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 pratique et orale

Durée totale : ***4 heures 30***
Coefficient total : ***6***

Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
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

Aujourd'hui vous êtes chargé(e) de :

- ranger les produits livrés dans les espaces de stockage appropriés ;
- réaliser 8 flans au caramel ;
- réaliser 4 fromages de chèvre fourrés ;
- compléter le cahier de traçabilité des deux préparations ;
- composer et réaliser le plateau de fromages commandé par madame Duroc ;
- emballer le plateau « prêt à servir » ;
- ranger et nettoyer.

Partie pratique et orale

Votre responsable de boutique vous demande de vous organiser et de réaliser les tâches suivantes dans l'ordre qui vous plaira, en tenant compte des contraintes horaires et du respect des règles de bonne pratique d'hygiène.

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

2. Réaliser la spécialité culinaire demandée :
   a. élaborer les 8 flans au caramel (fiche technique donnée en document 1) ;
   b. stocker la préparation ;
   c. compléter la fiche de traçabilité (document 5) ;
   d. entretenir le matériel.

3. Réaliser et emballer la commande de madame Duroc (document 3) à partir des produits disponibles.

4. Préparer, présenter sur plateau et emballer la commande de monsieur Guyot (document 4), avec les produits disponibles.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 :



FICHE TECHNIQUE
Flan Caramel

Matériel :
Balance
Casserole
Calotte inox
Fouet
8 moules à flan
Ramequins

Ingrédients	Présentation	Quantité pour 8 flans
Lait	L	1
Œufs entiers	pièce	6
Sucre semoule	kg	0,2
Sucre vanillé	sachet	1
Caramel		
Sucre semoule	kg	0,140
Eau	L	PM

MODE OPERATOIRE

- Mettre en place le poste de travail.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Confectionner un caramel brun clair.
- Verser le caramel au fond des moules.
- Confectionner l'appareil à crème prise :
  - faire bouillir le lait avec le sucre vanillé ;
  - blanchir les œufs avec le sucre dans une calotte en inox ;
  - verser progressivement le lait bouillant sur le mélange œufs sucre ;
  - écumer soigneusement.
- Verser l'appareil à crème prise dans les moules sur le caramel.
- Déposer les moules dans une plaque à four
- Mouiller à mi-hauteur pour réaliser un bain-marie.
- Cuire 30 à 35 minutes au four à 180°C.
- Refroidir en cellule.
- Emballer et étiqueter.
- Compléter la fiche de traçabilité.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2:

FICHE TECHNIQUE du fromage de chèvre frais fourré

Matériel nécessaire :

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



Ingrédients	Unité	Pour 8 fromages	Pour 2 fromages
Fromage de chèvre frais *	pièce	8	2
Garniture selon recette :			
Recette 1 : fourré aux fines herbes			
Crème de mascarpone *	g	200	50
Ciboulette	botte	1/2	1/8
Échalote	g	100	25
Recette 2 : fourré au tartare de saumon			
Saumon fumé en filet *	g	120	30
Aneth	botte	1/2	1/8
Jus de citron	cl	1	0,25
Recette 3 : fourré à la tapenade			
Tapenade verte ou noire	g	200	50
Olives entières dénoyautées	pièce	12	3
Recette 4 : fourré aux noix			
Cerneaux de noix *	g	60	15
Crème de mascarpone *	g	120	30

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

Document 3 :

Pour 11h00

Mme Duroc (06 04 45 xx xx)

- *2 fromages de chèvre fourrés au mascarpone et noix*
- *2 fromages de chèvre fourrés tapenade*

À emballer individuellement

Document 4 :

Pour 16h30

M. Guyot (06 21 23 xx xx)

un plateau dinatoire « soirée foot » de 5 fromages :

- *en partie découpés en portions pour 8 personnes*
- *avec des produits d'accompagnement*

avec les fromages suivants :

- *Valencay*
- *Cantal jeune*
- *Saint-nectaire*
- *Brique de vache*
- *Pont-l'évêque*

À emballer

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 5 : Fiche de traçabilité des flans au caramel.

Fiche de traçabilité des préparations

Préparation	Date de fabrication	Qté	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
			Nature	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM		
Flan pâtissier	25/05/2023	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	12/06/23 15/06/23 30/05/23 Déc. 2023 Jan. 2024 Sept. 2024	28/05/2023	Virginie
Flan au caramel								Candidat