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 pratique et orale

Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.
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.

Votre crémerie fromagerie 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, la fromagerie du Puy 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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie pratique et orale

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

1. Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.

2. Élaborer la quiche au Bleu d'Auvergne (fiche technique donnée en document 1) et compléter la fiche de traçabilité correspondante (document 2).

3. Préparer à l'avance les portions de cantal de 2 affinages différents qui seront proposées à la vente en boutique :
    a. découper et emballer pour la mise en vente 4 portions d'environ 300g chacune dans chaque type de cantal ;
    b. préparer en plus, pour chacun des deux affinages, des mini-bouchées à faire déguster aux clients ; présenter les portions pour la dégustation.

4. Préparer la commande, à l'aide de la demande du client (document 3), avec les produits disponibles, puis emballer le plateau pour que le client puisse l'emporter.

5. Assurer le suivi des fromages stockés (au moment jugé opportun par le jury).

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1

Fiche technique de la quiche au Bleu d'auvergne

Matériel nécessaire :

Saladier	Lyre
Fouet	Maryse
Ramequin	Fourchette
Couteau d'office	Moule à tarte

Ingrédients	Unité	Pour 6 personnes
Pâte brisée	rouleau	1
Œufs	pièce	3
Lait	cl	15
Crème	cl	25
Bleu d'Auvergne	g	200
Noix	g	40
Sel et poivre	pincée	1

Étapes :

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).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche de traçabilité

Document 2

Fiche de traçabilité des préparations

Préparation	Date de fabrication	Quantité	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	12/06/20 15/06/20 25/05/20 dec 20 janv 21 sept 22	25/05/20	Virginie
								Candidat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Préparer la commande de monsieur Aubin.

Document 3

