CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2021

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 2021

Code sujet **2106-CAP CRMFRO EP1 1** 4 heures 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie pratique et orale — Réalisation des tâches professionnelles dans l’ordre indiqué, en respectant les règles d’hygiène et de sécurité

7 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

« 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

Partie pratique et orale

None points

Réalisation des tâches professionnelles dans l'ordre indiqué, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Question 1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.

Démarche de réception et de rangement. Comparer les produits reçus au bon de commande et au bon de livraison : désignation, quantités, état des emballages, dates et numéros de lot. Contrôler la température à réception si les consignes de la boutique ou du fournisseur le prévoient. Signaler toute anomalie au responsable. Ranger rapidement les produits en conservant leur identification et leurs informations de traçabilité.

- **Fromages :** les ranger dans les espaces adaptés à leur type et à leur état d'affinage, en respectant les indications du fournisseur et les consignes de la boutique. Les protéger des contaminations et des odeurs étrangères.
- **Œufs :** les ranger dans un emplacement propre, sec et protégé des chocs et des contaminations, selon les conditions indiquées sur leur emballage et les consignes de la boutique. Conserver leur emballage ou leur identification pour garder la date et le numéro de lot.
- **Produits biologiques :** si des produits biologiques sont réceptionnés, conserver leur identification et les distinguer clairement afin d'éviter toute confusion.

Les températures et les équipements précis de stockage ne sont pas indiqués dans le sujet : il faut donc suivre les consignes affichées dans l'établissement et celles du fournisseur, sans inventer de valeur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les fromages et les œufs sont contrôlés à la réception, puis rangés rapidement dans des emplacements propres et adaptés à leurs conditions de conservation. Leurs dates et lots restent identifiables ; les anomalies éventuelles sont signalées.

Question 2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Élaborer la quiche au Bleu d'Auvergne à l'aide de la fiche technique du document 1, puis compléter la fiche de traçabilité correspondante du document 2. Pour 6 personnes, prévoir : 1 rouleau de pâte brisée, 3 œufs, 15 cl de lait, 25 cl de crème, 200 g de Bleu d'Auvergne, 40 g de noix et 1 pincée de sel et de poivre. Préchauffer le four à 180 °C, dérouler la pâte dans le moule, battre ensemble le lait, la crème, les œufs, le sel et le poivre, verser l'appareil sur la pâte, incorporer le Bleu d'Auvergne et décorer avec les noix. Cuire 35 à 40 minutes à 180 °C, mettre à refroidir en cellule de refroidissement et indiquer une DLC à J+3 sur la fiche de traçabilité.

Réalisation de la quiche pour 6 personnes. Préparer 1 rouleau de pâte brisée, 3 œufs, 15 cl de lait, 25 cl de crème, 200 g de Bleu d'Auvergne, 40 g de noix et 1 pincée de sel et de poivre. Préparer le saladier, le fouet, le ramequin, le couteau d'office, la lyre, la maryse, la fourchette et le moule à tarte. Se laver les mains et travailler avec un plan et du matériel propres.

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dérouler la pâte brisée dans le moule.
3. Dans le saladier, battre ensemble le lait, la crème, les œufs, le sel et le poivre.
4. Verser l'appareil à quiche sur la pâte.

FormaV - document d'entraînement non officiel

5. Incorporer le Bleu d’Auvergne.
6. Décorer avec les noix.
7. Cuire 35 à 40 minutes à 180 °C.
8. Mettre la quiche à refroidir en cellule de refroidissement, en suivant la procédure de l’établissement et en la protégeant des contaminations.
9. Compléter la fiche de traçabilité et identifier la préparation avec sa DLC.

Fiche de traçabilité : le document 2 présente un exemple de fiche déjà renseigné pour un flan pâtissier. Les marques, lots et dates de cet exemple ne doivent pas être recopiés pour la quiche. Relever ces informations sur les emballages des ingrédients effectivement utilisés et inscrire la date réelle de fabrication. Le document 1 demande une DLC à J+3 : la date à inscrire est donc trois jours après la fabrication. Le sujet ne précise pas la date à laquelle la quiche sera fabriquée.

RÉPONSE À RETENIR

Contenu à inscrire sur la fiche de traçabilité :

Champ	À renseigner pour la quiche
Préparation	Quiche au Bleu d’Auvergne
Date de fabrication	Date réelle de fabrication
Quantité	1
Nature et quantité des ingrédients	Pâte brisée : 1 rouleau ; œufs : 3 pièces ; lait : 15 cl ; crème : 25 cl ; Bleu d’Auvergne : 200 g ; noix : 40 g ; sel et poivre : 1 pincée
Marque (fournisseur), numéro de lot et DLC/DDM	À relever sur l’emballage de chaque ingrédient réellement utilisé
DLC du produit fabriqué	Date de fabrication + 3 jours (J+3)
Nom du préparateur	Nom du candidat

La date de fabrication de la quiche et les informations des emballages ne sont pas fournies : elles doivent être relevées lors de la réalisation. La date de l’exemple « Flan pâtissier » ne vaut pas pour la quiche.

3.

Question 3.a

PDF source, p. 3

> Préparer à l’avance les portions de cantal de deux affinages différents destinées à la vente en boutique : découper et emballer, pour la mise en vente, 4 portions d’environ 300 g chacune dans chaque type de cantal.

Démarche de portionnage. Identifier séparément les deux cantals et leurs affinages. Avec un couteau adapté, propre et en bon état, découper des portions régulières en visant environ 300 g chacune. Peser chaque portion et ajuster la coupe pour se rapprocher du poids demandé. Emballer les portions pour la vente en conservant l’identification de chaque affinage et en évitant de mélanger les produits.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Pour chacun des deux affinages, préparer 4 portions d'environ 300 g. Cela représente environ 1 200 g par affinage et environ 2 400 g pour les deux affinages, soit 8 portions au total. Chaque portion doit être pesée, car le poids demandé est approximatif.

Question 3.b

PDF source, p. 3

> Pour chacun des deux affinages de cantal, préparer en plus des mini-bouchées à faire déguster aux clients et présenter les portions pour la dégustation.

Préparation et présentation des mini-bouchées. Prélever des bouchées dans chacun des deux affinages avec un ustensile propre. Garder les deux affinages séparés et les identifier sans ambiguïté. Les disposer de façon nette sur des supports propres, avec un ustensile de service si nécessaire. Les protéger jusqu'à la dégustation et remplacer ou réorganiser la présentation si elle est souillée. Le sujet ne précise ni le nombre ni la taille des bouchées : les adapter aux consignes du jury et au matériel disponible, sans les confondre avec les portions destinées à la vente.

RÉPONSE À RETENIR

Présenter deux séries distinctes de mini-bouchées : une pour chaque affinage de cantal. Elles sont propres, identifiables et protégées jusqu'à la dégustation.

Question 4.

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

> Préparer la commande de monsieur Aubin à l'aide de sa demande (document 3), avec les produits disponibles, puis emballer le plateau pour que le client puisse l'emporter. La demande porte sur un plateau pour 8 personnes comprenant du Saint-Nectaire, du Bleu d'Auvergne, du Cantal entre deux, de la Brique du Forez et du Pélardon.

Lecture et préparation de la commande. Le document 3 indique un plateau pour 8 personnes, pour le 4 juin (l'année n'est pas indiquée), comprenant du Saint-Nectaire, du Bleu d'Auvergne, du Cantal entre deux, de la Brique du Forez et du Pélardon. Vérifier la disponibilité et l'état de chacun des cinq fromages. Préparer des morceaux propres et réguliers, puis disposer les fromages de manière soignée en veillant à leur identification. Emballer le plateau pour le transport afin de protéger les produits et de permettre au client de l'emporter.

La demande ne précise pas le poids par fromage et le sujet ne donne pas l'état des stocks. Il est donc impossible de fixer des grammages ou de confirmer la disponibilité à partir des documents seuls. En cas de produit indisponible, prévenir le responsable ou le client et convenir d'une solution avant de finaliser la commande.

RÉPONSE À RETENIR

Plateau demandé pour 8 personnes, pour le 4 juin : Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal entre deux, Brique du Forez et Pélardon. Inclure les cinq produits s'ils sont disponibles ; déterminer les quantités selon les consignes de la boutique et le stock réellement constaté. Emballer le plateau pour son transport.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5.

PDF source, p. 3

> Assurer le suivi des fromages stockés, au moment jugé opportun par le jury.

Suivi des fromages stockés. Au moment choisi par le jury, contrôler l'identification des fromages, leurs dates et l'état des emballages ou des supports. Observer l'aspect de la croûte et de la pâte, l'odeur et la présence éventuelle de souillures ou d'altérations inhabituelles. Vérifier que les conditions de stockage correspondent aux indications du fournisseur et aux consignes de la boutique, et que les produits sont protégés des contaminations.

Pour le suivi de l'affinage du cantal, observer l'évolution des fromages et effectuer les gestes d'entretien prévus pour ces produits par la procédure de la boutique. Ne pas appliquer sans vérification une opération identique à tous les fromages. Maintenir les lieux et supports propres, noter les contrôles demandés et signaler toute anomalie au responsable. Organiser la rotation des stocks en tenant compte des dates.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le suivi consiste à vérifier l'identification, l'état et les conditions de conservation des fromages, ainsi que l'évolution de l'affinage du cantal selon la procédure de la boutique. Toute anomalie est signalée et les contrôles demandés sont consignés.

Question 6.

PDF source, p. 3

> Remettre en état les locaux, matériels et plans de travail.

Remise en état des locaux, matériels et plans de travail. Protéger et ranger les denrées avant le nettoyage afin d'éviter toute contamination. Évacuer les déchets selon les consignes de tri. Nettoyer les matériels et les plans de travail avec les produits prévus par l'établissement, en respectant leur mode d'emploi et les consignes de sécurité ; ne jamais mélanger les produits d'entretien. Rincer ou désinfecter lorsque la procédure le demande, respecter le temps de contact indiqué, puis laisser sécher ou ranger le matériel selon les consignes. Terminer par une vérification de la propreté et de la remise en ordre des postes et des locaux.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les denrées sont protégées, les déchets évacués, et les locaux, matériels et plans de travail sont nettoyés puis remis en ordre conformément aux consignes d'hygiène et de sécurité de l'établissement.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2021._sujet_1_pratique_ep1._la_fromagerie_du_puy.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.