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

Exercice 1 — Réception des livraisons, stockage, suivi de l’affinage et choix des produits pour les préparations
29 réponses • 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, p. 12, PDF source, p. 13

« 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 des livraisons, stockage, suivi de l’affinage et choix des produits pour les préparations

## Question 1.

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

> Contrôler la conformité de la livraison à l’aide du bon de commande n° 250 du 25/05/2021 et du bon de livraison n° 3251 du 28/05/2021.

**Démarche :** comparer, ligne par ligne, la référence, la désignation et la quantité livrée avec le bon de commande n° 250 du 25/05/2021. Pour les fromages commandés à la pièce et facturés au kilogramme, calculer le poids total commandé à partir du poids unitaire moyen. Sur le bon de livraison, les quantités « 1 100 », « 9 000 », « 6 000 », etc. sont interprétées comme des grammes, soit 1,100 kg, 9,000 kg, 6,000 kg, etc.

| Référence | Comparaison | Conclusion à la réception |
|---|---|---|
| F63 | Camembert de Normandie au lait cru : 12 pièces commandées et 12 livrées. | Conforme. |
| F45 | Époisses : 12 pièces commandées et 24 livrées. | 12 pièces livrées en trop. |
| F75 | Neufchâtel : 12 pièces commandées et 12 livrées. | Conforme. |
| F36 | 4 Munsters fermiers de 500 g étaient commandés, soit 2 kg. La livraison indique du Munster laitier et 1,100 kg. | Non conforme : désignation différente et quantité inférieure de 0,900 kg. |
| F92 | 4 demi-Roqueforts de 1,5 kg étaient commandés, soit 6 kg. 9,000 kg sont livrés. | 3 kg livrés en trop. |
| F32 et F58 | 24 Picodons F32 commandés, aucun Picodon livré ; 24 Pélardons F58 livrés sans avoir été commandés. | Erreur de produit : Picodons manquants et Pélardons non commandés. |
| F52 | Banon : 6 pièces commandées et 6 livrées. | Conforme. |
| F61 | 2 Bries de Meaux de 2,9 kg, soit un poids moyen commandé de 5,8 kg. 6,000 kg sont livrés. | Écart de 0,200 kg par rapport au poids moyen commandé ; vérifier le poids réel et les conditions de commande au poids. |
| F81 | Cantal entre-deux : 4,000 kg commandés et 4,180 kg livrés. | 0,180 kg en plus. |
| F59 | Comté 18 mois : 10,000 kg commandés et 9,800 kg livrés. | 0,200 kg manquant. |

Les prix indiqués pour les références commandées correspondent aux prix du bon de commande. Inscrire les écarts dans « Remarques formulées à la réception », conserver les justificatifs de pesée et prévenir le responsable avant de valider la livraison. Le bon indique un transport franco de port et un règlement à 30 jours après livraison.


FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

**Bilan :** livraison partiellement non conforme : trop d'Époisses et de Roquefort, Munster de désignation différente et quantité insuffisante, Picodons remplacés par des Pélardons, et écarts de poids sur Brie, Cantal et Comté. Noter les réserves sur le bon de livraison et les signaler au responsable.

## Question 2.

PDF source, p. 5

Préparer une affiche permettant d'aider les clients à reconnaître un Sainte-Maure de Touraine d'un Sainte-Maure non AOP, à partir des caractéristiques illustrées des fromages non labellisé et labellisé. La cendre n'est pas un critère de labellisation.

**Affiche à présenter aux clients :**

**Comment reconnaître un Sainte-Maure de Touraine AOP ?**

- La dénomination protégée est **« Sainte-Maure de Touraine »**. La seule mention « Sainte-Maure » ne garantit pas l'AOP.
- Vérifiez la présence du **signe AOP** et du nom complet sur l'étiquetage.
- Le fromage AOP est traversé par une paille de céréale qui porte un marquage d'identification.
- Un fromage non labellisé peut être vendu sous la mention « Sainte-Maure » et porter une indication de fabrication différente, comme « fabriqué en Poitou-Charentes » sur l'illustration.

**Attention :** la cendre n'est pas un critère de labellisation. Sa présence ou son absence ne permet donc pas de conclure qu'un fromage est AOP.

RÉPONSE À RETENIR

Pour identifier le fromage labellisé, vérifier le nom exact « Sainte-Maure de Touraine », le signe AOP et la paille d'identification. « Sainte-Maure » seul ne suffit pas. La cendre n'est pas un critère de labellisation.

## Question 3.

PDF source, p. 6

Donner au moins 3 arguments commerciaux justifiant le choix de la « Chèvrerie du Saumurois », sachant que la production de ses fromages de chèvre fermiers n'est pas régulière, qu'ils sont proposés ponctuellement en boutique selon le rythme de production et que les ruptures d'approvisionnement entraînent souvent des remarques des clients.

Les arguments commerciaux valorisent les atouts du fournisseur tout en restant transparents sur les disponibilités irrégulières.

- La chèvrerie est un **producteur régional** : la boutique met en avant un approvisionnement local et son lien avec le territoire.
- Les fromages sont **fermiers** : leur fabrication et leur origine peuvent être expliquées aux clients et différencier l'offre.
- Le producteur travaille des produits **biologiques et conventionnels**, ce qui permet de répondre à des attentes différentes, en vérifiant le mode de production indiqué pour chaque fromage.
- Au printemps, ces fromages permettent de proposer une **offre saisonnière de chèvre**, en cohérence avec la période.
- La boutique peut organiser une animation pour faire découvrir les produits et le producteur ; ne présenter comme AOP que les fromages qui portent effectivement cette appellation.


FormaV - document d'entraînement non officiel

Pour limiter les remarques lors des ruptures, expliquer que les quantités dépendent du rythme de production fermière et proposer, si besoin, une alternative clairement identifiée.

**RÉPONSE À RETENIR**

Arguments possibles : fournisseur régional, fromages fermiers, choix entre produits biologiques et conventionnels, offre saisonnière différenciante et possibilité de valoriser l'origine et le producteur auprès des clients. Expliquer avec transparence les ruptures liées à la production irrégulière.

## Cake

### Question 4.

PDF source, p. 7

> Pour le cake au Sainte-Maure et tomates séchées, sélectionner le fromage à utiliser parmi les deux choix proposés : Sainte-Maure ou Sainte-Maure de Touraine, et justifier le choix.

Le cake est une préparation cuite : le fromage est coupé en morceaux, incorporé à la pâte puis cuit. L'emploi du fromage AOP n'est donc pas indispensable pour cette recette ; il peut être réservé à une préparation où son appellation sera mise en valeur.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Choix : Sainte-Maure.** Le fromage sera incorporé à la pâte et cuit ; le Sainte-Maure non AOP convient à cette préparation, s'il est sain et adapté à l'usage.

## Bouchées apéritives

### Question 4.

PDF source, p. 7

> Pour les bouchées apéritives au Sainte-Maure et figues, sélectionner le fromage à utiliser parmi les deux choix proposés : Sainte-Maure ou Sainte-Maure de Touraine, et justifier le choix.

Dans les bouchées apéritives, le fromage est dégusté directement avec les figues. C'est l'occasion de faire découvrir et de valoriser l'appellation auprès des clients.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Choix : Sainte-Maure de Touraine.** Pour une bouchée dégustée telle quelle, l'AOP permet de mettre en valeur l'origine et la typicité du fromage.

## Beurre

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le beurre dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Le beurre est un produit frais à conserver au froid positif ; la réserve sèche ne convient pas.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Beurre : chambre froide positive.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Lait cru de vache

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le lait cru de vache dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Le lait cru est très périssable. Il doit être conservé au froid positif afin de respecter la chaîne du froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Lait cru de vache : chambre froide positive.**

## Lait U.H.T. ½ écrémé

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le lait U.H.T. ½ écrémé dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Le lait U.H.T. fermé se conserve à température ambiante selon les conditions indiquées sur son emballage. Après ouverture, il doit être conservé au froid selon l'étiquetage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Lait U.H.T. ½ écrémé : réserve sèche, emballage fermé.**

## Crème pasteurisée

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger la crème pasteurisée dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

La crème pasteurisée est un produit périssable à conserver au froid positif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Crème pasteurisée : chambre froide positive.**

## Valençay

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le Valençay dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Parmi les lieux proposés, la cave est adaptée à la conservation et au suivi d'affinage du Valençay.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Valençay : cave d'affinage.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Saint-Nectaire

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le Saint-Nectaire dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Le Saint-Nectaire est un fromage affiné ; parmi les choix proposés, le lieu adapté au suivi de son affinage est la cave.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Saint-Nectaire : cave d'affinage.**

## Mothais sur feuille

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le Mothais sur feuille dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Le Mothais sur feuille est un fromage affiné ; il se conserve dans la cave avec des soins adaptés à sa feuille et à sa croûte.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Mothais sur feuille : cave d'affinage.**

## Crottin de chèvre frais

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le crottin de chèvre frais dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Le crottin frais doit rester au froid positif. Il ne s'agit pas d'un produit sec et il ne doit pas être placé avec les fromages en cours d'affinage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Crottin de chèvre frais : chambre froide positive.**

## Tomates séchées en bocal

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger les tomates séchées en bocal dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Un bocal fermé de tomates séchées se conserve dans la réserve sèche, selon les indications de son étiquette. Après ouverture, suivre les consignes de conservation du fabricant.


FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

**Tomates séchées en bocal fermé : réserve sèche.**

## Figues fraîches

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger les figues fraîches dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Les figues fraîches sont périssables et doivent être conservées au froid positif, en les manipulant sans les écraser.

RÉPONSE À RETENIR

**Figues fraîches : chambre froide positive.**

## Raisins secs

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger les raisins secs dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Les raisins secs sont un produit sec ; ils doivent être conservés dans un emballage fermé, à l'abri de l'humidité.

RÉPONSE À RETENIR

**Raisins secs : réserve sèche.**

## Sainte-Maure

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le Sainte-Maure dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide positive et la cave d'affinage.

Dans ce tableau de rangement, le Sainte-Maure est à placer en cave pour permettre le suivi de son affinage. Si un fromage est déjà prêt à la vente, les consignes du producteur et son état doivent être pris en compte.

RÉPONSE À RETENIR

**Sainte-Maure : cave d'affinage.**

## Sainte-Maure de Touraine

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Ranger le Sainte-Maure de Touraine dans le lieu de stockage adapté parmi la réserve sèche, la chambre froide


FormaV - document d'entraînement non officiel

positive et la cave d’affinage.

Le Sainte-Maure de Touraine est un fromage affiné ou en cours d’affinage. La cave est le lieu proposé pour le suivi de cet affinage ; respecter les consignes du producteur.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Sainte-Maure de Touraine : cave d’affinage.**

## Premier fromage représenté

### Question 6.

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

Analyser le premier Mâconnais représenté dans le document : apprécier son degré d’affinage, repérer la présence éventuelle d’un défaut, en indiquer l’origine et le décrire, puis noter les actions à mener pour ce produit à l’intention du responsable.

Le premier Mâconnais apparaît clair, avec peu de développement de croûte : il est jeune et peu affiné. Aucun défaut manifeste n’est identifiable sur l’image.

**À transmettre au responsable :** fromage peu affiné, à laisser poursuivre son affinage dans des conditions adaptées et à surveiller lors des soins habituels.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Affinage :** faible, fromage jeune. **Défaut :** aucun défaut évident visible. **Action :** poursuivre l’affinage et surveiller son évolution.

## Deuxième fromage représenté

### Question 6.

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

Analyser le deuxième Mâconnais représenté dans le document : apprécier son degré d’affinage, repérer la présence éventuelle d’un défaut, en indiquer l’origine et le décrire, puis noter les actions à mener pour ce produit à l’intention du responsable.

Le deuxième Mâconnais présente une croûte brunie et irrégulière, d’aspect dégradé, évoquant une attaque d’acariens. Son affinage paraît avancé, mais l’altération de la croûte constitue un défaut à signaler.

**À transmettre au responsable :** isoler ce fromage, examiner les fromages voisins et les supports, puis nettoyer les matériels et surfaces selon la procédure de l’établissement. Ne pas le vendre avant décision du responsable ; écarter le produit si l’atteinte est importante.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Affinage :** avancé. **Défaut :** oui, croûte brune et irrégulière, aspect évoquant des acariens. **Origine probable :** acariens. **Actions :** isoler, vérifier les produits voisins et les supports, nettoyer selon la procédure et prévenir le responsable ; ne pas vendre avant sa décision.

## Troisième fromage représenté

### Question 6.

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

> Analyser le troisième Mâconnais représenté dans le document : apprécier son degré d'affinage, repérer la présence éventuelle d'un défaut, en indiquer l'origine et le décrire, puis noter les actions à mener pour ce produit à l'intention du responsable.

Le troisième Mâconnais est couvert d'un duvet blanc épais et cotonneux. Ce développement est excessif et évoque une moisissure ; la photographie ne permet pas d'en identifier l'espèce.

**À transmettre au responsable :** isoler le fromage, vérifier les produits voisins et les conditions de la cave, notamment l'humidité et l'aération. Le responsable décide du retrait ou d'une autre action adaptée ; ne pas le vendre tel quel.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Affinage :** développement de surface très important. **Défaut :** oui, duvet blanc cotonneux excessif, probablement dû à une moisissure. **Actions :** isoler, contrôler les produits voisins et les conditions de cave, puis demander au responsable de décider du retrait ou du traitement.

### Question 7.

PDF source, p. 10

> Convertir les quantités données dans les unités usuelles souhaitées pour la fiche technique du cake au Sainte-Maure. Le cake est demandé pour 6 personnes, tandis que la fiche technique fournie est pour 20 personnes et que la colonne de réponse indique « Pour 5 personnes ». Quantités pour 20 personnes : farine 0,650 kg, œufs 8 pièces, Sainte-Maure 0,625 kg, lait 0,375 L, huile d'olive 0,125 L, tomates confites égouttées 0,125 kg, levure 2,5 sachets, beurre 0,025 kg et sel 0,010 kg.

**Méthode :** convertir d'abord les quantités de la fiche technique dans les unités usuelles (kg en g et L en mL). Pour la colonne imprimée « Pour 5 personnes », multiplier chaque quantité pour 20 par 5/20, soit 1/4. Le texte de l'exercice demande toutefois le cake pour 6 personnes : pour cette commande, multiplier les quantités pour 20 par 6/20, soit 0,3. Les deux résultats sont donc présentés séparément afin de signaler l'écart entre la commande de 6 personnes et la colonne de 5 personnes.


FormaV - document d'entraînement non officiel

| Ingrédient | Pour 20 personnes, unité usuelle | Pour 5 personnes, colonne imprimée | Pour 6 personnes, commande |
|---|---|---|---|
| Farine | 650 g | 162,5 g | 195 g |
| Œufs | 8 pièces | 2 pièces | 2,4 pièces : battre un œuf et mesurer la fraction nécessaire, ou adapter la fabrication en pratique. |
| Sainte-Maure | 625 g | 156,25 g | 187,5 g |
| Lait | 375 mL | 93,75 mL | 112,5 mL |
| Huile d'olive | 125 mL | 31,25 mL | 37,5 mL |
| Tomates confites égouttées | 125 g | 31,25 g | 37,5 g |
| Levure | 2,5 sachets | 0,625 sachet | 0,75 sachet |
| Beurre | 25 g | 6,25 g | 7,5 g |
| Sel | 10 g | 2,5 g | 3 g |

La fiche demande aussi 10 g de farine pour chemiser le moule. Cette quantité est indiquée dans les étapes et n'est pas isolée dans le tableau des ingrédients : ne pas l'ajouter une seconde fois sans consigne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Quantités pour la commande de 6 personnes :** farine 195 g ; 2,4 œufs ; Sainte-Maure 187,5 g ; lait 112,5 mL ; huile d'olive 37,5 mL ; tomates confites égouttées 37,5 g ; levure 0,75 sachet ; beurre 7,5 g ; sel 3 g.
>
> **Quantités pour remplir la colonne imprimée « Pour 5 personnes » :** farine 162,5 g ; 2 œufs ; Sainte-Maure 156,25 g ; lait 93,75 mL ; huile 31,25 mL ; tomates 31,25 g ; levure 0,625 sachet ; beurre 6,25 g ; sel 2,5 g. La colonne imprimée pour 5 personnes ne correspond pas à la commande de 6 personnes.

## Question 8.

PDF source, p. 11

> Nous sommes le 25 mai 2021 et il faut préparer les ingrédients du cake en optimisant l'utilisation des produits frais. Préciser le contrôle à effectuer avant la sélection, la ou les bouteilles retenues et justifier les choix, indiquer les 2 contrôles à effectuer sur le lait sélectionné, puis indiquer l'attitude à adopter face à l'anomalie constatée. Les bouteilles illustrées sont A : lait cru à consommer jusqu'au 25/05/2021 ; B : lait entier pasteurisé à consommer jusqu'au 27/05/2021 ; C : lait entier pasteurisé à consommer jusqu'au 23/05/2021.

**Avant de choisir :** contrôler les DLC, l'intégrité et la propreté de l'emballage, ainsi que le respect de la température de conservation. Une DLC dépassée interdit l'utilisation du produit.

**Choix pour le cake préparé le 25 mai 2021 :** retenir A, le lait cru dont la DLC est le 25/05/2021, si la bouteille est intacte et a été correctement conservée, puis l'utiliser le jour même. Cela permet d'utiliser d'abord le produit frais dont la date arrive à échéance. B, lait entier pasteurisé à DLC du 27/05/2021, reste utilisable avant cette date si sa conservation est correcte. C porte une DLC du 23/05/2021 : le 25 mai, elle est dépassée. Retirer cette bouteille du stock, ne pas l'utiliser et prévenir le responsable.

**Deux contrôles sur le lait retenu :** vérifier l'état de l'emballage avant ouverture ; après ouverture, vérifier l'aspect et l'odeur du lait. Respecter également le maintien au froid et la DLC.


FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

**Pour la préparation du jour : bouteille A**, si l'emballage est intact et la conservation correcte, car sa DLC est le 25/05/2021 et elle doit être utilisée au plus tard ce jour-là. **B** peut être conservée au froid et utilisée avant sa DLC du 27/05/2021. **C**, dont la DLC du 23/05/2021 est dépassée, doit être retirée et ne doit pas être utilisée. Contrôler l'emballage puis l'aspect et l'odeur du lait à l'ouverture.

### Question 9.

PDF source, p. 12

Du lait cru à J+3 est déjà caillé alors que le thermomètre de la vitrine indique +3 °C. Indiquer ce qui doit être fait en examinant les propositions : mettre le lait dans une autre vitrine pour les ventes promotionnelles ; contrôler le réglage du thermomètre d'affichage ; contrôler la température réelle et indiquée ; utiliser le lait dans une préparation culinaire cuite ; jeter le lait ; prévenir le responsable.

Le lait cru déjà caillé est impropre à la vente et ne doit pas être récupéré par cuisson. Il faut retirer le produit et le jeter, puis prévenir le responsable. Il faut aussi contrôler la température réelle de la vitrine et la comparer à l'affichage, puis vérifier le réglage du thermomètre : l'indication de +3 °C ne prouve pas à elle seule que la température est correcte.

RÉPONSE À RETENIR

**À faire :** contrôler la température réelle et indiquée, contrôler le réglage du thermomètre, jeter le lait caillé et prévenir le responsable. **À ne pas faire :** placer le lait en promotion ou l'utiliser dans une préparation cuite.

### Question 10.

PDF source, p. 12

Identifier les causes possibles de l'anomalie constatée sur le lait cru déjà caillé à J+3. Propositions : emballage dégradé ; transport du lait cru dans le même camion que le lait UHT ; micro-organisme de contamination à la laiterie ; rupture de la chaîne du froid.

Un emballage dégradé peut permettre une contamination. Des micro-organismes de contamination présents à la laiterie peuvent également altérer le lait. Une rupture de la chaîne du froid favorise leur multiplication. Le transport du lait cru dans le même camion que du lait UHT n'est pas, à lui seul, une cause de caillage si les produits sont correctement emballés et transportés.

RÉPONSE À RETENIR

**Causes possibles à sélectionner :** emballage dégradé ; micro-organisme de contamination à la laiterie ; rupture de la chaîne du froid. **Ne pas sélectionner :** transport du lait cru dans le même camion que le lait UHT, sans autre anomalie de transport ou de contamination croisée.

## Étape 1

### Question 11.

PDF source, p. 13

Identifier la première étape de la procédure d'hygiène et sélectionner le matériel utilisé parmi éponge ou lavette, ainsi que le produit utilisé parmi dégraissant désinfectant, désinfectant ou détartrant.

La première photographie montre l'application d'un produit sur le plan de travail. Procéder au nettoyage-désinfection avec une lavette propre et un dégraissant désinfectant adapté, en respectant le dosage et le temps de contact indiqués par le fabricant.


FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

**Étape 1 :** nettoyer et désinfecter le plan de travail. **Matériel :** lavette. **Produit :** dégraissant désinfectant.

## Étape 2

### Question 11.

PDF source, p. 13

Identifier la deuxième étape de la procédure d'hygiène et sélectionner le matériel utilisé parmi éponge ou lavette, ainsi que le produit utilisé parmi dégraissant désinfectant, désinfectant ou détartrant.

La deuxième photographie montre le nettoyage du couteau à l'évier. Utiliser une éponge propre et un dégraissant désinfectant adapté au matériel en contact avec les aliments, puis rincer si le mode d'emploi du produit l'exige.

RÉPONSE À RETENIR

**Étape 2 :** nettoyer le couteau et le matériel de préparation. **Matériel :** éponge. **Produit :** dégraissant désinfectant.

## Étape 3

### Question 11.

PDF source, p. 13

Identifier la troisième étape de la procédure d'hygiène et sélectionner le produit utilisé parmi eau avec pastille de javel, eau avec vinaigre blanc ou eau claire.

La photographie montre les herbes placées dans un récipient de trempage. Les désinfecter dans de l'eau additionnée d'une pastille de Javel prévue pour cet usage alimentaire, en respectant strictement le dosage et le temps de contact. Effectuer ensuite le rinçage à l'eau potable requis par le produit.

RÉPONSE À RETENIR

**Étape 3 :** désinfecter les herbes dans de l'**eau + pastille de Javel**, selon les indications du fabricant, puis les rincer à l'eau potable.

## Étape 4

### Question 11.

PDF source, p. 13

Identifier la quatrième étape de la procédure d'hygiène et sélectionner le matériel utilisé parmi torchon en tissu lavable ou papier absorbant à usage unique.

Après le rinçage, égoutter et sécher les herbes sans les recontaminer. Le papier absorbant à usage unique évite le risque lié à un torchon réutilisable insuffisamment propre.

RÉPONSE À RETENIR

**Étape 4 :** égoutter et sécher les herbes avec du **papier absorbant à usage unique**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2021._sujet_2_ecrit_ep1._cremerie_du_marche_.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.