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 — Suivi et stockage des fromages, réalisation d’un cake au Sainte-Maure et préparation d’un plateau apéritif
7 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 » 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

Suivi et stockage des fromages, réalisation d'un cake au Sainte-Maure et préparation d'un plateau apéritif

Question 1.

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

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

Il s'agit d'un contrôle pratique des fromages réellement présents en réserve ou en chambre froide. Les quantités, températures mesurées, dates et états des produits ne sont pas indiqués dans le sujet : il faut donc les relever sur place, sans présumer de la conformité des lots.

1. Se laver les mains et préparer un support de suivi propre. Identifier les fromages par leur dénomination et, lorsque ces renseignements sont disponibles, leur fournisseur, numéro de lot et date limite ou date de durabilité.
2. Examiner les emballages : ils doivent être propres et intacts. Observer l'aspect et l'odeur des fromages et les comparer à ce qui est attendu pour leur type et leur stade d'affinage. Ne pas manipuler inutilement les produits.
3. Lire la température de l'équipement de stockage et la comparer aux consignes propres aux produits, figurant sur l'étiquetage ou communiquées par le fournisseur. Ne pas appliquer une température unique à tous les fromages sans vérifier ces consignes.
4. Vérifier la propreté et l'organisation des rangements, la séparation des produits et la protection des denrées prêtes à consommer contre les contaminations.
5. Contrôler les dates et organiser la rotation des lots : placer les produits conformes dont l'échéance est la plus proche de façon à les utiliser ou les vendre en priorité.
6. Consigner la date du contrôle, les observations et les actions nécessaires. En cas de doute ou d'anomalie, isoler le produit et avertir le responsable ; ne pas le remettre en vente avant décision.

RÉPONSE À RETENIR

Attendu : un suivi daté des fromages présents, portant sur leur identification, leur état, leurs dates, leurs conditions de conservation et leur rangement. Tout écart est signalé et le produit concerné est isolé si nécessaire. Le sujet ne fournit pas de relevés permettant d'annoncer un résultat de contrôle particulier.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Contrôler les points de vigilance relatifs à la qualité et à la traçabilité des produits livrés.

À la réception, comparer les produits avec la commande et le bon de livraison, puis effectuer les contrôles avant le rangement. Pendant ces opérations, maintenir les produits sensibles dans les conditions adaptées afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

1. **Conformité :** vérifier les dénominations, références, quantités et conditionnements par rapport à la commande et au bon de livraison.
2. **État :** repérer les emballages ouverts, percés, souillés, écrasés ou fuyants, ainsi que tout signe anormal sur les produits. Vérifier aussi la propreté des conditions de transport et la séparation des produits lorsque cela est pertinent.
3. **Conservation :** contrôler la température des produits réfrigérés avec le matériel adapté et la comparer aux consignes indiquées sur le produit ou communiquées par le fournisseur. Le sujet ne donne pas de

FormaV - document d'entraînement non officiel

température de réception applicable à l'ensemble de la livraison.

4. **Dates et traçabilité :** relever les dénominations, fournisseurs, numéros de lot et dates utiles. Vérifier que les dates permettent la conservation et la vente prévues.
5. **Origine et signes de qualité :** comparer les mentions annoncées, notamment AOP, IGP, origine locale ou agriculture biologique, avec les documents et l'étiquetage. Pour les produits biologiques, vérifier les justificatifs disponibles.
6. **Anomalies :** noter les contrôles et réserves. En cas de doute ou de non-conformité, isoler le produit, prévenir le responsable et suivre la procédure de refus ou de réclamation ; ne pas le mettre en vente comme conforme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La livraison est acceptée et mise en stock après vérification de sa conformité, de l'état des produits, de leurs conditions de conservation, de leurs dates et de leur traçabilité. Les quantités, numéros de lot, températures mesurées et éventuelles anomalies doivent être relevés lors de la réception : ces données ne sont pas fournies dans le sujet.

Question 3.

PDF source, p. 3

> Stocker la livraison.

Après les contrôles de réception, ranger rapidement les produits pour préserver leur qualité et ne pas rompre la chaîne du froid.

1. Se laver les mains et utiliser des équipements propres. Séparer les produits conformes de ceux qui sont en attente de décision ou présentent une anomalie.
2. Ranger chaque produit dans la zone adaptée à sa nature, conformément aux indications de son étiquetage ou aux consignes du fournisseur. Les températures précises des produits livrés ne sont pas fournies : il faut les vérifier et ne pas attribuer une valeur unique à tous les fromages.
3. Protéger les produits et prévenir les contaminations croisées. Ne pas placer des produits prêts à consommer sous des produits susceptibles de les souiller. Conserver les emballages adaptés ou utiliser, si nécessaire, des contenants propres, identifiés et fermés.
4. Classer les lots de façon à pouvoir les identifier et les faire tourner. Placer les produits conformes dont les dates sont les plus proches en avant, sans masquer les informations d'identification.
5. Vérifier ou noter les renseignements utiles au suivi : dénomination, fournisseur, numéro de lot et date. Noter l'emplacement si l'organisation de la réserve le prévoit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La livraison contrôlée est rangée dans les zones correspondant aux consignes propres à chaque produit, en respectant la chaîne du froid, la séparation des denrées et la rotation des lots. Le rangement précis dépend des produits effectivement livrés et de leurs indications de conservation.

Question 4.

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

> Réaliser un cake au Sainte-Maure pour 8 personnes à partir de la fiche technique et compléter la fiche de traçabilité correspondante, avec une DLC à J+3.

Le document 1 donne les quantités pour **8 personnes**. Préparer le poste avec le matériel indiqué, un plan de travail propre, des mains lavées et des ingrédients pesés. Préchauffer le four à **170 °C**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ingrédients : farine 260 g au total, œufs 3 pièces, Sainte-Maure 250 g, lait 15 cl, huile d'olive 5 cl, tomates confites égouttées 50 g, levure 1 sachet, beurre 10 g et sel 5 g. Le document demande de réserver 10 g de farine pour chemiser le moule : il reste donc 250 g de farine à tamiser dans la pâte.

1. Beurrer le moule avec les 10 g de beurre et le chemiser avec 10 g de farine.
2. Couper le Sainte-Maure en petits morceaux et le réserver. Égoutter les tomates confites si nécessaire.
3. Tamiser les 250 g de farine restants dans un saladier, puis ajouter la levure et le sel.
4. Incorporer progressivement les œufs. Ajouter le lait et l'huile d'olive, puis mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Incorporer délicatement le Sainte-Maure et les tomates confites.
6. Verser la pâte dans le moule. Cuire pendant 40 à 50 minutes à 170 °C. Vérifier la cuisson en piquant le cake avec un couteau : la lame doit ressortir propre.
7. Sortir le cake du four avec des protections adaptées. Le refroidir dans des conditions hygiéniques, puis le stocker entre +2 et +6 °C, comme l'indique la fiche technique.
8. Compléter le document 2 à partir des ingrédients et emballages réellement utilisés : date de fabrication, quantité, nature des ingrédients, marque ou fournisseur, numéro de lot, DLC/DDM et nom du préparateur. Les références des ingrédients et la date réelle de fabrication ne sont pas données dans le sujet : il ne faut pas les inventer.

La consigne impose une DLC à J+3 : inscrire la date obtenue en ajoutant trois jours à la date réelle de fabrication. La date de fabrication ne peut pas être déduite de la date de la commande de Madame Leblanc.

RÉPONSE À RETENIR

Renseignement du document 2 pour la préparation :

Champ	À inscrire
Préparation	Cake au Sainte-Maure
Date fabrication	Date réelle de réalisation
Qté	1 si un seul cake est effectivement réalisé
Ingrédients et quantités	Farine 260 g au total, dont 10 g pour chemiser ; œufs 3 pièces ; Sainte-Maure 250 g ; lait 15 cl ; huile d'olive 5 cl ; tomates confites égouttées 50 g ; levure 1 sachet ; beurre 10 g ; sel 5 g
Marque (fournisseur), n° de lot, DLC/DDM	À recopier pour chaque ingrédient depuis l'emballage réellement utilisé
DLC du produit fabriqué	Date réelle de fabrication + 3 jours
Nom du préparateur	Nom du candidat

La fiche est complète lorsque les champs dépendant des emballages et de la fabrication réelle ont été relevés, plutôt que devinés.

Question 5.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Portionner, conditionner et étiqueter le cake pour la vente. Compléter l'étiquette.

Après refroidissement hygiénique, conserver le cake au froid. Le portionner avec un couteau propre et désinfecté, sur un plan de travail propre, puis peser le produit réellement conditionné. Le sujet ne fixe ni le nombre ni le poids des portions. Limiter le temps hors du froid et remettre rapidement les portions au froid après emballage.

Utiliser un emballage propre et adapté au contact alimentaire. Compléter les champs blancs de l'étiquette du document 3 :

- **Ingrédients :** inscrire tous les ingrédients de la recette : farine, œufs, Sainte-Maure, lait, huile d'olive, tomates confites, levure, beurre et sel. Pour établir l'ordre de la liste, tenir compte des proportions réellement utilisées et des ingrédients composés figurant sur leurs emballages ; ne pas inventer la composition des tomates confites ou de la levure.
- **Allergènes :** faire ressortir les œufs et le lait, présent notamment dans le Sainte-Maure et le beurre. Indiquer le gluten si la farine utilisée en contient, et vérifier les autres allergènes mentionnés sur les emballages.
- **À conserver entre :** +2 et +6 °C, conformément au document 1.
- **À consommer avant le :** date réelle de fabrication + 3 jours, conformément à la consigne de DLC.
- **Poids net :** poids effectivement mesuré pour la portion ou le produit emballé.

Le document 3 porte déjà la dénomination « Cake au sainte maure » et l'adresse « CREMERIE DU MARCHE, 56 rue des halles 37100 Tours ». Conserver ces mentions et remplir lisiblement les champs prévus.

RÉPONSE À RETENIR

Complément de l'étiquette :

Champ	Réponse à porter
Ingrédients	Farine, œufs, Sainte-Maure, lait, huile d'olive, tomates confites, levure, beurre, sel ; vérifier l'ordre des ingrédients et les composants des ingrédients composés à partir des quantités et emballages réellement utilisés
Allergènes	Œufs et lait ; gluten si la farine utilisée en contient. Les mettre en évidence et vérifier les emballages des autres ingrédients.
À conserver entre	+2 et +6 °C
À consommer avant le	Date réelle de fabrication + 3 jours
Poids net	À peser après portionnement et conditionnement

La date exacte et le poids net dépendent de la fabrication et du portionnement réels ; ils ne peuvent pas être chiffrés à partir des données imprimées seules.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Après avoir effectué l'enrobage des fromages, préparer, conditionner et stocker le plateau apéritif de madame Leblanc : un plateau apéritif tout chèvre comprenant 5 bouchons frais enrobés de ciboulette, 5 bouchons frais enrobés de paprika, 5 portions de picodon fourré à la tapenade et 5 bouchées toast Sainte Maure, raisin, présentées sur plateau.

La commande de Madame Leblanc, datée du **8 juin**, demande un plateau apéritif tout chèvre. Après avoir effectué l'enrobage, préparer les quantités exactes demandées, en travaillant proprement pour éviter les contaminations croisées.

1. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel, puis se laver les mains. Préparer des ustensiles et contenants distincts pour la ciboulette, le paprika et la tapenade.
2. Enrober **5 bouchons frais de ciboulette** et **5 bouchons frais de paprika**. Obtenir un enrobage régulier et éviter le transfert d'un condiment à l'autre.
3. Préparer **5 portions de picodon fourré à la tapenade** avec un matériel propre et adapté. Vérifier que les portions sont présentables et intactes.
4. Préparer **5 bouchées toast Sainte-Maure, raisin**, comme indiqué sur la commande. Le sujet ne donne pas de grammage ni de quantité de raisin : ne pas en inventer.
5. Disposer les quatre préparations sur un plateau propre, en séparant visuellement les variétés et en évitant les contacts qui pourraient transférer les enrobages ou la tapenade. Vérifier la commande avant de fermer l'emballage.
6. Protéger le plateau dans un emballage adapté et l'identifier au nom de Madame Leblanc. Le stocker au froid selon les consignes de conservation applicables aux produits utilisés ; le sujet ne précise pas de température particulière pour ce plateau.

RÉPONSE À RETENIR

Plateau à préparer pour Madame Leblanc, le 8 juin : **5 bouchons frais enrobés de ciboulette, 5 bouchons frais enrobés de paprika, 5 portions de picodon fourré à la tapenade et 5 bouchées toast Sainte-Maure, raisin**, présentés sur plateau, protégés et conservés au froid conformément aux consignes applicables.

Question 7.

PDF source, p. 3

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

Après les préparations, remettre en état les locaux, les matériels et les plans de travail en respectant le protocole de l'établissement et les consignes figurant sur les produits de nettoyage. Porter les protections adaptées et ne jamais mélanger des produits chimiques.

1. Ranger ou protéger les denrées qui doivent être conservées. Évacuer les déchets dans les contenants prévus et retirer les restes alimentaires des ustensiles et des plans de travail.
2. Démonter les éléments amovibles du matériel lorsque cela est prévu et sans danger. Laver les ustensiles, le matériel et les plans avec le détergent approprié, en respectant son mode d'emploi et son dosage.
3. Rincer si le protocole l'exige, puis appliquer le désinfectant adapté au contact alimentaire. Respecter sa durée d'action et les consignes de rinçage ou de séchage données par le fabricant.
4. Laisser sécher selon le protocole de l'établissement. Remettre le matériel propre à sa place et vérifier l'état du poste.

FormaV - document d'entraînement non officiel

5. Nettoyer le sol selon l’organisation de travail prévue, évacuer les déchets et le linge souillé conformément aux procédures, puis se laver les mains.
6. Contrôler visuellement que locaux, matériels et plans de travail sont propres et remis en ordre. Signaler tout matériel endommagé ou toute anomalie.

RÉPONSE À RETENIR

Attendu de la réalisation pratique : locaux, matériels et plans de travail nettoyés, désinfectés selon le protocole, rangés et débarrassés des déchets. Les consignes de sécurité des produits de nettoyage doivent être respectées. Le corrigé décrit la méthode attendue et ne prétend pas que l’opération a réellement été effectuée.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2021._sujet_2_pratique_ep1._cremerie_du_marche_.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.