoir :
	- + ❍❍❍❍ Observations éventuelles à transmettre au responsable	Présence d'un défaut : ❑ oui ❑ non Si défaut, celui-ci est dû à un / une: ❑ levure ❑ virus ❑ moisissure ❑ accarien ❑ bactérie ❑ autre Description du fromage/défaut observé : Si défaut, action corrective à prévoir :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous demande de préparer un flan pâtissier, pour 6 personnes.

Il vous remet la fiche technique pour 8 personnes.

6. Calculer les quantités nécessaires.

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	
Lait	cl	100	
Sucre en poudre	g	150	
Maïzena	g	90	
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

Vous préparez les ingrédients nécessaires à l'élaboration du flan pâtissier (nous sommes le 25 mai 2020). Afin de limiter les pertes, votre employeur vous demande, pour les préparations « maison », d'optimiser l'utilisation des produits frais.

Vous privilégiez l'utilisation de lait cru. Au moment de sélectionner une bouteille de lait, vous êtes vigilant(e) aux DLC des produits et vous constatez une anomalie.

7. Préciser la bouteille retenue, justifier le choix effectué et indiquer l'attitude face à l'anomalie constatée.

Laits disponibles			
✍ Bouteille sélectionnée	❑	❑	❑
Justification du choix			
Anomalie constatée			
Attitude face à cette anomalie			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après la cuisson, il est demandé de refroidir le flan en cellule de refroidissement.

8. Identifier le principal risque sanitaire en cas de refroidissement à température ambiante et une conséquence possible.

Principal risque sanitaire ►

Conséquence de ce risque ►

À l'issue de la production du flan, vous complétez la fiche de traçabilité.

9. Compléter la fiche de traçabilité.

Fiche de traçabilité des préparations

préparation	date de fabrication	quantité	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	nom du préparateur
			nature	marque fournisseur	n° de lot	DLC/ DDM		
coulommiers aux truffes	21/05/2020	3	coulommiers mascarpone truffes	Dongé Ambrosi Andesol	153 050520 12689	12/06/20 07/06/20 juill 2020	27/05/20	Martin
…… ……...	…….....	……..	pâte brisée œufs lait sucre maïzena arôme vanille	Herta Ovotrade …… Beghin Say Maïzena Ancel	E689 3FRUZI40 …… 56ER 89IP5 GT55663	12/06/20 15/06/20 …… dec 20 janv 21 sept 22	……..…	Candidat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un client a passé la commande ci-dessous :



Votre responsable de boutique vous a préparé un assortiment de fromages.

10. Sélectionner le maximum de fromages permettant de satisfaire la demande du client.

Fromages disponibles	*Fromages sélectionnés*
Crottin de chèvre enrobé	❑
Valençay	❑
Comté	❑
Petit basque	❑
Chaource	❑
Charolais	❑
Fourme d'Ambert	❑
Feta	❑
Sainte-maure-de-touraine	❑
Tomme de Savoie	❑
Tomme de chèvre affinée	❑
Pont-l'évêque	❑

11. Proposer quatre produits d'accompagnement à présenter sur le plateau.

Produit ❶ ……

Produit ❷ ……

Produit ❸ ……

Produit ❹ ……