SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2023

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 2023

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Crémier-fromager

EP1

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

Sujet N°2

Partie écrite

Durée totale : ***4 heures 30*** *dont* ***1h30 d'écrit***
Coefficient total : ***6***

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
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 préparateur-vendeur au « Fromager des Aspres », dans les Pyrénées Orientales, région Occitanie.

L'établissement comporte :

- un entrepôt avec deux chambres froides positives ;
- un laboratoire de préparation des produits et spécialités culinaires ;
- trois camions-magasins avec vitrines et stockages réfrigérés ;
- un bureau pour la gérante.

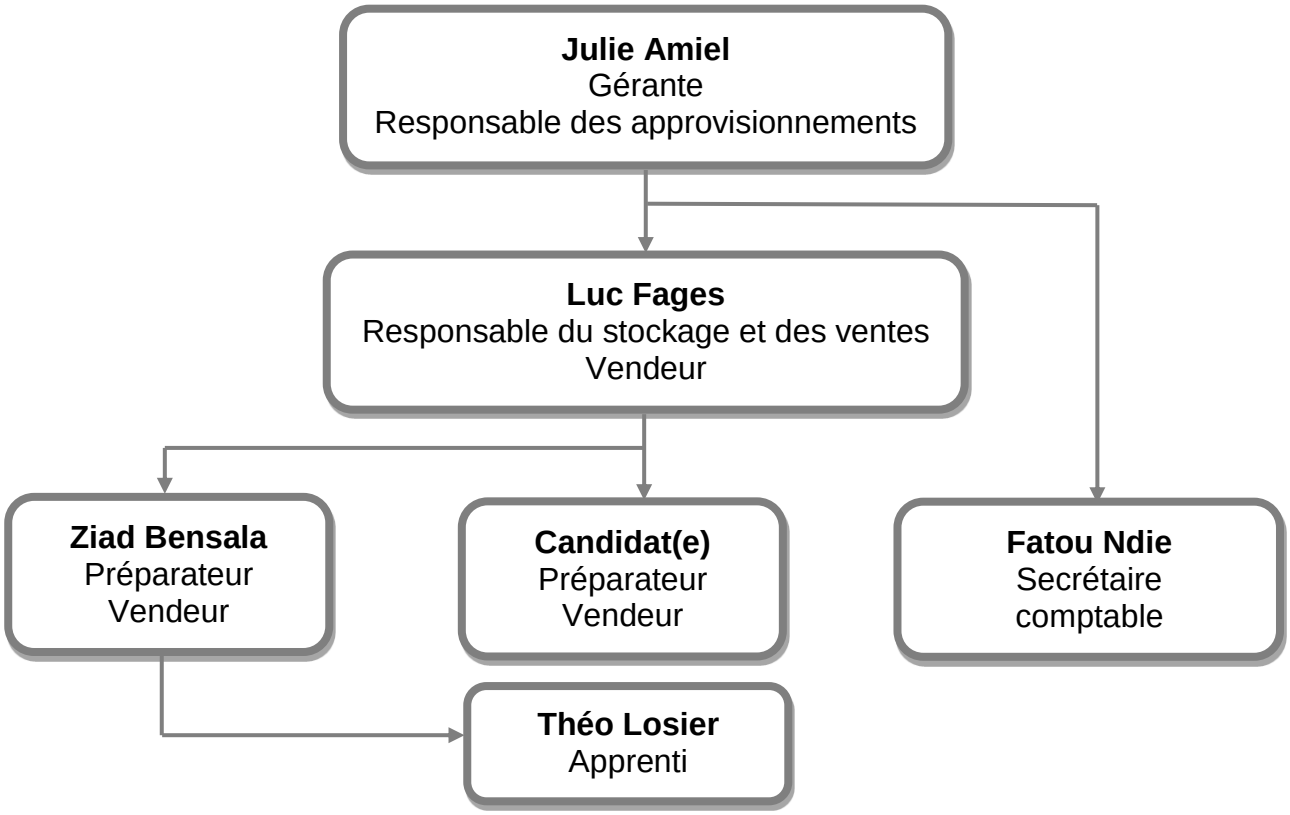
L'entreprise propose des fromages, des produits laitiers, des œufs et de l'épicerie de dépannage.

L'essentiel de l'approvisionnement se fait auprès de grossistes spécialisés, quelques produits proviennent de producteurs locaux.

L'essentiel des ventes se fait sur les marchés des villes du département, une petite partie de l'activité consiste à la vente itinérante d'un village isolé à l'autre.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'organigramme de l'entreprise est le suivant :



Aujourd'hui, vous devez réaliser les tâches suivantes :

1. La réception des produits laitiers livrés par le fournisseur ;
2. La découpe, la protection et le stockage des fromages réceptionnés ;
3. Le réassort de votre camion-magasin ;
4. Le suivi des produits stockés ;
5. La préparation de fromages fourrés ;
6. La prévision du coût et la préparation d'un plateau de fromages ;
7. L'élaboration de crèmes caramel.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie écrite

À votre prise de poste, vous êtes en charge de la réception de la palette de produits livrés par le transporteur frigorifique de votre grossiste. La question du tri des emballages est fondamentale.

1. Indiquer, dans le tableau suivant, si l'emballage peut être ou non conservé pour le stockage des produits.

Types d'emballages	***Un seul choix par type d'emballage***	
	À conserver pour le stockage	**À éliminer**
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	☐	☐

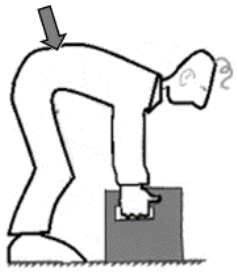
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Indiquer, dans le tableau suivant, si l'emballage peut être recyclé, composté ou s'il n'est pas valorisable.

Types d'emballages	*Un seul choix par type d'emballage*		
	Emballage recyclable	**Emballage compostable (collecté avec les déchets verts)**	**Emballage non valorisable**
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	☐	☐	☐

Lorsque vous déchargez la palette de livraison, vous devez respecter les consignes relatives aux bonnes pratiques de posture professionnelle, notamment en ce qui concerne le port des charges lourdes.

Vous remarquez que l'apprenti qui travaille avec vous soulève un carton de plus de 5 kg dans la posture ci-contre.



3. Identifier le risque physique lié à cette posture et le(s) dommage(s) possible(s) pour l'apprenti.

Risque physique :

Dommage(s) possible(e) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous prenez l'initiative d'alerter l'apprenti sur le risque physique auquel il s'expose et vous lui indiquez les bonnes postures à adopter.

4. Cocher les bonnes postures à adopter.

☐ Plier les genoux
☐ Lever les bras
☐ Baisser la tête
☐ Redresser le dos
☐ Forcer sur le dos
☐ Plier les coudes
☐ Pousser avec les jambes
☐ Garder les jambes tendues

Vous préparez maintenant le réassort de votre camion-magasin. Théo l'apprenti a complété la fiche de réassort des produits encore en stock dans le camion, après la journée de vente de la veille.

5. Calculer les quantités à approvisionner pour le réassort du camion-magasin.

Extrait de la fiche de réassort à compléter :

RÉASSORT Camion N°2 Vendeur : ***candidat***			Date : ***12 juin 2023***	
Produit	Unité	Stock réel en fin de vente	Stock minimal	Quantité à réassortir
Œufs - boîte de 6	pièce	**2**	20	18
Pélardon	pièce	**7**	24	…….
Cantal jeune	kg	**0,8**	12	11,2
Ossau-iraty	kg	**0**	12	…….
Reblochon	pièce	**2,5**	10	……..
Brie de Meaux	pièce	**0,5**	2	2
Roquefort ½ pain	pièce	**0,5**	4	…….
Langres	pièce	**3**	4	……..
Camembert de Normandie	pièce	**2**	10	……..
Yaourts fermiers	pièce	**10**	26	……..
Crème liquide - seau de 5 litres	pièce	**0,5**	3	……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez de compléter votre fiche de réassort. Luc, le responsable des stocks vous informe qu'une quantité importante de yaourts fermiers en stock à l'entrepôt arrive à la date de péremption dans 2 jours.

Il vous propose de mettre en place une action promotionnelle « 3 achetés + 1 gratuit ». L'objectif étant de vendre au moins 40 yaourts par camion-boutique.

6. Indiquer la conséquence sur le réassort du camion boutique.

Pour éviter toute rupture de stock, Julie Amiel, la gérante envisage de créer un site internet pour mettre en place un système de « **click and collect** ». Les clients pourront commander leurs produits qu'ils récupèreront directement au camion sur le marché.

7. Citer un moyen de faire connaître aux clients cette nouvelle modalité de « click and collect ».

8. Indiquer un avantage du « click and collect » pour :

Les clients :

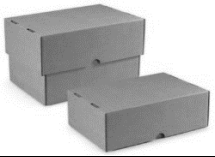
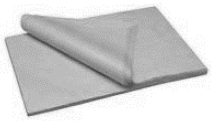
Le vendeur :

La gestion des stocks :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour compléter le stock des camions-magasins, vous découpez le cantal jeune reçu entier ce matin en pointes de 1 kg environ. Vous emballez séparément chaque pointe. Puis vous stockez ces pointes avec les autres pâtes pressées dans les camions-magasins.

9. Sélectionner l'emballage de protection le plus adapté pour la présentation à la vente des pointes de cantal.

Aluminium	Papier crémerie	Film alimentaire	Carton	Papier kraft
				
☐	☐	☐	☐	☐

10. Indiquer deux rôles ou propriétés de cet emballage :

_____

_____

Vous stockez les produits du réassort dans les différents éléments réfrigérés de votre camion-magasin, en respectant les consignes affichées.

REASSORT Camion N°2
Œufs - boîte de 6
Pélardon
Cantal jeune
Ossau-iraty
Reblochon
Brie de Meaux
Roquefort ½ pain
Langres
Camembert de Normandie
Yaourts fermiers
Crème liquide - seau de 5 litres

Consignes de stockage

Camion N°1-2 et 3

Produits	Températures de stockage	T° de mise en vente *
Produits laitiers frais et œufs	0°C à +4°C	0°C à +4°C
Pâtes molles et chèvres	+4°C à +6°C	+4°C à +8°C
Pâtes persillées	+4°C à +6°C	+4°C à +8°C
Pâtes pressées	+ 6°C à +8°C	+ 6°C à +10°C

*durée d'exposition à la vente 6h maximum

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11. Ranger chaque produit du réassort dans l'élément de stockage approprié.



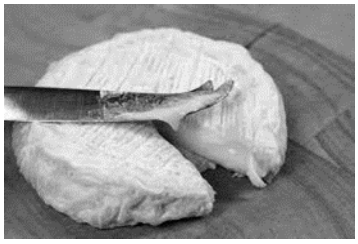
Stockage entre +0°C à +4°C :

Stockage entre +4°C à +6°C :

Stockage entre +6°C à +8°C :

En rangeant les produits dans les éléments de stockage du camion-magasin, vous constatez que le système de production de froid de l'espace de stockage des pâtes molles est défaillant. La température affichée est de 10°C.
Les 6 saint-marcellins et les 8 rocamadours sont devenus très mous, leur croûte est humide. Vous les goûtez, ils ne présentent pas de défaut de saveur.

Saint-marcelin



Rocamadour



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

12. Rédiger un relevé d'anomalies pour expliquer le problème à la personne de l'entreprise en charge de ce type d'anomalie.



Relevé d'anomalie

Date : ……

Nom du destinataire : ……..

Produits concernés	Quantité

Description de l'anomalie :

13. Indiquer une action corrective immédiate à mettre en œuvre et une action préventive permettant d'éviter cette situation.

Action corrective : _____

_____

Action préventive : _____

_____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le camion-magasin est chargé. Vous préparez ensuite, dans le laboratoire de l'entrepôt, des spécialités fromagères pour une animation autour des chèvres frais aromatisés par fourrage avec différents produits. Luc vous remet la fiche technique et un post-it sur lequel il a noté les quantités à préparer.

FICHE TECHNIQUE du fromage de chèvre frais fourré

Matériel nécessaire :

Balance	Couteau d'office
Planche à découper	Lyre
Calotte	Fourchette
Maryse	Ramequins



Ingrédients	Unité	Quantité
Fromage de chèvre frais *	pièce	8
Garniture selon recette		
Recette 1 : fourré aux fines herbes *pour 8 fromages*		
Crème de mascarpone *	g	200
Ciboulette	botte	1/2
Échalote	g	100
Recette 2 : fourré au tartare de saumon *pour 8 fromages*		
Saumon fumé en filet *	g	120
Aneth	botte	1/2
Jus de citron	cl	1
Recette 3 : fourré à la tapenade *pour 8 fromages*		
Tapenade verte ou noire	g	200
Olives entières dénoyautées	pièce	12
Recette 4 : fourré aux noix *pour 8 fromages*		
Cerneaux de noix *	g	60
Crème de mascarpone *	g	120

Progression : **Respecter les bonnes pratiques d'hygiène**

1- Mettre en place le plan de travail
2- Effectuer les pesées
3- Préparer la ou les recettes de garniture selon la commande
4- Filmer chaque fromage
5- Compléter les étiquettes et étiqueter chaque fromage

Consignes d'étiquetage :
Conservation entre +0°C et +4°C
DDM 3 jours après la date de fabrication.
Indiquer clairement les allergènes (produits repérés avec * sur la fiche technique)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez préparer la commande suivante.

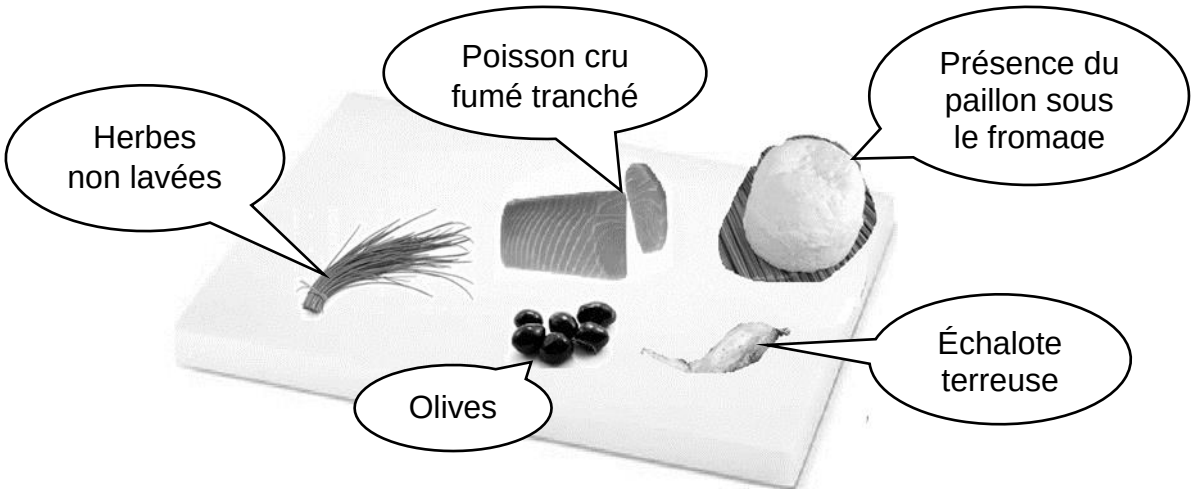
Préparer 24 fromages de chèvre frais fourrés :

- *8 aux fines herbes*
- *8 au saumon*
- *8 à la tapenade*

Théo l'apprenti, qui vient de finir de décharger la palette et de jeter les emballages dans le local poubelles, doit vous aider.

14. 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.

Pendant que vous finissez de vous préparer, Théo sort et déballe les produits sur la planche à découper sans prendre de précaution particulière (voir photo ci-après).



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous repérez de graves manquements aux bonnes pratiques d'hygiène. Toutes ces erreurs entraînent plusieurs risques.

15. Indiquer trois risques relatifs à la disposition des denrées sur la planche (voir photo page 12) et apporter les corrections nécessaires.

Erreur d'hygiène	Trois risques possibles	Corrections à apporter
Aliments de nature différente	-	❑ Laver les olives. ❑ Laver et désinfecter les herbes. ❑ Séparer les aliments. ❑ Filmer les aliments individuellement. ❑ Nettoyer la planche toutes les 10 minutes. ❑ Nettoyer la planche après la manipulation de chaque type d'aliments. ❑ Enlever le paillon du fromage. ❑ Poser le fromage à côté de la planche sur un carton.
Échalote terreuse		
Herbes non lavées	-	
Présence du paillon sous le fromage	-	
Poisson cru fumé tranché		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir réalisé les fromages fourrés, vous préparez les étiquettes produit.

16. Compléter l'étiquette pour le fromage fourré aux noix.

FROMAGER DES ASPRES
65 avenue des Pyrénées
66 300THUIR

Dénomination : ……

Date de fabrication : ……

À consommer jusqu'au : ……

Conditions de conservation : ……

Ingrédients (les allergènes sont à souligner) :

……

……

……

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

Chaque quinzaine, le « Fromager des Aspres » propose à ses clients un plateau familial de 3 à 5 fromages pour un poids total de fromages compris entre 800 g et 1 kg et un coût de revient inférieur ou égal à 12 euros hors taxes.

Le plateau de la quinzaine est sur le thème des fromages de montagne**.**

17. Calculer le coût de revient de ce plateau composé uniquement de fromages de montagne.

Plateau N° 10 : Plateau de fromages de montagne			
Fromages sélectionnés	**Quantité**	**Prix au kg**	**Cout de revient**
Saint-nectaire fermier AOP	250 g	15,80 €	3,95 €
Bleu d'Auvergne AOP	200 g	7,50 €	
Emmental label rouge	300 g	12,50 €	
Munster AOP	250 g	15,00 €	
		Total	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous constatez que le coût de revient est supérieur à 12 euros.

18. Proposer une solution afin de diminuer le coût de revient du plateau de fromages.

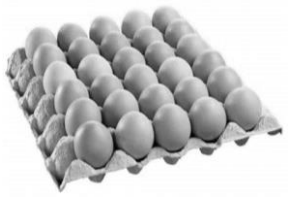
La gérante souhaite développer son activité de vente de préparations à base de produits laitiers. Les flans au caramel font la renommée de l'établissement et sont très appréciés des clients.



Les ingrédients de la recette actuelle sont les suivants : lait entier pasteurisé, œufs fermiers extra-frais, sucre, gousse de vanille.

Julie s'interroge sur l'utilisation des produits alimentaires intermédiaires (P.A.I.).

19. Citer deux avantages et deux inconvénients des œufs frais et des œufs pasteurisés.

	Œufs fermiers extra frais	**Œufs entiers pasteurisés en brique**
		
Avantages		
Inconvénients		