SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2021

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Crémier-fromager, veuillez visiter :
capcremierfromager.fr/annales-sujets-et-corriges

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série
	Spécialité / option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve / sous-épreuve :	
	NOM : (en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Né(e) le :	
NE RIEN INSCRIRE	Note :	Appréciation du correcteur

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2021

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Crémier-fromager

EP1

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

Sujet N° 2

Partie écrite

Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès qu'il vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Cette épreuve se décompose en 2 parties :

Partie 1	Épreuve écrite	1 heure 30 minutes	‣ un questionnement en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1, ‣ les activités demandées lors de la phase pratique.
Partie 2	Épreuve pratique et orale	3 heures	‣ l'organisation et la planification du travail, ‣ la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1, ‣ des phases d'interrogation orale sur les tâches réalisées, les choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre,* ‣ le nettoyage et la remise en état des locaux.

** L'interrogation orale a lieu à des moments propices choisis par le jury*

Situation professionnelle

Vous travaillez comme crémier(ère)-fromager(ère) dans la « crémerie du marché » en centre-ville de Tours, en Centre-Val de Loire.



Nous sommes au printemps, c'est la saison des fromages de chèvre.

Vous vous fournissez régulièrement auprès de grossistes spécialisés pour la grande majorité de votre gamme de fromages AOP et IGP. Pour les fromages de chèvre, vous privilégiez les produits locaux et vous vous approvisionnez auprès de producteurs régionaux travaillant les produits issus de l'agriculture biologique et conventionnels.

Aujourd'hui vous êtes chargé(e) des tâches suivantes :

1. Réceptionner la commande des fromages et leur stockage,
2. Suivre les produits stockés,
3. Préparer un cake au Sainte-Maure
4. Transformer les fromages de chèvre frais par enrobage, ou fourrage,
5. Préparer un plateau apéritif à base de fromages de chèvre transformés.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie écrite

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

- la première, le réassort de votre grossiste « le Hâloir du centre »,
- la seconde provenant de votre producteur de fromages de chèvre, la « Chèvrerie du Saumurois ».

1. Contrôler la conformité de cette livraison à l'aide des bons de commande et de livraison.

BON DE COMMANDE n°250 du 25/05/2021

Crémerie du Marché
12, Rue de Terrefort
37000 TOURS
Tél : 02 41 56 84 35

Client n° F51



HALOIR DU CENTRE
27, rue de Bretagne
37140 BOURGUEIL
RCS à TOURS 810 827 527 FR : 89
APE NAF 4632Z
Tél : 02 42 63 64 65

Date de livraison : le 28/05/2021
Conditions de transport : franco de port
Règlement : 30 jours après livraison

Référence	Désignation	poids unitaire moyen	Unité de commande	Quantité commandée	Prix unitaire HT en €	unité de vente
F63	Camembert de Normandie au lait cru	250g	Pièce	12	4.52	Pièce
F45	Epoisses	250g	Pièce	12	11.00	Pièce
F75	Neufchâtel	200g	Pièce	12	2.84	Pièce
F36	Munster fermier	500g	Pièce	4	17.33	Kg
F92	½ Roquefort Carles	1.5Kg	Pièce	4	75.90	Kg
F32	Picodon	60g	Pièce	24	3.80	Pièce
F52	Banon	100g	Pièce	6	4.22	Pièce
F61	Brie de Meaux au lait cru	2.9Kg	Pièce	2	20.99	Kg
F81	Cantal entre-deux	40Kg	Kg	4.000	15.59	Kg
F59	Comté 18 mois	38Kg	Kg	10.000	18.50	Kg

Signature : JP

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



HALOIR DU CENTRE
27, rue de Bretagne
37140 BOURGUEIL
RCS à TOURS 810 827 527
FR : 89 APE NAF 4632Z
Tél : 02 42 63 64 65

CLIENT n° F51

Crémerie du Marché
12, Rue de Terrefort
37000 TOURS
Tél : 02 41 56 84 35

Date de livraison : le 28/05/2021
Conditions de transport : franco de port
Règlement : 30 jours après livraison

BON DE LIVRAISON n° 3251 du 28/05/2021

Réf.	Désignation	unité de vente	Quantité livrée	Prix unitaire HT en euros	contrôle à la livraison
F63	Camembert de Normandie au lait cru	Pièce	12	4,52	
F45	Epoisses	Pièce	24	11,0	
F75	Neufchâtel	Pièce	12	2,84	
F36	Munster laitier	Kg	1 100	17,33	
F92	½ Roquefort Carles	Kg	9 000	75,90	
F58	Pélardon	Pièce	24	3,90	
F52	Banon	Pièce	6	4,22	
F61	Brie de Meaux au lait cru	Kg	6 000	20,99	
F81	Cantal Entre-deux	Kg	4 180	15,59	
F59	Comté 18 mois	Kg	9 800	18,50	

Remarques formulées à la réception

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

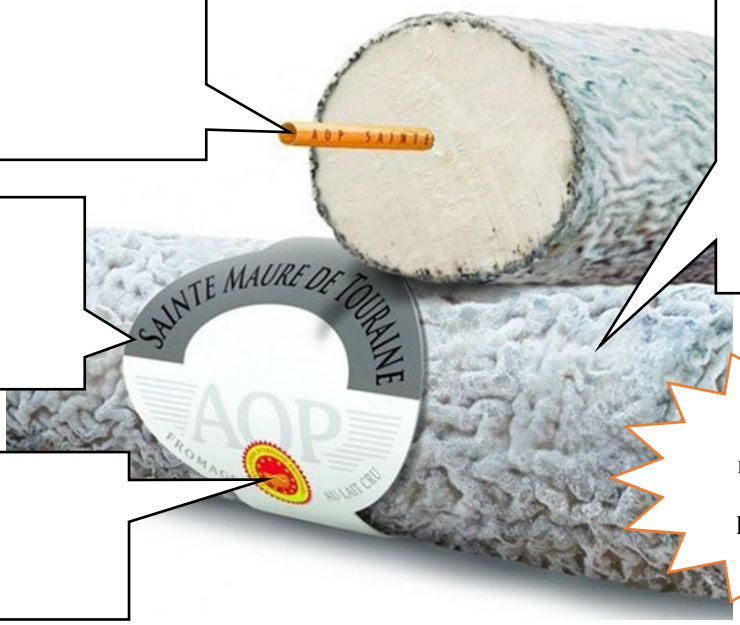
La fromagerie dans laquelle vous travaillez met en place une animation autour des fromages de chèvre de la « Chèvrerie du Saumurois » afin de sensibiliser les clients aux produits labellisés AOP.

2. Préparer une affiche permettant d'aider les clients à reconnaître un Sainte-Maure de Touraine d'un Sainte-Maure non AOP.

Caractéristiques d'un fromage non labellisé



Caractéristiques d'un fromage labellisé



La cendre n'est pas un critère de labellisation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La production des fromages de chèvre fermiers de la « Chèvrerie du Saumurois » n'est pas régulière. Ils sont donc proposés de façon ponctuelle en boutique, en fonction du rythme de production, ce qui entraîne souvent des remarques des clients lors des ruptures d'approvisionnement.

3. Donner au moins 3 arguments commerciaux justifiant le choix de ce fournisseur.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez à préparer deux spécialités de la maison :

- un cake au Sainte Maure et tomates séchées ;
- des bouchées apéritives au Sainte-Maure et figues.

4. Sélectionner le fromage à utiliser pour chaque préparation :

Préparation	Choix du fromage	Justification
Cake	❑ Sainte-Maure ❑ Sainte-Maure de Touraine	
Bouchées apéritives	❑ Sainte-Maure ❑ Sainte-Maure de Touraine	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La « Crémerie du Marché » dispose des lieux de stockage suivants :

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

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

	 Réserve sèche	 Chambre froide	 Cave d'affinage
Beurre	❒	❒	❒
Lait cru de vache	❒	❒	❒
Lait U.H.T. ½ écrémé	❒	❒	❒
Crème pasteurisée	❒	❒	❒
Valençay	❒	❒	❒
Saint-Nectaire	❒	❒	❒
Mothais sur feuille	❒	❒	❒
Crottin de chèvre frais	❒	❒	❒
Tomates séchées en bocal	❒	❒	❒
Figues fraîches	❒	❒	❒
Raisins secs	❒	❒	❒
Sainte-Maure	❒	❒	❒
Sainte-Maure de Touraine	❒	❒	❒

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

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous demande de préparer un « cake au Sainte-Maure et tomates séchées » pour 6 personnes.

Il vous remet la fiche technique pour 20 personnes.

7. Convertir les quantités données dans les unités usuelles souhaitées.

Cake au Sainte-Maure

Matériel nécessaire

- Saladiers
- Petits contenants pour pesée
- Fouet
- Plaque à débarrasser
- Maryse
- Cuillère de base
- Moule à cake
- Tamis à farine

Ingrédients	Unité	Pour 20 personnes	Unités usuelles en cuisine	Pour 5 personnes
Farine	Kg	0,650	Kg	……
Œufs	pièce	8	pièce	……..
Sainte-Maure	Kg	0,625	Kg	……..
Lait	L	0,375	L	……
Huile d'olive	L	0,125	L	…….
Tomates confites égouttées	Kg	0,125	Kg	……
Levure	Sachet	2,5	sachet	……
Beurre	kg	0,025	KG	……
Sel	Kg	0,010	Kg	……

Étapes d'élaboration

- **Mettre en place le poste de travail.**
  - Préchauffer le four à 170°C.

- **Réaliser la pâte à cake.**
  - Chemiser le moule avec le beurre et 10g de farine.
  - Couper le fromage en petits morceaux, réserver.
  - Tamiser le reste de farine dans le saladier.
  - Ajouter la levure et le sel.
  - Incorporer progressivement les œufs.
  - Ajouter le lait et l'huile, mélanger énergiquement pour obtenir une pâte homogène.
  - Incorporer délicatement le Sainte-Maure et les tomates confites.
  - Verser dans le moule à cake préalablement chemisé.
  - Cuire 40 à 50 minutes à 170°C.
  - Vérifier la cuisson avec un couteau (lame propre après piquage du cake).
  - Sortir du four, refroidir et stocker entre +2 à +4°C.

Attention : après réalisation, compléter la fiche de traçabilité (DLC à J+3).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez les ingrédients nécessaires à l'élaboration du cake (nous sommes le 25 mai 2021). Afin de limiter les pertes, votre employeur vous demande, pour les préparations « maison », d'optimiser l'utilisation des produits frais.

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

Contrôle à effectuer avant la sélection	
Laits disponibles	  
Bouteille sélectionnée	A ❑ B❑ C❑
Justification du choix	
2 contrôles à effectuer sur le lait sélectionné	
Bouteille sélectionnée	A ❑ B❑ C❑
Justification du choix	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de votre choix de produit en vitrine réfrigérée, vous vous apercevez d'une autre anomalie :

- du lait cru à J+3 est déjà caillé.

Le thermomètre de la vitrine indique une température à +3°C.

9. Indiquer ce qui doit être fait.

- ❑ 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

10. Identifier les causes possibles de l'anomalie constatée ?

- ❑ 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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'utilisation des herbes aromatiques est régulière dans les préparations « maison » de la fromagerie. Cependant, le respect d'une procédure d'hygiène est nécessaire afin de ne pas contaminer vos préparations.

11. Identifier les différentes étapes de cette procédure, sélectionner le matériel et les produits utilisés.

	**Etape 1 :** …… Matériel utilisé : ❑ éponge ❑ lavette Produit utilisé : ❑ dégraissant désinfectant ❑ désinfectant ❑ détartrant
	**Etape 2 :** …… matériel utilisé : ❑ éponge ❑ lavette Produit utilisé : ❑ dégraissant désinfectant ❑ désinfectant ❑ détartrant
	**Etape 3 :** …… Produit utilisé : ❑ eau + pastille de javel ❑ eau + vinaigre blanc ❑ eau claire
	**Etape 4 :** …….. Matériel utilisé : ❑ torchon en tissu lavable ❑ papier absorbant à usage unique