CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2023

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

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

Session 2023

Code sujet **2306-CAP CRMFRO EP1 1** 1 heure 30 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réception des produits, tri des emballages et manutention
4 réponses • PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Exercice 2 — Réassort du camion-magasin et click and collect
6 réponses • PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

Exercice 3 — Protection, stockage et suivi des fromages
5 réponses • PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Exercice 4 — Préparation et étiquetage des fromages de chèvre frais fourrés
3 réponses • PDF source, p. 11, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14

Exercice 5 — Coût du plateau de fromages et choix des œufs
6 réponses • PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

« 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

Exercice 1

None points

Réception des produits, tri des emballages et manutention

Question 1.

PDF source, p. 4

> Indiquer dans le tableau, pour chacun des emballages, s'il peut être conservé pour le stockage des produits ou s'il doit être éliminé. Un seul choix par type d'emballage : film entourant la palette ; papier kraft d'emballage des meules de comté ; carton d'emballage des œufs ; boîte en bois des camemberts ; caisse en bois d'emballage des bries ; caissette en carton d'emballage des tommes ; papier emballant les reblochons.

On distingue les emballages de transport, retirés après le déchargement, des emballages qui protègent encore les produits pendant leur stockage. Pour les emballages destinés à accompagner le produit, on vérifie qu'ils sont propres et adaptés.

RÉPONSE À RETENIR

Type d'emballage	Choix	Justification
Film entourant la palette	À éliminer	C'est un emballage de transport extérieur.
Papier kraft d'emballage des meules de comté	À conserver pour le stockage	Il protège les meules pendant leur stockage.
Carton d'emballage des œufs	À conserver pour le stockage	Il protège les œufs et permet de les stocker dans leur emballage.
Boîte en bois des camemberts	À conserver pour le stockage	Elle protège le camembert et fait partie de son emballage.
Caisse en bois d'emballage des bries	À éliminer	C'est un emballage extérieur de transport, à retirer après réception.
Caissette en carton d'emballage des tommes	À éliminer	C'est un emballage extérieur de transport, à retirer après réception.
Papier emballant les reblochons	À conserver pour le stockage	Il protège les fromages pendant leur stockage.

Question 2.

PDF source, p. 5

> Indiquer dans le tableau, pour chacun des emballages, s'il peut être recyclé, composté (collecté avec les déchets verts) ou s'il n'est pas valorisable. Un seul choix par type d'emballage : film entourant la palette ; papier kraft d'emballage des meules de comté ; carton d'emballage des œufs ; boîte en bois des camemberts ; caisse en bois d'emballage des bries ; caissette en carton d'emballage des tommes ; papier emballant les reblochons.

On classe chaque emballage selon sa matière. Pour cette réponse, on considère les papiers et cartons propres et les emballages en bois non traités. Le tri effectif doit aussi respecter les consignes de collecte de l'entreprise et de la collectivité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Type d'emballage	Classement	Justification
Film entourant la palette	Emballage non valorisable	Dans les catégories de tri proposées, le film de palette est classé parmi les déchets non valorisables.
Papier kraft d'emballage des meules de comté	Emballage recyclable	Le papier propre peut être orienté vers la filière papier.
Carton d'emballage des œufs	Emballage recyclable	Le carton peut être orienté vers la filière carton.
Boîte en bois des camemberts	Emballage compostable (collecté avec les déchets verts)	Le bois non traité est compostable.
Caisse en bois d'emballage des bries	Emballage compostable (collecté avec les déchets verts)	Le bois non traité est compostable.
Caissette en carton d'emballage des tommes	Emballage recyclable	Le carton peut être orienté vers la filière carton.
Papier emballant les reblochons	Emballage recyclable	Le papier propre peut être orienté vers la filière papier.

Question 3.

PDF source, p. 5

> L'apprenti soulève un carton de plus de 5 kg dans la posture représentée. Identifier le risque physique lié à cette posture et le ou les dommages possibles pour l'apprenti.

Sur le dessin, l'apprenti soulève le carton en se penchant fortement, le dos arrondi et les jambes peu fléchies. Le risque est lié à la manutention manuelle d'une charge de plus de 5 kg dans une posture contraignante, qui sollicite fortement le dos.

RÉPONSE À RETENIR

Risque physique : risque de troubles musculosquelettiques lié au port manuel d'une charge avec le dos penché et arrondi.

Dommages possibles : douleurs ou blocage lombaire, élongation ou déchirure musculaire, ou blessure au dos.

Question 4.

PDF source, p. 6

> Cocher les bonnes postures à adopter : plier les genoux ; baisser la tête ; forcer sur le dos ; pousser avec les jambes ; lever les bras ; redresser le dos ; plier les coudes ; garder les jambes tendues.

Pour réduire l'effort exercé sur le dos, il faut fléchir les genoux, garder le dos droit, tenir la charge près du corps et utiliser la force des jambes. Plier les coudes aide à maintenir la charge près du corps.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Cocher :

- Plier les genoux.
- Redresser le dos.
- Plier les coudes.
- Pousser avec les jambes.

Ne pas cocher : baisser la tête, forcer sur le dos, lever les bras ou garder les jambes tendues.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Réassort du camion-magasin et click and collect

Question 5.

PDF source, p. 6

> Calculer les quantités à approvisionner pour le réassort du camion-magasin n° 2, à partir de la fiche datée du 12 juin 2023. Compléter les quantités manquantes. Données : œufs, boîte de 6 (stock réel 2 pièces, stock minimal 20, quantité à réassortir déjà indiquée : 18) ; pélardon (7 pièces, minimum 24) ; cantal jeune (0,8 kg, minimum 12 kg, quantité déjà indiquée : 11,2 kg) ; ossau-iraty (0 kg, minimum 12 kg) ; reblochon (2,5 pièces, minimum 10) ; brie de Meaux (0,5 pièce, minimum 2, quantité déjà indiquée : 2) ; roquefort ½ pain (0,5 pièce, minimum 4) ; langres (3 pièces, minimum 4) ; camembert de Normandie (2 pièces, minimum 10) ; yaourts fermiers (10 pièces, minimum 26) ; crème liquide, seau de 5 litres (0,5 pièce, minimum 3).

Méthode : pour chaque produit, on calcule le besoin par *stock minimal − stock réel*. Lorsque l'unité de commande est la pièce entière (ou le seau entier), on arrondit un résultat fractionnaire à l'unité supérieure afin d'atteindre au moins le stock minimal. Cette règle concorde avec la quantité déjà inscrite pour le brie de Meaux : un besoin de 1,5 pièce est arrondi à 2.

Produit	Calcul du besoin	Quantité à réassortir
Œufs - boîte de 6	20 − 2	18 pièces
Pélardon	24 − 7	17 pièces
Cantal jeune	12 − 0,8	11,2 kg
Ossau-iraty	12 − 0	12 kg
Reblochon	10 − 2,5 = 7,5 ; arrondi à la pièce supérieure	8 pièces
Brie de Meaux	2 − 0,5 = 1,5 ; arrondi à la pièce supérieure	2 pièces
Roquefort ½ pain	4 − 0,5 = 3,5 ; arrondi à la pièce supérieure	4 pièces
Langres	4 − 3	1 pièce
Camembert de Normandie	10 − 2	8 pièces
Yaourts fermiers	26 − 10	16 pièces
Crème liquide - seau de 5 litres	3 − 0,5 = 2,5 ; arrondi au seau entier supérieur	3 pièces

RÉPONSE À RETENIR

Les quantités manquantes à inscrire sont : **pélardon : 17 pièces ; ossau-iraty : 12 kg ; reblochon : 8 pièces ; roquefort ½ pain : 4 pièces ; langres : 1 pièce ; camembert de Normandie : 8 pièces ; yaourts fermiers : 16 pièces ; crème liquide - seau de 5 litres : 3 pièces**. Les quantités déjà indiquées sont bien 18 pièces d'œufs, 11,2 kg de cantal jeune et 2 pièces de brie de Meaux.

Question 6.

PDF source, p. 7

> Une quantité importante de yaourts fermiers en stock à l'entrepôt arrive à la date de péremption dans 2 jours. Il est proposé de mettre en place une action promotionnelle « 3 achetés + 1 gratuit », avec pour objectif de vendre au moins 40 yaourts par camion-boutique. Indiquer la conséquence de cette action promotionnelle sur le réassort du

FormaV - document d'entraînement non officiel

> camion-boutique.

Méthode : l'objectif est de vendre au moins 40 yaourts par camion. On prévoit donc 40 yaourts disponibles pour cette vente, en comptant les 10 déjà présents dans le camion, supposés encore vendables. Le réassort nécessaire est alors de 40 − 10 = 30 yaourts. À titre de comparaison, le réassort habituel calculé à la question 5 est de 26 − 10 = 16 yaourts pour atteindre le stock minimal. Avec l'offre « 3 achetés + 1 gratuit », 40 yaourts représentent 10 lots de 4, soit 30 yaourts achetés et 10 offerts.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut augmenter le réassort de yaourts pour disposer d'au moins 40 pièces dans le camion : en comptant les 10 yaourts déjà en stock et encore vendables, il faut en réassortir **30**, au lieu des 16 prévus pour atteindre le stock minimal. Le réassort augmente donc de **14 yaourts**. Cette réponse suppose que les 10 yaourts déjà présents sont vendables.

Question 7.

PDF source, p. 7

> La gérante envisage de créer un site internet proposant un système de « click and collect », pour que les clients commandent leurs produits et les récupèrent directement au camion sur le marché. Citer un moyen de faire connaître aux clients cette nouvelle modalité.

On peut informer les clients en annonçant le lancement du service sur les réseaux sociaux de l'entreprise et en précisant comment commander et où retirer les produits.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Un moyen :** publier une annonce sur les réseaux sociaux de l'entreprise pour faire connaître le service de commande en ligne et le retrait au camion.

Les clients

Question 8.

PDF source, p. 7

> Indiquer un avantage du « click and collect » pour les clients.

Le client peut commander les produits à l'avance et les récupérer au camion. Cela lui permet notamment de gagner du temps au retrait.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Les clients :** ils peuvent réserver les produits à l'avance et gagner du temps au moment du retrait.

Le vendeur

Question 8.

PDF source, p. 7

> Indiquer un avantage du « click and collect » pour le vendeur.

Le vendeur connaît à l'avance les commandes à préparer et peut organiser leur préparation avant le marché, ce qui facilite un retrait plus rapide.

RÉPONSE À RETENIR

Le vendeur : il peut préparer les commandes à l’avance et servir plus rapidement les clients venus les retirer.

La gestion des stocks

Question 8.

PDF source, p. 7

> Indiquer un avantage du « click and collect » pour la gestion des stocks.

Les commandes passées à l’avance donnent une meilleure visibilité sur les quantités demandées. Cela aide à prévoir le réassort et à limiter les risques de rupture ou de surplus.

RÉPONSE À RETENIR

La gestion des stocks : les quantités commandées à l’avance sont mieux connues, ce qui facilite la prévision du réassort et réduit le risque de rupture ou de surplus.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Protection, stockage et suivi des fromages

Question 9.

PDF source, p. 8

> Vous découpez le cantal jeune reçu entier ce matin en pointes d'environ 1 kg, emballez séparément chaque pointe, puis les stockez avec les autres pâtes pressées dans les camions-magasins. Parmi les propositions illustrées — aluminium, papier crémerie, film alimentaire, carton, papier kraft — sélectionner l'emballage de protection le plus adapté à la présentation à la vente des pointes de cantal.

La pointe est destinée à être présentée et vendue comme un fromage à la coupe. Parmi les emballages proposés, le papier crémerie convient pour envelopper une portion de fromage : il la protège tout en permettant au fromage de respirer.

RÉPONSE À RETENIR

Emballage à sélectionner : papier crémerie.

Question 10.

PDF source, p. 8

> Indiquer deux rôles ou propriétés de cet emballage.

Le papier crémerie est adapté à l'emballage individuel d'une portion de fromage : il forme une protection, tout en laissant passer l'air, ce qui aide à préserver les qualités du fromage.

RÉPONSE À RETENIR

- Il protège le fromage des manipulations et des contaminations extérieures.
- Il laisse le fromage respirer et contribue à préserver ses qualités.

Question 11.

PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

> Ranger chaque produit du réassort dans l'élément de stockage approprié, selon les consignes affichées : stockage entre +0 °C et +4 °C pour les produits laitiers frais et les œufs ; entre +4 °C et +6 °C pour les pâtes molles et chèvres ainsi que les pâtes persillées ; entre +6 °C et +8 °C pour les pâtes pressées. Produits à répartir : œufs, pélardon, cantal jeune, ossau-iraty, reblochon, brie de Meaux, roquefort ½ pain, langres, camembert de Normandie, yaourts fermiers et crème liquide en seau de 5 litres.

Je classe les produits en suivant les familles et les températures indiquées dans le tableau de la page 8. Les produits laitiers frais et les œufs se rangent entre +0 °C et +4 °C ; les pâtes molles, les chèvres et les pâtes persillées entre +4 °C et +6 °C ; les pâtes pressées entre +6 °C et +8 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Température de stockage	Produits à ranger
+0 °C à +4 °C	Œufs - boîte de 6 ; yaourts fermiers ; crème liquide - seau de 5 litres
+4 °C à +6 °C	Pélardon ; reblochon ; brie de Meaux ; roquefort ½ pain ; langres ; camembert de Normandie
+6 °C à +8 °C	Cantal jeune ; ossau-iraty

Le pélardon est un chèvre ; le roquefort est une pâte persillée. Le reblochon, le brie de Meaux, le langres et le camembert de Normandie sont classés parmi les pâtes molles. Le cantal jeune et l'ossau-iraty sont des pâtes pressées.

Question 12.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Rédiger un relevé d'anomalies pour expliquer le problème à la personne de l'entreprise en charge de ce type d'anomalie. Compléter le formulaire avec la date, le nom du destinataire, les produits concernés, leurs quantités et la description de l'anomalie. Contexte : dans le camion-magasin, le système de production de froid de l'espace de stockage des pâtes molles est défaillant et la température affichée est de 10 °C. Les 6 saint-marcellins et les 8 rocamadours sont devenus très mous, leur croûte est humide, mais ils ne présentent pas de défaut de saveur.

Le relevé reprend les quantités et les signes d'anomalie observés dans le sujet. La date du réassort indiquée dans le contexte est le 12 juin 2023 ; le relevé concerne cette même journée. D'après l'organigramme de la page 3, Luc Fages est responsable du stockage et des ventes : il est donc le destinataire à prévenir.

RÉPONSE À RETENIR

Relevé d'anomalie

Date : 12 juin 2023
Nom du destinataire : Luc Fages, responsable du stockage et des ventes

Produits concernés	Quantité
Saint-marcellins	6
Rocamadours	8

Description de l'anomalie : Le système de production de froid de l'espace de stockage des pâtes molles du camion-magasin est défaillant. La température affichée est de 10 °C. Les 6 saint-marcellins et les 8 rocamadours sont devenus très mous et leur croûte est humide. Ils ne présentent pas de défaut de saveur au moment du constat.

Question 13.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

> À la suite de la défaillance du système de production de froid de l’espace de stockage des pâtes molles (température affichée : 10 °C ; 6 saint-marcellins et 8 rocamadours très mous, à croûte humide, sans défaut de saveur), indiquer une action corrective immédiate à mettre en œuvre et une action préventive permettant d’éviter cette situation.

La température affichée, 10 °C, dépasse la plage de stockage indiquée pour les pâtes molles et les chèvres, qui est de +4 °C à +6 °C. Il faut limiter immédiatement la poursuite de l’écart et signaler la défaillance. Le fait que les fromages ne présentent pas de défaut de saveur ne suffit pas à établir qu’ils sont sûrs ou conformes.

RÉPONSE À RETENIR

Action corrective : transférer les fromages concernés dans un équipement frigorifique fonctionnel réglé à la température appropriée, prévenir le responsable et faire contrôler ou réparer le système défaillant. Les maintenir à l’écart de la vente en attendant l’évaluation de leur conformité.

Action préventive : contrôler et consigner régulièrement les températures des espaces réfrigérés, signaler rapidement tout écart et prévoir l’entretien préventif du système de production de froid.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 4

None points

Préparation et étiquetage des fromages de chèvre frais fourrés

Question 14.

PDF source, p. 12

> Théo vient de finir de décharger la palette et de jeter les emballages dans le local poubelles. Énoncer deux règles d'hygiène de tenue et d'hygiène corporelle à mettre en œuvre avant de sortir et de déposer le matériel sur le plan de travail.

Théo vient de manipuler des emballages et des poubelles : il doit éviter de transférer des salissures ou des microbes vers le matériel et les denrées.

1. **Hygiène de tenue :** porter une tenue de travail propre et couvrir les cheveux avec une coiffe.
2. **Hygiène corporelle :** se laver soigneusement les mains au savon, puis les sécher avec un moyen propre, avant de toucher le matériel ou les denrées.

RÉPONSE À RETENIR

Tenue de travail propre et cheveux couverts ; mains lavées et séchées soigneusement après la manipulation des emballages et des poubelles, avant de déposer le matériel sur le plan de travail.

Question 15.

PDF source, p. 12, PDF source, p. 13

> À partir de la photo de la planche à découper page 12, indiquer trois risques relatifs à la disposition des denrées et apporter les corrections nécessaires. Les erreurs d'hygiène indiquées sont : aliments de nature différente ; échalote terreuse ; herbes non lavées ; paillon sous le fromage ; poisson cru fumé tranché. Le tableau propose les corrections suivantes : laver les olives ; laver et désinfecter les herbes ; séparer les aliments ; filmer les aliments individuellement ; nettoyer la planche toutes les 10 minutes ou après la manipulation de chaque type d'aliments ; enlever le paillon du fromage ; poser le fromage à côté de la planche sur un carton.

La photo montre des aliments de natures différentes réunis sur une même planche, des végétaux sales ou non lavés, un fromage avec son paillon et du poisson fumé tranché. Ces situations peuvent provoquer des contaminations croisées ou transférer des salissures vers les aliments prêts à être préparés.

Risque possible	Erreur(s) concernée(s)	Corrections à apporter
Contamination croisée entre aliments de natures différentes, notamment entre le poisson fumé et le fromage.	Aliments de nature différente ; poisson cru fumé tranché présent sur la même planche.	Séparer les aliments et les filmer individuellement. Nettoyer la planche après la manipulation de chaque type d'aliments.
Contamination par la terre, des salissures ou des microbes présents sur les végétaux.	Échalote terreuse ; herbes non lavées.	Nettoyer et préparer l'échalote proprement ; laver et désinfecter les herbes. Nettoyer la planche après la manipulation de chaque type d'aliments. Les olives ne sont à laver que si leur état ou leur préparation l'exige : la photo ne les signale pas comme sales.
Contamination du fromage par les salissures portées par le paillon, ou par contact avec les autres aliments.	Présence du paillon sous le fromage.	Enlever le paillon et poser le fromage sur un support propre réservé à cet usage, comme le carton prévu par les choix proposés. Le protéger individuellement.

Le nettoyage après chaque type d’aliments est nécessaire pour éviter les contaminations croisées ; nettoyer seulement toutes les 10 minutes ne suffit pas.

RÉPONSE À RETENIR

Trois risques : contamination croisée entre aliments, contamination par la terre ou les microbes présents sur les végétaux, et contamination du fromage par le paillon ou les autres aliments. Il faut séparer et protéger les aliments, nettoyer et préparer l’échalote, laver et désinfecter les herbes, retirer le paillon et nettoyer la planche après chaque type d’aliments.

Question 16.

PDF source, p. 11, PDF source, p. 14

Compléter l’étiquette du fromage fourré aux noix : indiquer la dénomination, la date de fabrication, la mention « À consommer jusqu’au », les conditions de conservation et les ingrédients en soulignant les allergènes. Utiliser la fiche technique : pour 8 fromages, 60 g de cerneaux de noix et 120 g de crème de mascarpone ; les produits repérés par un astérisque sont des allergènes. Les consignes d’étiquetage indiquent une conservation entre +0 °C et +4 °C et une DDM de 3 jours après la date de fabrication. L’étiquette porte également la mention : « Préparé dans un atelier qui utilise du poisson, des fruits à coque, du lait, du gluten. »

La fiche technique indique, pour 8 fromages fourrés aux noix, 60 g de cerneaux de noix et 120 g de crème de mascarpone, ainsi que 8 fromages de chèvre frais. Les ingrédients marqués d’un astérisque sont des allergènes : les produits laitiers relèvent du lait et les noix des fruits à coque. Le poids des fromages de chèvre frais n’est pas indiqué ; il est donc impossible de garantir l’ordre de tous les ingrédients selon leur poids. Parmi les deux quantités de garniture connues, le mascarpone (120 g) précède les noix (60 g).

La date de fabrication réelle n’est pas donnée : elle doit être inscrite le jour de fabrication. La date correspondant à l’indication de la fiche se calcule en ajoutant 3 jours à cette date. Il y a toutefois une incompatibilité dans le sujet : la fiche prescrit une **DDM**, alors que l’étiquette imprimée porte « À consommer jusqu’au », formulation correspondant à une DLC. Pour respecter la consigne de DDM, il faut employer la mention « À consommer de préférence avant le » ; si l’entreprise conserve « À consommer jusqu’au », elle doit faire confirmer que la date est bien une DLC et non une DDM. Les champs allergènes en gras ci-dessous sont à souligner sur l’étiquette.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

FROMAGER DES ASPRES
65 avenue des Pyrénées
66 300 THUIR

Dénomination : Fromage de chèvre frais fourré aux noix.

Date de fabrication : à compléter avec la date réelle de fabrication.

Mention correspondant à la DDM indiquée par la fiche : À consommer de préférence avant le : date de fabrication + 3 jours, à compléter avec les dates réelles. Cette mention remplace « À consommer jusqu'au » si l'on respecte la DDM.

Conditions de conservation : entre +0 °C et +4 °C.

Ingrédients : fromage de chèvre frais (**LAIT**), crème de mascarpone (**LAIT**), cerneaux de noix (**FRUITS À COQUE**). Souligner les allergènes indiqués en gras sur l'étiquette. L'ordre complet selon le poids ne peut être vérifié puisque le poids du fromage de chèvre frais n'est pas fourni.

Préparé dans un atelier qui utilise du poisson, des fruits à coque, du lait, du gluten.

Quantités de la recette pour 8 fromages : 8 fromages de chèvre frais, 120 g de crème de mascarpone et 60 g de cerneaux de noix.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 5

None points

Coût du plateau de fromages et choix des œufs

Question 17.

PDF source, p. 14

> Calculer le coût de revient du plateau n° 10, composé uniquement de fromages de montagne. Le plateau familial proposé chaque quinzaine comporte 3 à 5 fromages, pèse entre 800 g et 1 kg et doit avoir un coût de revient inférieur ou égal à 12 euros HT. Données : saint-nectaire fermier AOP, 250 g à 15,80 €/kg (coût déjà indiqué : 3,95 €) ; bleu d'Auvergne AOP, 200 g à 7,50 €/kg ; emmental label rouge, 300 g à 12,50 €/kg ; munster AOP, 250 g à 15,00 €/kg. Compléter les coûts de revient manquants et calculer le total.

Pour calculer le coût de chaque portion, je convertis sa masse en kilogrammes, puis je multiplie cette masse par le prix au kilogramme : **coût = masse en kg × prix au kg**.

Fromage	Calcul	Coût de revient
Saint-nectaire fermier AOP	250 ÷ 1 000 × 15,80	3,95 €
Bleu d'Auvergne AOP	200 ÷ 1 000 × 7,50	1,50 €
Emmental label rouge	300 ÷ 1 000 × 12,50	3,75 €
Munster AOP	250 ÷ 1 000 × 15,00	3,75 €

J'additionne les quatre coûts. Je vérifie aussi le poids total et le nombre de fromages par rapport aux critères du plateau familial.

RÉPONSE À RETENIR

Coûts à inscrire dans le tableau : bleu d'Auvergne AOP **1,50 €** ; emmental label rouge **3,75 €** ; munster AOP **3,75 €**. Le coût de revient total du plateau n° 10 est de **12,95 € HT**. Il dépasse le plafond de 12 € HT de **0,95 €**. Le plateau comporte 4 fromages et pèse 1 000 g : il respecte les critères de nombre et de poids, mais pas celui du coût.

Question 18.

PDF source, p. 15

> Le coût de revient du plateau de fromages est supérieur à 12 euros. Proposer une solution afin de diminuer le coût de revient du plateau.

Une solution consiste à diminuer légèrement la quantité d'un fromage tout en conservant les quatre variétés et un poids total compris entre 800 g et 1 kg. Par exemple, je retire 65 g de munster. À 15,00 € le kilogramme, cette réduction fait baisser le coût de 0,975 €. Le poids et le coût du plateau restent alors dans les limites demandées.

RÉPONSE À RETENIR

Proposition : servir **185 g de munster AOP au lieu de 250 g**. Le plateau pèse alors **935 g** et son coût est de **11,975 € HT**, soit **11,98 € HT** arrondi au centime. Il comporte toujours 4 fromages et respecte donc les critères de nombre, de poids et de coût.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Œufs fermiers extra frais — Avantages

Question 19.

PDF source, p. 15

> Citer deux avantages des œufs fermiers extra frais.

Les œufs fermiers extra frais sont des œufs en coquille : on peut les casser entiers ou séparer le blanc du jaune selon la préparation. Leur goût et leur fraîcheur peuvent aussi être appréciés dans les préparations où l'œuf est important.

RÉPONSE À RETENIR

- Ils sont adaptés à de nombreuses préparations et peuvent être utilisés entiers ou séparés en blanc et en jaune.
- Leur fraîcheur et leur qualité gustative peuvent être appréciées dans les recettes.

Œufs fermiers extra frais — Inconvénients

Question 19.

PDF source, p. 15

> Citer deux inconvénients des œufs fermiers extra frais.

Les œufs en coquille doivent être cassés un à un, ce qui demande du temps et laisse des coquilles à jeter. Leur manipulation demande une hygiène rigoureuse pour limiter le risque de contamination.

RÉPONSE À RETENIR

- Le cassage prend du temps et produit des déchets de coquilles.
- La manipulation nécessite une hygiène rigoureuse afin de limiter les risques de contamination.

Œufs entiers pasteurisés en brique — Avantages

Question 19.

PDF source, p. 15

> Citer deux avantages des œufs entiers pasteurisés en brique.

Les œufs entiers pasteurisés en brique sont prêts à être dosés et utilisés : il n'est pas nécessaire de casser les coquilles. La pasteurisation réduit le risque microbiologique par rapport à l'utilisation d'œufs crus non pasteurisés ; les règles d'hygiène et de conservation restent toutefois nécessaires.

RÉPONSE À RETENIR

- Produit pratique et rapide à utiliser, sans cassage des coquilles.
- La pasteurisation réduit le risque microbiologique par rapport à des œufs crus non pasteurisés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Œufs entiers pasteurisés en brique — Inconvénients

Question 19.

PDF source, p. 15

> Citer deux inconvénients des œufs entiers pasteurisés en brique.

Les œufs pasteurisés en brique peuvent coûter plus cher que les œufs en coquille, selon le fournisseur. Après ouverture, il faut respecter les conditions de conservation et le délai d’utilisation indiqués sur l’emballage ; le conditionnement produit aussi un déchet.

RÉPONSE À RETENIR

- Le coût d’achat peut être plus élevé que celui des œufs en coquille.
- Après ouverture, le produit doit être conservé et utilisé dans le délai indiqué ; la brique constitue un emballage à jeter.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep1_s2_ecrit_sujet.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.