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 écrite — Réception et stockage des œufs, suivi de l’affinage, sélection de fromages et préparation d’une quiche

46 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

« 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 écrite

None points

Réception et stockage des œufs, suivi de l’affinage, sélection de fromages et préparation d’une quiche

Question 1.

PDF source, p. 3

> Sur l’étiquette du carton d’œufs, repérer les informations nécessaires à la traçabilité et au stockage : nom du producteur, département d’origine, date de péremption et conditions de stockage.

Je lis les informations directement sur l’étiquette et je distingue la date de consommation de préférence d’une date limite de consommation.

RÉPONSE À RETENIR

- **Nom du producteur :** La poule pondeuse.
- **Département d’origine :** 43, correspondant à la Haute-Loire.
- **Date indiquée :** à consommer de préférence avant le 21/06.
- **Conditions de stockage :** à conserver au réfrigérateur après achat.

Question 2.1.

PDF source, p. 4

> En rangeant la livraison, vous repérez des œufs fendus. Indiquer la ou les cases possibles parmi les propositions : écrasés pendant le transport, choc de température, poules mal nourries, DCR dépassée ou autre cause à préciser.

Une coquille fendue peut résulter d’une pression ou d’un choc mécanique, par exemple pendant le transport ou la manutention. Un écart brutal de température peut aussi provoquer une fissure. Une DCR dépassée ou une alimentation insuffisante des poules n’explique pas à elle seule une coquille fendue.

RÉPONSE À RETENIR

Cocher **« Écrasés pendant le transport »** et **« Choc de température »**. Si la cause exacte est constatée, elle peut être précisée dans la case « Autre cause » (par exemple un choc lors de la manutention).

Question 2.2.

PDF source, p. 4

> Indiquer quoi faire des œufs fendus, plusieurs réponses étant possibles : les jeter, les vendre au plus vite, les utiliser, avertir le supérieur hiérarchique pour la gestion des stocks ou proposer une autre solution à préciser.

Une coquille fendue ne protège plus correctement l’œuf. Pour éviter un risque sanitaire, je l’écarte de la vente et de la préparation, puis je signale la perte au responsable afin qu’il puisse mettre à jour la gestion du stock.

RÉPONSE À RETENIR

Cocher **« Les jeter »** et **« Avertir le supérieur hiérarchique pour la gestion des stocks »**. Ne pas les vendre et ne pas les utiliser.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.

PDF source, p. 4

> Après réception de dix plaques d'œufs frais issus de l'agriculture biologique, livrés en camionnette non réfrigérée, le dirigeant demande de les stocker hors froid en attendant leur mise en rayon. Justifier le stockage de ces œufs à température ambiante.

Les œufs sont arrivés dans un véhicule non réfrigéré. Il faut éviter de les refroidir puis de les réchauffer : une variation de température peut créer de la condensation sur la coquille et favoriser la pénétration de micro-organismes. La consigne donnée est donc de les garder provisoirement à température ambiante stable, dans un lieu propre, sec et à l'abri de la chaleur, en respectant les indications de conservation du fournisseur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le stockage hors froid est justifié ici par la livraison non réfrigérée et par la nécessité d'éviter une variation de température. Les œufs restent à une température stable jusqu'à leur mise en rayon ; cette réponse ne signifie pas que tous les œufs doivent toujours être conservés hors froid.

Question 4.

PDF source, p. 5

> Le stagiaire qui vous assistait a mélangé les plaques d'œufs. Indiquer comment différencier les œufs biologiques des œufs de poules élevées en plein air.

Je vérifie le premier chiffre du code imprimé sur la coquille de chaque œuf. Ce chiffre renseigne sur le mode d'élevage ; il permet de trier les œufs même si les plaques ont été mélangées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le code d'un œuf biologique commence par **0**. Celui d'un œuf de poule élevée en plein air commence par **1**. Il faut donc lire ce premier chiffre sur chaque coquille et séparer les œufs en conséquence.

Question 5.

PDF source, p. 6

> Pour chacun des emballages ayant servi au transport des œufs — cartons, alvéoles et film plastique usagé — préciser s'il convient de le conserver pour le stockage en chambre froide et/ou pour la mise en rayon. Justifier chaque réponse.

Je distingue le carton extérieur de transport, les alvéoles qui accueillent les œufs et le film plastique usagé. Je ne réutilise pas un emballage souillé ou usagé. Pour les alvéoles, je conserve l'identification des lots et je ne mélange pas des lots différents.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Emballage	Conserver pour le stockage en chambre froide	Conserver pour la mise en rayon	Justification
Cartons de transport	Non	Non	Ce sont des emballages extérieurs de transport. On les retire et on les élimine selon les consignes de l'établissement ; ils ne sont pas nécessaires à la présentation des œufs.
Alvéoles	Oui	Oui, si elles sont propres, sèches et adaptées à la présentation	Elles maintiennent les œufs séparés et les protègent des chocs. Garder l'identification du lot et ne pas mélanger des lots différents.
Film plastique usagé	Non	Non	Il est usagé et ne doit pas être réutilisé pour le stockage ou la présentation d'une denrée.

Question 6.

PDF source, p. 7

Compléter la fiche de présentation du Bleu d'Auvergne bio au lait cru de la société laitière de Laqueuille : région de fabrication, famille, lait, signes officiels de qualité et étapes de fabrication. Indiquer les deux étapes spécifiques à la famille du Bleu d'Auvergne et expliquer chacune de ces étapes.

La fiche concerne un Bleu d'Auvergne biologique au lait cru. Le Bleu d'Auvergne est un fromage de la famille des pâtes persillées. Dans les étapes imprimées, l'ensemencement avec le ferment bleu et le piquage sont les deux étapes spécifiques à cette famille.

RÉPONSE À RETENIR

- **Région de fabrication :** Auvergne, dans le Massif central.
- **Famille :** pâte persillée.
- **Lait :** lait cru de vache.
- **Signes officiels de qualité :** AOP Bleu d'Auvergne et certification Agriculture biologique (AB).
- **Étapes de fabrication :** caillage et ensemencement en *Penicillium roqueforti* ; moulage et égouttage ; salage au sel sec ; piquage ; affinage.

Les deux étapes spécifiques :

1. **Ensemencement en *Penicillium roqueforti* :** on incorpore le ferment bleu au lait ou au caillé. Il est à l'origine du développement des marbrures bleues caractéristiques.
2. **Piquage :** on perce le fromage avec des aiguilles afin de créer des passages d'air. L'oxygène permet au ferment bleu de se développer dans la pâte et de former les veines bleues.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Fromage 1

Question 7.

PDF source, p. 8

> À partir de l’image du Fromage 1, identifier son stade d’affinage parmi jeune, entre-deux et vieux, puis expliquer les conséquences de l’affinage sur les caractéristiques du fromage, notamment l’aspect visuel, l’odeur, le goût et la texture.

Sur l’image, le fromage présente une croûte très marquée et une pâte d’aspect sec et friable : ce sont les signes du stade le plus avancé parmi les trois proposés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fromage 1 : vieux.** Avec l’affinage prolongé, la pâte devient plus ferme, plus sèche et parfois friable. La croûte est plus développée, l’odeur devient plus prononcée et le goût plus puissant et persistant.

Fromage 2

Question 7.

PDF source, p. 8

> À partir de l’image du Fromage 2, identifier son stade d’affinage parmi jeune, entre-deux et vieux, puis expliquer les conséquences de l’affinage sur les caractéristiques du fromage, notamment l’aspect visuel, l’odeur, le goût et la texture.

L’image montre une pâte plus ferme et une croûte plus formée que celles d’un fromage jeune, mais l’aspect n’est pas aussi sec et friable que celui du fromage vieux.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fromage 2 : entre-deux.** L’affinage a développé la croûte, l’odeur et le goût, qui sont plus affirmés que pour un jeune Cantal. La pâte reste moins sèche et moins friable que celle d’un Cantal vieux.

Fromage 3

Question 7.

PDF source, p. 8

> À partir de l’image du Fromage 3, identifier son stade d’affinage parmi jeune, entre-deux et vieux, puis expliquer les conséquences de l’affinage sur les caractéristiques du fromage, notamment l’aspect visuel, l’odeur, le goût et la texture.

Le fromage paraît clair, régulier et peu desséché ; sa pâte semble encore souple et sa croûte peu marquée. Ces indices correspondent à un affinage peu avancé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fromage 3 : jeune.** La pâte est encore souple et plutôt humide, la croûte est peu marquée, l’odeur est douce et le goût peu intense, avec des notes lactées. En poursuivant l’affinage, la pâte se raffermit et les arômes se développent.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Suite de la question 7

Question E1-Q7-4

PDF source, p. 2, PDF source, p. 8

> Vous devez informer un responsable de l'évolution des cantals. À l'aide de l'organigramme, identifier cette personne et indiquer son prénom.

Je repère dans l'organigramme la fonction explicitement chargée de l'affinage et des soins, car la question porte sur l'évolution des cantals.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La personne à informer est **Alain**, fromager responsable de l'approvisionnement, de l'affinage et des soins.

8. – fromage proposé

Question Abondance

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Abondance.

Une sélection possible comprend trois fromages d'Auvergne — Saint-Nectaire, Cantal et Bleu d'Auvergne — puis deux autres fromages variés, ici Brie de Meaux et Chavignol. L'Abondance n'est pas retenue dans cette proposition. D'autres choix de fromages pour les deux places laissées libres sont possibles s'ils respectent les exigences du client.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Abondance : ne pas cocher** dans la sélection proposée. Fromages retenus : Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux et Chavignol.

Question Banon

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Banon.

La sélection proposée comporte déjà cinq fromages et satisfait la demande. Le Banon n'est pas retenu ; il pourrait toutefois remplacer l'un des deux fromages hors Auvergne si l'on choisissait une autre composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Banon : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Beaufort

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Beaufort.

La sélection proposée comporte déjà cinq fromages et satisfait la demande. Le Beaufort n'est pas retenu ; il pourrait remplacer l'un des deux fromages hors Auvergne dans une autre composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Beaufort : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Bleu d'Auvergne

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Bleu d'Auvergne.

Le Bleu d'Auvergne est un fromage d'Auvergne. Il apporte une pâte persillée et fait partie des trois fromages régionaux de la sélection.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bleu d'Auvergne : cocher.**

Question Brie de Meaux

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Brie de Meaux.

Le Brie de Meaux apporte une pâte molle à croûte fleurie et complète les fromages d'Auvergne par une famille différente. Il est retenu parmi les deux fromages laissés au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Brie de Meaux : cocher.**

Question Camembert de Normandie

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Camembert de Normandie.

Le Camembert de Normandie n'est pas retenu dans cette proposition, qui choisit le Brie de Meaux comme pâte molle à croûte fleurie. Une autre sélection peut le retenir à la place d'un des deux fromages au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Camembert de Normandie : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Cantal

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Cantal.

Le Cantal est un fromage d'Auvergne et complète les deux autres fromages régionaux de la sélection. Le Saint-Nectaire est retenu pour répondre à la demande d'un fromage d'Auvergne à pâte pressée souple.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cantal : cocher.**

Question Chabichou du Poitou

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Chabichou du Poitou.

Le Chabichou du Poitou n'est pas retenu dans cette proposition ; le Chavignol est choisi pour apporter un fromage de chèvre parmi les deux fromages au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chabichou du Poitou : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Chaource

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Chaource.

Le Chaource n'est pas retenu dans cette proposition, qui choisit déjà le Brie de Meaux comme pâte molle à croûte fleurie. Il pourrait être choisi dans une autre composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chaource : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Chavignol

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Chavignol.

Le Chavignol est retenu comme fromage de chèvre. Il apporte une famille et un lait différents de ceux des fromages de vache de la sélection.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chavignol : cocher.**

Question Comté

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Comté.

Le Comté n'est pas retenu dans cette proposition. Le plateau comprend déjà le Cantal parmi les fromages d'Auvergne et le Saint-Nectaire pour la pâte pressée souple.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Comté : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Epoisses

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Epoisses.

L'Époisses n'est pas retenu dans cette proposition ; il pourrait être choisi à la place de l'un des deux fromages laissés au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Époisses : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Fourme d'Ambert

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Fourme d'Ambert.

La Fourme d'Ambert n'est pas retenue : le Bleu d'Auvergne représente déjà la famille des pâtes persillées et fait partie des fromages auvergnats sélectionnés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fourme d'Ambert : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Fourme de Montbrison

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Fourme de Montbrison.

La Fourme de Montbrison n'est pas retenue dans cette composition, qui comprend déjà le Bleu d'Auvergne comme fromage à pâte persillée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fourme de Montbrison : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Laguiole

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Laguiole.

Le Laguiole n'est pas retenu dans cette proposition. Le Cantal est choisi pour compléter les fromages d'Auvergne ; une autre composition pourrait remplacer l'un des fromages régionaux par le Laguiole si les exigences restent satisfaites.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Laguiole : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Langres

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Langres.

Le Langres n'est pas retenu dans cette proposition. Il pourrait éventuellement remplacer l'un des deux fromages au choix dans une autre sélection.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Langres : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Livarot

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Livarot.

Le Livarot n'est pas retenu dans cette proposition ; le plateau comporte déjà les cinq fromages sélectionnés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Livarot : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Mâconnais

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Mâconnais.

Le Mâconnais n'est pas retenu dans cette proposition : le Chavignol est choisi comme fromage de chèvre parmi les deux fromages au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Mâconnais : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Mont d’Or

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Mont d’Or.

Le Mont d’Or n’est pas retenu dans la sélection proposée. Il pourrait remplacer l’un des deux fromages au choix dans une autre composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Mont d’Or : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Morbier

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Morbier.

Le Morbier n’est pas retenu dans cette proposition ; les deux fromages hors Auvergne choisis sont le Brie de Meaux et le Chavignol.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Morbier : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Munster

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Munster.

Le Munster n’est pas retenu dans cette composition, qui comprend déjà cinq fromages répondant aux critères du client.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Munster : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Ossau-Iraty

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Ossau-Iraty.

L’Ossau-Iraty n’est pas retenu dans cette proposition ; il pourrait remplacer l’un des deux fromages au choix dans une autre composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ossau-Iraty : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Pont-l’Évêque

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Pont-l’Évêque.

Le Pont-l’Évêque n’est pas retenu dans la sélection proposée, qui comporte déjà cinq fromages variés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pont-l’Évêque : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Pouligny Saint-Pierre

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Pouligny Saint-Pierre.

Le Pouligny Saint-Pierre n’est pas retenu dans cette composition ; le Chavignol est choisi comme fromage de chèvre parmi les deux fromages au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pouligny Saint-Pierre : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Rocamadour

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Rocamadour.

Le Rocamadour n’est pas retenu dans cette proposition. Il pourrait remplacer l’un des deux fromages au choix dans une autre composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Rocamadour : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Roquefort

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d’Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Roquefort.

Le Roquefort n’est pas retenu : le Bleu d’Auvergne représente déjà la famille des pâtes persillées dans cette sélection.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Roquefort : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Saint-Nectaire

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Saint-Nectaire.

Le Saint-Nectaire est l'un des trois fromages d'Auvergne retenus. Sa pâte pressée non cuite est souple : il répond ainsi à la précision demandée par le client.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Saint-Nectaire : cocher.**

Question Sainte-Maure de Touraine

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Sainte-Maure de Touraine.

La Sainte-Maure de Touraine n'est pas retenue dans cette sélection ; le Chavignol est choisi comme fromage de chèvre parmi les deux fromages au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sainte-Maure de Touraine : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Salers

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Salers.

Le Salers n'est pas retenu dans cette proposition. Les trois fromages d'Auvergne sélectionnés sont le Saint-Nectaire, le Cantal et le Bleu d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Salers : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

Question Selles-sur-Cher

PDF source, p. 9

> Sélectionner les fromages permettant de constituer, parmi le stock disponible, un plateau de 5 fromages pour 8 personnes comprenant 3 fromages d'Auvergne, dont 1 à pâte pressée souple, et 2 autres fromages au choix, susceptible de satisfaire un maximum de convives. Fromage proposé : Selles-sur-Cher.

Le Selles-sur-Cher n'est pas retenu dans cette composition ; le Chavignol a été choisi pour apporter un fromage de chèvre parmi les deux fromages au choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Selles-sur-Cher : ne pas cocher** dans la sélection proposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 9.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

> Pour la commande de monsieur Aubin, datée du 04/06, noter dans le cahier de consignes, pour chaque fromage sélectionné pour le plateau, la quantité nécessaire pour 8 personnes, en poids ou en nombre de pièces selon le produit.

Pour prévoir un plateau de fin de repas, on peut retenir environ 60 g de fromage par personne, soit environ 480 g pour 8 personnes. Répartis sur cinq fromages, cela ferait environ 96 g par fromage ; on arrondit à environ 100 g de chacun pour faciliter la découpe et tenir compte des pertes. La quantité totale prévue est donc d'environ 500 g. Ce sont des quantités pratiques indicatives, et non des quantités imposées par le sujet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Date :** 04/06. **Client :** monsieur AUBIN.
>
> - Saint-Nectaire : environ 100 g.
> - Cantal : environ 100 g.
> - Bleu d'Auvergne : environ 100 g.
> - Brie de Meaux : environ 100 g.
> - Chavignol : environ 100 g.
>
> **Total :** environ 500 g, soit environ 62,5 g par personne.

10. – lots d'œufs proposés

Question Option gauche

PDF source, p. 10

> Le 4 juin, vous devez préparer une quiche au Bleu d'Auvergne « maison » et aux œufs biologiques. Sélectionner le lot adapté à la demande et justifier le choix. Lot proposé : œuf marqué « 0 FR 63 419 01 », DCR 21/06.

Le premier chiffre du code indique le mode d'élevage : 0 correspond à un œuf biologique. La date indiquée sur ce lot est le 21/06, postérieure au 04/06. Parmi les deux lots biologiques proposés, c'est celui dont la date de consommation de préférence est la plus éloignée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cocher le lot « 0 FR 63 419 01 », DCR 21/06.** Le code indique un œuf biologique et la date indiquée est postérieure au 4 juin.

Question Option centrale

PDF source, p. 10

> Le 4 juin, vous devez préparer une quiche au Bleu d'Auvergne « maison » et aux œufs biologiques. Sélectionner le lot adapté à la demande et justifier le choix. Lot proposé : œuf marqué « 0 FR 63 419 01 », DCR 10/06.

Le code commençant par 0 indique un œuf biologique et la date du 10/06 est postérieure au 04/06. Toutefois, un autre lot biologique proposé porte une date plus éloignée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas cocher ce lot comme choix retenu.** Il est biologique, mais le lot « 0 FR 63 419 01 », DCR 21/06, est préférable pour cette préparation car sa date indiquée est plus éloignée du 4 juin.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question Option droite

PDF source, p. 10

> Le 4 juin, vous devez préparer une quiche au Bleu d'Auvergne « maison » et aux œufs biologiques. Sélectionner le lot adapté à la demande et justifier le choix. Lot proposé : œuf marqué « 1 FR 43 157 02 », DCR 08/06.

Le code commençant par 1 correspond à un œuf de poule élevée en plein air, et non à un œuf biologique. La date du 08/06 ne change pas le mode d'élevage indiqué par le code.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher ce lot. Il ne répond pas à la demande d'œufs biologiques, même si la date indiquée est postérieure au 4 juin.

Question 11.

PDF source, p. 11

> À partir de la fiche technique de la quiche au Bleu d'Auvergne, calculer les quantités nécessaires pour 6 personnes à partir des quantités prévues pour 30 personnes : pâte brisée en rouleau, 5 pièces ; œufs, 15 pièces ; lait, 75 cl ; crème, 125 cl ; Bleu d'Auvergne, 1 000 g ; noix, 200 g ; sel et poivre, 5 pincées.

La fiche donne les quantités pour 30 personnes. Pour les adapter à 6 personnes, je calcule le coefficient de proportionnalité : 6 ÷ 30 = 0,2. Je multiplie chacune des quantités de la fiche par 0,2 et je conserve l'unité de départ.

RÉPONSE À RETENIR

Ingrédient	Calcul pour 6 personnes	Quantité nécessaire
Pâte brisée en rouleau	5 × 0,2	1 pièce
Œufs	15 × 0,2	3 pièces
Lait	75 × 0,2	15 cl
Crème	125 × 0,2	25 cl
Bleu d'Auvergne	1 000 × 0,2	200 g
Noix	200 × 0,2	40 g
Sel et poivre	5 × 0,2	1 pincée

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2021._sujet_1_ecrit_ep1._la_fromagerie_du_puy.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.