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

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

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 pratique et orale

Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
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 ECRIRE 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. Contrôler et stocker la livraison ;
2. Préparer un cake au sainte maure ;
3. Portionner et conditionner le cake pour la vente ;
4. Réaliser de bouchées apéritives par enrobage ;
5. Préparer un plateau apéritif avec les fromages transformés ;
6. Assurer le suivi des fromages stockés (au moment jugé opportun par le jury).

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie pratique et orale

Votre responsable de boutique vous demande de vous organiser afin de réaliser les tâches suivantes, en respectant l'ordre indiqué. Il attire votre vigilance sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1. Assurer le suivi des fromages stockés (au moment jugé opportun par le jury).
2. Contrôler les points de vigilance relatifs à la qualité et à la traçabilité des produits livrés.
3. Stocker la livraison.
4. Réaliser un cake au Sainte-Maure pour 8 personnes à partir de la fiche technique et compléter la fiche de traçabilité correspondante.
5. Conditionner et étiqueter le cake pour la vente. Compléter l'étiquette.
6. Après avoir effectué l'enrobage des fromages, préparer, conditionner et stocker le plateau apéritif de madame Leblanc.
7. Remettre en état les locaux, matériels et plans de travail.

Vous avez à votre disposition :

- les fromages et les ingrédients nécessaires à la préparation du plateau apéritif et du cake ;
- un dossier comportant :
  - la fiche technique du cake au Sainte-Maure (document 1),
  - la fiche de traçabilité des préparations (document 2),
  - l'étiquette du cake à compléter (document 3),
  - la commande de Madame Leblanc (document 4).

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1

Cake au Sainte-Maure

Matériel nécessaire

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

Ingrédients	Pour 8 personnes	Ingrédients	Pour 8 personnes
Farine	260g	tomates confites égouttées	50g
Œufs	3 pièces	levure	1sachet
Sainte-Maure	250g	beurre	10g
lait	15cl	Sel	5g
huile d'olive	5cl		

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 et 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 et 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 et +6°C.

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche de traçabilité

Document 2

Fiche de traçabilité des préparations

Préparation	Date fabrication	Qté	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
			Nature	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM		
Flan pâtissier	25/05/2021	1	Pâte brisée Œufs Lait Sucre Maïzena Arôme vanille	Herta Ovotrade EURL le Pré Beghin Say Maïzena Ancel	E689 3FRUZI40 20-0525 56ER 89IP5 GT55663	12/06/21 15/06/21 30/05/21 dec 21 janv 22 sept 22	28/05/2021	Virginie
								Candidat

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3



NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 4



8 juin

Mme Leblanc

plateau apéritif tout chèvre avec :

- 5 bouchons frais enrobés ciboulette
- 5 bouchons frais enrobés paprika
- 5 portions de picodon fourré à la tapenade
- 5 bouchées toast Sainte Maure, raisin

présentation sur plateau.

tél. : 07 86 17 92 44