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

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

Session 2023

Code sujet **2306-CAP CRMFRO EP1 1** 4 heures 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie pratique et orale — Réalisation des tâches pratiques en tenant compte des contraintes horaires et des règles de bonne pratique d’hygiène

8 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

« 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

Partie pratique et orale

None points

Réalisation des tâches pratiques en tenant compte des contraintes horaires et des règles de bonne pratique d'hygiène

Question 1.

PDF source, p. 3

> Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés, les déconditionner et traiter les emballages de manière adaptée.

Démarche. Contrôler les produits réceptionnés, leur état, leurs étiquettes, leurs lots et leurs dates. La liste détaillée des produits livrés n'étant pas fournie, les ranger selon leur nature et les conditions indiquées sur leurs étiquettes.

- Placer les produits nécessitant le froid dans une chambre froide positive, en respectant les températures de conservation indiquées et en organisant le rangement pour éviter les contaminations croisées.
- Ranger les produits à conserver à température ambiante dans une réserve propre, sèche et adaptée, à l'abri de la chaleur.
- Déconditionner les produits lorsque cela convient, tout en conservant les informations nécessaires à leur identification et à leur traçabilité.
- Trier et évacuer les emballages selon leur nature ; tenir les déchets à l'écart de la zone de préparation et se laver les mains après leur manipulation.
- Utiliser des supports propres, ne pas poser les produits à même le sol et organiser la rotation des stocks en tenant compte des dates.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les produits sont rangés dans les espaces adaptés à leur conservation. Les emballages sont triés ou évacués correctement, sans perte des informations indispensables à l'identification et à la traçabilité.

2.

Question a.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Élaborer 8 flans au caramel en suivant la fiche technique du document 1 : utiliser 1 L de lait, 6 œufs entiers, 0,2 kg de sucre semoule, 1 sachet de sucre vanillé, ainsi que 0,140 kg de sucre semoule et de l'eau (PM) pour le caramel. Mettre en place le poste, préchauffer le four à 180 °C, confectionner un caramel brun clair et le verser au fond des moules. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé ; blanchir les œufs avec le sucre, verser progressivement le lait bouillant sur le mélange et écumer. Verser l'appareil dans les moules, les placer dans une plaque et cuire au bain-marie 30 à 35 minutes à 180 °C. Refroidir en cellule, emballer et étiqueter.

Préparation des 8 flans au caramel. Mettre en place un poste propre et préparer la balance, la casserole, la calotte inox, le fouet, les 8 moules à flan et les ramequins. Se laver les mains. Peser les ingrédients du document 1 : 1 L de lait, 6 œufs entiers, 0,2 kg de sucre semoule pour l'appareil, 1 sachet de sucre vanillé, puis 0,140 kg de sucre semoule et de l'eau en quantité suffisante pour le caramel. Préchauffer le four à 180 °C.

1. Confectionner un caramel brun clair avec le sucre et l'eau en quantité suffisante, en surveillant la cuisson. Le répartir au fond des 8 moules.
2. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Dans la calotte inox, blanchir les œufs avec les 0,2 kg de sucre semoule.
4. Verser progressivement le lait bouillant sur le mélange œufs-sucre, puis écumer soigneusement.
5. Verser l'appareil dans les moules, sur le caramel. Placer les moules dans une plaque à four et ajouter de l'eau jusqu'à mi-hauteur des moules pour réaliser le bain-marie.
6. Cuire 30 à 35 minutes au four à 180 °C. Manipuler avec précaution la plaque et l'eau chaude.
7. Refroidir en cellule, puis emballer et étiqueter. Compléter la traçabilité à partir des emballages des ingrédients réellement employés.

RÉPONSE À RETENIR

Les 8 flans sont préparés avec les quantités du document 1, cuits au bain-marie pendant 30 à 35 minutes à 180 °C, refroidis en cellule, puis emballés et étiquetés.

Question b.

PDF source, p. 3

> Stocker la préparation de flans au caramel.

Démarche. Après cuisson, protéger les flans et les refroidir en cellule, comme le demande le document 1. Une fois refroidis, les placer dans un espace réfrigéré adapté, dans un emballage ou un contenant propre et fermé. Maintenir la chaîne du froid, protéger les flans des contaminations et conserver leur identification.

Le document 1 ne précise ni température exacte de stockage ni durée de conservation des flans. Appliquer la procédure de l'établissement et les consignes établies pour cette préparation. Ne pas transposer aux flans la DDM de 3 jours mentionnée au document 2 pour les fromages de chèvre fourrés.

RÉPONSE À RETENIR

Les flans sont refroidis en cellule, puis stockés au froid, protégés et identifiés. La température et la durée de conservation sont celles de la procédure applicable à cette préparation.

Question c.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Compléter la fiche de traçabilité des flans au caramel (document 5).

Compléter la ligne « Flan au caramel » du document 5. La ligne déjà renseignée concerne un flan pâtissier : ne pas en recopier les données pour cette fabrication. Inscrire « Flan au caramel », la date réelle de fabrication, la quantité fabriquée (8 flans), ainsi que le nom réel du préparateur.

Dans les lignes d'ingrédients, inscrire les ingrédients effectivement employés : lait, œufs entiers, sucre semoule pour l'appareil, sucre vanillé, sucre semoule pour le caramel et eau. Pour chaque ingrédient, relever sur l'emballage utilisé la marque ou le fournisseur, le numéro de lot et la DLC ou DDM, puis reporter ces données dans les colonnes correspondantes. Les marques, lots et dates des ingrédients utilisés ne sont pas fournis dans le sujet : ils doivent être relevés sur place et ne doivent pas être repris de l'exemple. Renseigner la DLC du produit fabriqué selon la procédure applicable ; aucune durée de conservation des flans n'est donnée dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

La ligne « Flan au caramel » est renseignée avec la date réelle de fabrication, la quantité de 8 flans, le nom du préparateur et les ingrédients employés. Les marques, lots et DLC/DDM des ingrédients sont recopiés de leurs emballages réels ; la DLC du produit fabriqué est déterminée selon la procédure applicable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question d.

PDF source, p. 3

> Entretenir le matériel utilisé.

Démarche d'entretien. Éteindre le four et laisser refroidir les éléments chauds avant de les nettoyer. Évacuer les déchets et les restes alimentaires. Laver la casserole, la calotte inox, le fouet, les moules, la plaque et les autres matériels utilisés, selon le protocole de l'établissement. Rincer si nécessaire, puis désinfecter les surfaces en contact avec les aliments conformément au protocole. Respecter le dosage et le temps de contact des produits d'entretien, les tenir éloignés des denrées, puis laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre. Nettoyer le plan de travail et ranger le matériel propre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le matériel et le plan de travail sont propres, désinfectés selon le protocole, séchés et rangés. Le four est éteint et les éléments chauds ont refroidi avant nettoyage.

Question 3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Réaliser et emballer individuellement la commande de Mme Duroc pour 11 h 00, à partir des produits disponibles : 2 fromages de chèvre fourrés au mascarpone et aux noix et 2 fromages de chèvre fourrés à la tapenade. Pour 2 fromages aux noix, la fiche technique indique 15 g de cerneaux de noix et 30 g de crème de mascarpone ; pour 2 fromages à la tapenade, elle indique 50 g de tapenade et 3 olives entières dénoyautées. Respecter les bonnes pratiques d'hygiène, filmer chaque fromage, compléter les étiquettes, indiquer clairement les allergènes, conserver entre +0 °C et +4 °C et indiquer une DDM de 3 jours après la date de fabrication. Compléter le cahier de traçabilité des préparations.

Commande de Mme Duroc, pour 11 h 00. Vérifier la disponibilité des fromages et des garnitures, nettoyer et désinfecter le poste, puis se laver les mains. Utiliser du matériel propre et préparer séparément les garnitures.

- **2 fromages de chèvre frais fourrés au mascarpone et aux noix :** 2 fromages de chèvre frais, 15 g de cerneaux de noix et 30 g de crème de mascarpone, selon la colonne « Pour 2 fromages » du document 2.
- **2 fromages de chèvre frais fourrés à la tapenade :** 2 fromages de chèvre frais, 50 g de tapenade verte ou noire et 3 olives entières dénoyautées.

Préparer les garnitures, garnir les fromages et filmer chacun individuellement. Compléter une étiquette pour chaque fromage. Signaler clairement les allergènes : lait pour le fromage de chèvre et le mascarpone ; noix pour la recette aux noix. Pour la tapenade, vérifier l'étiquette du produit réellement utilisé et signaler les allergènes qui y sont indiqués.

Conserver les fromages entre +0 °C et +4 °C. Inscrire la date réelle de fabrication et une DDM fixée à 3 jours après cette date, conformément au document 2. Pour la traçabilité, relever sur les emballages des ingrédients employés la marque ou le fournisseur, le lot et la DLC/DDM. Le document 5 est la fiche de traçabilité des flans au caramel ; pour les fromages fourrés, utiliser le support de traçabilité prévu par l'établissement, sans inventer les données absentes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Pour 11 h 00, préparer et emballer individuellement 2 fromages de chèvre aux noix (15 g de noix et 30 g de mascarpone pour les 2) et 2 fromages de chèvre à la tapenade (50 g de tapenade et 3 olives dénoyautées pour les 2). Étiqueter chaque fromage, indiquer les allergènes, conserver entre +0 °C et +4 °C et inscrire une DDM à 3 jours après la date réelle de fabrication. Compléter la traçabilité à partir des lots et dates des ingrédients effectivement employés.

Question 4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Préparer, présenter sur plateau et emballer, avec les produits disponibles, la commande de M. Guyot pour 16 h 30 : un plateau dinatoire « soirée foot » comprenant les 5 fromages suivants : Valençay, Cantal jeune, Saint-nectaire, brique de vache et Pont-l'évêque. Découper une partie des fromages en portions pour 8 personnes et ajouter des produits d'accompagnement.

Commande de M. Guyot, pour 16 h 30. Vérifier la disponibilité des cinq fromages demandés : Valençay, Cantal jeune, Saint-nectaire, brique de vache et Pont-l'évêque. Le sujet ne donne ni poids ni quantités disponibles : ne pas en inventer. Composer le plateau avec les cinq variétés et prévoir des portions à partager pour 8 personnes.

Sur un plateau propre, disposer les fromages de façon stable et identifiable. Découper une partie des fromages en portions avec un couteau ou une lyre propre et adapté, tout en gardant une partie reconnaissable pour la présentation. Ajouter des produits d'accompagnement s'ils sont disponibles, en vérifiant leurs allergènes. Emballer le plateau « prêt à servir » sans écraser les portions, l'identifier pour M. Guyot et le conserver dans des conditions adaptées jusqu'à 16 h 30.

RÉPONSE À RETENIR

Le plateau dinatoire de M. Guyot comprend le Valençay, le Cantal jeune, le Saint-nectaire, la brique de vache et le Pont-l'évêque. Une partie est découpée en portions à partager pour 8 personnes. Des accompagnements disponibles peuvent être ajoutés. Le plateau est emballé, identifié et conservé dans des conditions adaptées jusqu'au retrait à 16 h 30.

Question 5.

PDF source, p. 3

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

Démarche de remise en état. Protéger et ranger au froid les denrées qui le nécessitent. Retirer les déchets et les emballages, puis les trier et les évacuer. Nettoyer les matériels et les plans de travail en retirant d'abord les salissures, puis effectuer le lavage, le rinçage si nécessaire et la désinfection conformément au protocole de l'établissement. Respecter le dosage et le temps de contact des produits d'entretien et ne pas les mettre en contact avec les denrées. Nettoyer et ranger les matériels, laisser les surfaces propres et dégagées, puis se laver les mains après l'opération.

RÉPONSE À RETENIR

Les locaux, les matériels et les plans de travail sont nettoyés et désinfectés selon le protocole, puis rangés et dégagés. Les denrées sont protégées et stockées dans les espaces adaptés ; les déchets sont évacués.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep1_s2_pratique_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.