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° 1

Partie écrite

Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet 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.

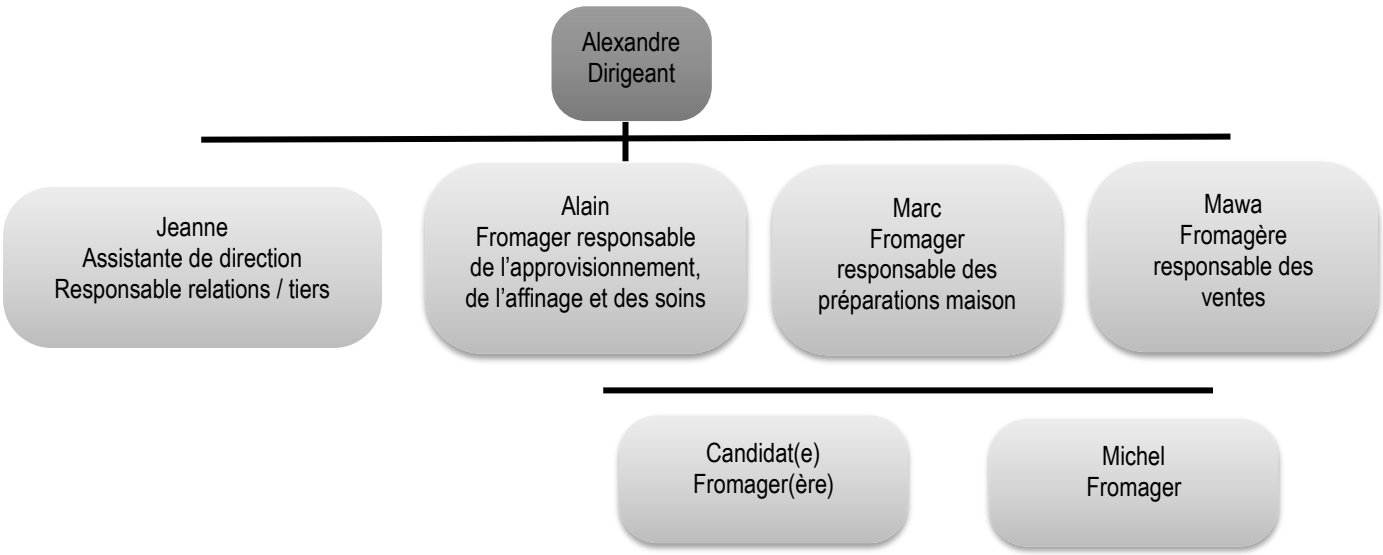
** L'interrogation orale a lieu à des moments propices choisis par le jury*

Situation professionnelle



Vous travaillez comme crémier(ère)-fromager(ère) dans la crémerie « La fromagerie du Puy » en centre-ville du Puy-En-Velay, en région Auvergne-Rhône Alpes.

L'organigramme de l'entreprise est le suivant :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre crémerie fromagerie, « la fromagerie du Puy », propose un grand nombre de fromages d'Auvergne mais aussi des fromages de toutes les régions de France et des spécialités maison. C'est l'ouverture de la saison touristique. Sensible à la demande des clients, votre fromagerie élargit sa gamme à des produits issus de l'agriculture biologique.

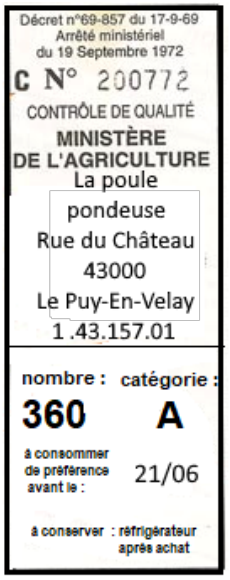
Aujourd'hui vous êtes chargé(e) :

1. de la réception d'une commande de fromages et d'œufs,
2. du stockage des œufs,
3. du suivi de l'affinage du Cantal,
4. de la préparation d'une animation autour du fromage du mois, le Bleu d'Auvergne,
5. de la prévision d'un plateau de fromages pour 8 personnes,
6. de l'élaboration d'une quiche au Bleu d'Auvergne.

Partie écrite

Vous avez deux fournisseurs d'œufs, un fournisseur local pour les œufs issus de l'agriculture biologique et un autre fournisseur pour les œufs de poules élevées en plein air.

Vous réceptionnez dans un premier temps une commande d'œufs frais de poules élevées en plein air. Les œufs vous sont livrés en canadienne (carton de 360 œufs) par camion réfrigéré. Le carton comporte l'étiquette suivante :



1. Repérer sur l'étiquette les informations nécessaires à la traçabilité et au stockage.

Nom du producteur	
Département d'origine	
Date de péremption	
Conditions de stockage	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En rangeant la livraison des œufs vous repérez des œufs fendus.

2.1. Indiquer la ou les cases possibles.

- ❑ Ecrasés pendant le transport
- ❑ Choc de température
- ❑ Poules mal nourries
- ❑ DCR dépassée
- ❑ Autre cause (préciser laquelle) : ……...

……..

2.2. Indiquer quoi faire de ces œufs (plusieurs réponses possibles).

- ❑ Les jeter
- ❑ Les vendre au plus vite
- ❑ Les utiliser
- ❑ Avertir le supérieur hiérarchique pour la gestion des stocks
- ❑ Autre proposition (préciser laquelle) : ……..

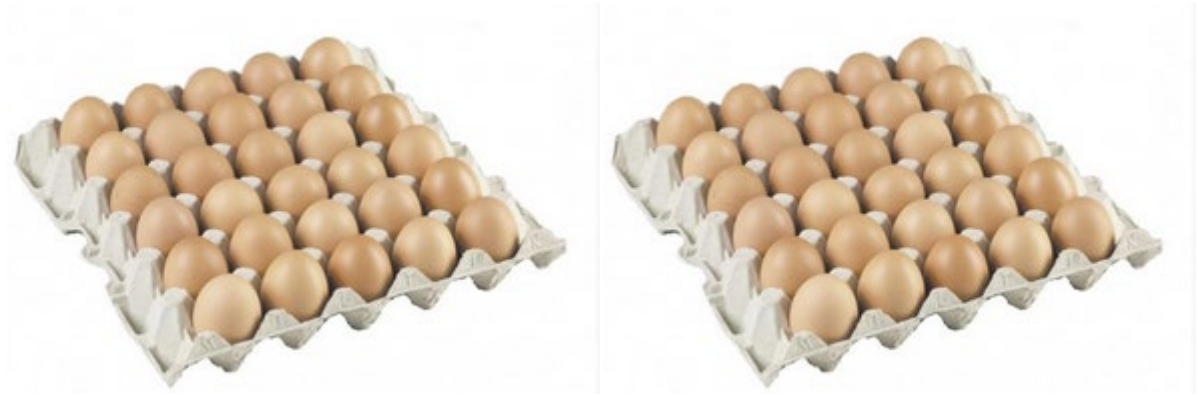
…….

Sitôt après la première livraison, vous réceptionnez une nouvelle commande de dix plaques d'œufs frais issus de l'agriculture biologique. Ils vous sont livrés en camionnette non réfrigérée et le dirigeant vous demande de les stocker hors froid en attendant leur mise en rayon.

3. Justifier le stockage à température ambiante de ces œufs.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Au moment de la réception de la deuxième commande, le stagiaire qui vous assistait a mélangé les plaques d'œufs.



4. Indiquer comment différencier les œufs biologiques des œufs de poules élevées en plein air.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous procédez maintenant au stockage des œufs de poules élevées en plein air.

5. Préciser ce qu'il convient de faire de chaque emballage ayant servi au transport des œufs. Justifier la réponse.

Emballage	Conserver pour le stockage en chambre froide	Conserver pour la mise en rayon	Justifier la réponse
 Cartons	❑ oui ❑ non	❑ oui ❑ non	
 Alvéoles	❑ oui ❑ non	❑ oui ❑ non	
 Film plastique usagé	❑ oui ❑ non	❑ oui ❑ non	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Alexandre, le dirigeant, souhaite mener une nouvelle opération commerciale de promotion des produits issus de l'agriculture biologique. Une animation autour du Bleu d'Auvergne est prévue. Il vous demande de préparer cette animation en réalisant la mise à jour de la fiche produit « Bleu d'Auvergne ».

6. Compléter la fiche de présentation du Bleu d'Auvergne bio au lait cru de la société laitière de Laqueuille.

Fiche Produit

BLEU D'AUVERGNE Bio



Région de fabrication	
Famille	
Lait	
Signes officiels de qualité	

Étapes de fabrication

Caillage, ensemencement en penicilium roqueforti.	Moulage et égouttage	Salage au sel sec	Piquage	Affinage

Les 2 étapes spécifiques à la famille du Bleu d'Auvergne	*Explication de l'étape*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans votre cave d'affinage, 3 cantals sont à des stades d'affinage différents :

- entre-deux ;
- vieux ;
- jeune.

Fromage 1	Fromage 2	Fromage 3
		

7. **Identifier, pour chaque fromage, son stade d'affinage puis expliquer les conséquences de l'affinage sur les caractéristiques du fromage** (aspect visuel, odeur, goût, texture…)**.**

	Stade du fromage	**Conséquences de l'affinage sur les caractéristiques du fromage**
Fromage 1		
Fromage 2		
Fromage 3		

Vous devez informer un responsable de l'évolution des cantals.

Identifier cette personne à l'aide de l'organigramme (page 2).

Prénom de la personne à informer :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Durant la matinée, vous êtes chargé(e) de préparer la commande d'un client régulier, monsieur Aubin. Il désire un plateau de 5 fromages pour 8 personnes, avec 3 fromages d'Auvergne dont 1 à pâte pressée souple et 2 autres fromages laissés à votre choix.

8. Sélectionner, parmi le stock disponible ci-dessous, les fromages permettant de constituer un plateau répondant aux exigences de monsieur Aubin et susceptible de satisfaire un maximum de convives.

Les fromages AOP en stock sont les suivants (cocher la sélection) :

Appellation	Appellation	Appellation	Appellation	Appellation	Appellation
 Abondance ❑	 Banon ❑	 Beaufort ❑	 Bleu d'Auvergne ❑	 Brie de Meaux ❑	 Camembert de Normandie ❑
 Cantal ❑	 Chabichou du Poitou ❑	 Chaource ❑	 Chavignol ❑	 Comté ❑	 Epoisses ❑
 Fourme d'Ambert ❑	 Fourme de Montbrison ❑	 Laguiole ❑	 Langres ❑	 Livarot ❑	 Mâconnais ❑
 Mont d'Or ❑	 Morbier ❑	 Munster ❑	 Ossau-Iraty ❑	 Pont-l'Evêque ❑	 Pouligny Saint-Pierre ❑
 Rocamadour ❑	 Roquefort ❑	 Saint-Nectaire ❑	 Sainte-Maure de Touraine ❑	 Salers ❑	 Selles-sur-Cher ❑

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. **Noter dans le cahier de consignes, pour chaque fromage sélectionné, la quantité nécessaire pour 8 personnes** (poids ou pièce selon produit)**.**

DATE : 04/06
CLIENT : monsieur AUBIN
PREPARATION :

Nous sommes le 4 juin. Vous devez préparer une quiche au Bleu d'Auvergne « maison » et aux œufs biologiques. Vous avez en stock les trois types d'œufs ci-dessous :

10. **Sélectionner le lot d'œufs adaptés à la demande ; justifier la réponse.**



❑ ❑ ❑

Justifier le choix :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous remet la fiche technique de la « Quiche au Bleu d'Auvergne ».

11. Calculer les quantités pour réaliser la quiche au Bleu d'Auvergne, pour 6 personnes.

Fiche technique de la quiche au Bleu d'Auvergne

- **<u>Matériel nécessaire</u> :**
- Saladier
- Fouet
- Ramequin
- Lyre
- Maryse
- Fourchette
- Couteau d'office
- Moule à tarte

Ingrédients	Unité	Pour 30 personnes	pour 6
Pâte brisée en rouleau	pièce	5	
Oeufs	pièce	15	
Lait	cl	75	
Crème	cl	125	
Bleu d'Auvergne	g	1000	
Noix	g	200	
Sel et poivre	pincée	5	

<u>Etapes</u> :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dérouler la pâte brisée dans le moule.
3. Dans le saladier battre ensemble le lait, la crème et les œufs, le sel et le poivre.
4. Verser l'appareil à quiche sur la pâte.
5. Incorporer le Bleu d'Auvergne.
6. Décorer avec les noix.
7. Cuire 35 à 40 minutes à 180°C.
8. Mettre à refroidir en cellule de refroidissement.
9. Compléter la fiche de traçabilité (DLC à J+3).