CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2024

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

CAP Crémier-fromager — EP1

Session 2024

Code sujet **2406-CAP CRMFRO EP1 1** 1 heure 30 minutes pour la partie écrite (durée totale de l'épreuve : 4 heures 30)

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Approvisionnement, stockage, affinage, présentation et préparation des fromages et produits laitiers

91 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14, PDF source, p. 15, PDF source, p. 16, PDF source, p. 17, PDF source, p. 18

« 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

Approvisionnement, stockage, affinage, présentation et préparation des fromages et produits laitiers

Question 1.

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

> À partir du bon de commande du 6 juin 2024 et du bon de livraison du 8 juin 2024, annoter sur le bon de livraison les éventuelles anomalies de livraison constatées.

Je compare chaque désignation, unité et quantité du bon de commande n° 007 avec celles du bon de livraison n° 5695. Je note aussi les caractéristiques non demandées qui nécessitent une vérification.

RÉPONSE À RETENIR

- **Cantal jeune :** remplacé par du Cantal vieux, 4 kg : désignation non conforme.
- **Cantal entre-deux :** 5 kg livrés au lieu de 3 kg commandés, soit 2 kg en trop.
- **Salers :** 5 pièces livrées au lieu de 5 kg commandés : unité non conforme.
- **Saint-nectaire fermier :** remplacé par du Saint-nectaire laitier, 3 pièces : désignation non conforme.
- **Bleu d'Auvergne :** 1 kg livré au lieu d'1 pièce commandée : unité non conforme.
- **Œufs frais :** 24 œufs BIO livrés alors que la commande ne précisait pas BIO : caractéristique à faire confirmer avec la responsable avant acceptation.
- **Crème épaisse :** conforme, 5 L commandés et livrés.

Question 2.

PDF source, p. 5

> Compléter la fiche de stock de la confiture de myrtilles (110 g), référence CM 110, en utilisant la méthode du CUMP. Tenir compte du stock initial du 3 juin (3 pots à 2,60 €), de l'entrée du 5 juin 2024 (27 pots à 2,80 € le pot, bon BE 36) et de la sortie du 8 juin 2024 (12 pots, bon BS 45).

Je calcule la valeur du stock initial : 3 pots × 2,60 € = 7,80 €. L'entrée du 05/06 vaut 27 × 2,80 € = 75,60 €. Après cette entrée, le stock comprend 30 pots pour une valeur de 83,40 € ; le CUMP est donc 83,40 € ÷ 30 = 2,78 € par pot. Je valorise la sortie du 08/06 à ce CUMP, puis je calcule le stock restant. Les montants sont au centime.

RÉPONSE À RETENIR

Date	Document	Entrées : quantité	Entrées : CU	Entrées : montant	Sorties : quantité	Sorties : CUMP	Sorties : montant	Stock final : quantité	Stock final : CUMP	Stock final : montant
03/06	Stock initial	—	—	—	—	—	—	3	2,60 €	7,80 €
05/06	BE 36	27	2,80 €	75,60 €	—	—	—	30	2,78 €	83,40 €
08/06	BS 45	—	—	—	12	2,78 €	33,36 €	18	2,78 €	50,04 €

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.

PDF source, p. 6

> Donner trois explications possibles à cette différence entre le stock réel de confiture de myrtilles (16 pots) et le stock théorique (18 pots).

Le stock physique est inférieur de 2 pots au stock théorique. Il faut rechercher une sortie physique qui n'a pas été correctement enregistrée, ou une erreur d'inventaire ou de saisie.

RÉPONSE À RETENIR

- Des pots ont été vendus ou utilisés en préparation sans enregistrer la sortie.
- Un ou plusieurs pots ont été cassés, détériorés ou jetés sans être déduits du stock théorique.
- Une erreur de comptage ou de saisie lors d'une entrée ou d'une sortie a faussé le stock théorique.

Bouchon vert

Question 4.

PDF source, p. 6

> Compléter le tableau en précisant le type de lait correspondant à la couleur du bouchon vert.

J'applique le code couleur usuel des bouchons de lait utilisé dans cet exercice.

RÉPONSE À RETENIR

Bouchon vert : lait écrémé.

Bouchon jaune

Question 4.

PDF source, p. 6

> Compléter le tableau en précisant le type de lait correspondant à la couleur du bouchon jaune.

J'applique le code couleur usuel des bouchons de lait utilisé dans cet exercice.

RÉPONSE À RETENIR

Bouchon jaune : lait enrichi en vitamine D.

Bouchon rouge

Question 4.

PDF source, p. 6

> Compléter le tableau en précisant le type de lait correspondant à la couleur du bouchon rouge.

J'applique le code couleur usuel des bouchons de lait utilisé dans cet exercice.

RÉPONSE À RETENIR

Bouchon rouge : lait entier.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Bouchon bleu

Question 4.

PDF source, p. 6

> Compléter le tableau en précisant le type de lait correspondant à la couleur du bouchon bleu.

J’applique le code couleur usuel des bouchons de lait utilisé dans cet exercice.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bouchon bleu :** lait demi-écrémé.

Premier fromage illustré

Question 5.

PDF source, p. 7

> Compléter l’étiquette de présentation du premier fromage illustré, en indiquant le label (SIQO), le nom du fromage, la région, le lait et la famille.

Le nom estampé sur la meule permet d’identifier le fromage. Je complète ensuite les renseignements de l’étiquette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Label (SIQO) :** AOP. **Nom du fromage :** Salers. **Région :** Auvergne (Auvergne-Rhône-Alpes). **Lait :** vache, cru. **Famille :** pâte pressée non cuite.

Deuxième fromage illustré

Question 5.

PDF source, p. 7

> Compléter l’étiquette de présentation du deuxième fromage illustré, en indiquant le label (SIQO), le nom du fromage, la région, le lait et la famille.

La forme de bûche traversée par une paille correspond à la Sainte-Maure de Touraine.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Label (SIQO) :** AOP. **Nom du fromage :** Sainte-Maure de Touraine. **Région :** Centre-Val de Loire. **Lait :** chèvre. **Famille :** pâte molle à croûte naturelle.

Troisième fromage illustré

Question 5.

PDF source, p. 8

> Compléter l’étiquette de présentation du troisième fromage illustré, en indiquant le label (SIQO), le nom du fromage, la région, le lait et la famille.

J’identifie le fromage illustré comme un Saint-Nectaire, puis je précise ses caractéristiques principales.

RÉPONSE À RETENIR

Label (SIQO) : AOP. **Nom du fromage :** Saint-Nectaire. **Région :** Auvergne (Auvergne-Rhône-Alpes). **Lait :** vache. **Famille :** pâte pressée non cuite.

Quatrième fromage illustré

Question 5.

PDF source, p. 8

Compléter l'étiquette de présentation du quatrième fromage illustré, en indiquant le label (SIQO), le nom du fromage, la région, le lait et la famille.

Le nom et la forme du fromage illustré permettent de reconnaître la Fourme d'Ambert.

RÉPONSE À RETENIR

Label (SIQO) : AOP. **Nom du fromage :** Fourme d'Ambert. **Région :** Auvergne (Auvergne-Rhône-Alpes). **Lait :** vache. **Famille :** pâte persillée.

Provenance

Question 6.

PDF source, p. 9

À partir de l'étiquette du cœur fleuri végétal, indiquer la signification de la mention correspondant à la provenance.

Je relève la mention à côté du symbole représentant la France.

RÉPONSE À RETENIR

Provenance : « Élaboré en France » signifie que le produit est élaboré en France.

Sigle

Question 6.

PDF source, p. 9

À partir de l'étiquette du cœur fleuri végétal, indiquer la signification du sigle relevé.

Je relève le sigle et le logo de la face avant de l'emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Sigle : Vegan : le produit est destiné à une alimentation végane et ne contient pas d'ingrédient d'origine animale.

Dénomination

Question 6.

PDF source, p. 9

À partir de l'étiquette du cœur fleuri végétal, indiquer la signification de la dénomination relevée.

Je lis la dénomination figurant sur l'emballage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Dénomination : « Le Cœur Fleuri Végétal ».

Poids net

Question 6.

PDF source, p. 9

> À partir de l'étiquette du cœur fleuri végétal, indiquer la signification de la mention correspondant au poids net.

Je relève la quantité indiquée sur l'emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Poids net : 140 g de produit, hors emballage.

Lait

Question 6.

PDF source, p. 9

> À partir de l'étiquette du cœur fleuri végétal, indiquer la signification de la mention concernant le lait.

La mention figurant sur l'étiquette porte sur le lactose. Elle ne signifie pas que le produit contient du lait animal ; le produit est présenté comme végétal.

RÉPONSE À RETENIR

Lait : « Sans lactose » signifie que le produit ne contient pas de lactose.

Conseil de conservation

Question 6.

PDF source, p. 9

> À partir de l'étiquette du cœur fleuri végétal, indiquer la signification du conseil de conservation relevé.

Je relève le conseil écrit près du symbole du thermomètre.

RÉPONSE À RETENIR

Conseil de conservation : « Gardez-moi frais ! » : conserver au frais.

Question 7.

PDF source, p. 10

> Compléter l'étiquette destinée à informer la clientèle en indiquant la composition de la préparation fromagère. Choisir au moins trois ingrédients différents parmi les éléments de fourrage disponibles au laboratoire.

Je choisis au moins trois ingrédients disponibles, en vérifiant que la préparation reste végane. J'exclus donc le miel et les ingrédients laitiers de cette proposition.

RÉPONSE À RETENIR

Composition : cœur fleuri végétal, tofu soyeux (préparation au soja), ciboulette et noix de cajou.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Répartir et développer la flore sur la croûte

Question 8.

PDF source, p. 11

> Compléter le tableau en nommant le soin qui consiste à répartir et développer la flore sur la croûte.

Sur l'image, une brosse est passée sur la croûte pour répartir et développer la flore de surface.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom du soin :** brossage du fromage.

Créer la texture, l'aspect et les arômes

Question 8.

PDF source, p. 11

> Compléter le tableau en nommant l'opération qui crée la texture, l'aspect et les arômes du fromage.

Le salage contribue à la formation du fromage et participe à sa texture, à son aspect et à ses arômes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom du soin :** salage.

Carottage

Question 8.

PDF source, p. 11

> Compléter le tableau en décrivant le soin nommé « Carottage ».

Le carottage consiste à prélever un échantillon cylindrique de pâte avec une sonde, sans couper entièrement le fromage. On examine cet échantillon pour suivre l'évolution et la maturité du fromage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Carottage :** prélèvement d'une carotte de pâte afin d'observer et de contrôler la maturité du fromage.

Morgeage

Question 8.

PDF source, p. 11

> Compléter le tableau en décrivant le soin nommé « Morgeage ».

La morge est appliquée sur la croûte, généralement par lavage ou frottage, afin de favoriser le développement de la flore d'affinage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Morgeage :** laver ou frotter la croûte avec de la morge pour favoriser la flore de surface.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Homogénéiser les deux côtés du fromage

Question 8.

PDF source, p. 11

> Compléter le tableau en nommant le soin qui homogénéise des deux côtés du fromage la pénétration du sel dans la pâte, l'apparition et le développement de la croûte, et garantit une forme symétrique.

Le retournement permet de traiter les deux faces de façon équilibrée et aide à conserver une forme régulière.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom du soin :** retournement du fromage.

Covid 19

Question 9.

PDF source, p. 12

> Parmi les choix proposés, cocher si « Covid 19 » est un micro-organisme pathogène susceptible de se développer dans les bouteilles de lait en cas de mauvaise décontamination.

Le Covid-19 est dû à un virus respiratoire ; ce n'est pas la réponse attendue comme micro-organisme alimentaire susceptible de se développer dans une bouteille de lait.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Covid 19 :** ne pas cocher.

E. Coli

Question 9.

PDF source, p. 12

> Parmi les choix proposés, cocher si « E. Coli » est un micro-organisme pathogène susceptible de se développer dans les bouteilles de lait en cas de mauvaise décontamination.

Escherichia coli est une bactérie dont certaines souches sont pathogènes et peuvent contaminer des aliments ou des contenants insuffisamment décontaminés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **E. Coli :** cocher.

Salmonella

Question 9.

PDF source, p. 12

> Parmi les choix proposés, cocher si « Salmonella » est un micro-organisme pathogène susceptible de se développer dans les bouteilles de lait en cas de mauvaise décontamination.

Les salmonelles sont des bactéries pathogènes associées à des contaminations alimentaires.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Salmonella : cocher.

Listeria

Question 9.

PDF source, p. 12

> Parmi les choix proposés, cocher si « Listeria » est un micro-organisme pathogène susceptible de se développer dans les bouteilles de lait en cas de mauvaise décontamination.

Listeria est une bactérie pathogène pouvant contaminer des aliments si les règles de nettoyage et de décontamination ne sont pas respectées.

RÉPONSE À RETENIR

Listeria : cocher.

Penicillium candidum

Question 9.

PDF source, p. 12

> Parmi les choix proposés, cocher si « Penicillium candidum » est un micro-organisme pathogène susceptible de se développer dans les bouteilles de lait en cas de mauvaise décontamination.

Penicillium candidum est une moisissure utilisée dans l'affinage de certains fromages à croûte fleurie ; ce n'est pas la réponse pathogène attendue ici.

RÉPONSE À RETENIR

Penicillium candidum : ne pas cocher.

Levure de boulanger

Question 9.

PDF source, p. 12

> Parmi les choix proposés, cocher si la « Levure de boulanger » est un micro-organisme pathogène susceptible de se développer dans les bouteilles de lait en cas de mauvaise décontamination.

La levure de boulanger n'est pas, dans le contexte de cette question, un micro-organisme pathogène attendu comme cause du risque sanitaire dans le lait.

RÉPONSE À RETENIR

Levure de boulanger : ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Jean déchiré

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non le jean déchiré parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Un jean déchiré ne constitue pas une tenue professionnelle correcte pour manipuler des produits alimentaires.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Jean déchiré :** ne pas sélectionner.

Chaussures à talons

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non les chaussures à talons parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Les chaussures à talons ne sont pas adaptées au travail en laboratoire ou en crémerie.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chaussures à talons :** ne pas sélectionner.

T-shirt

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non le T-shirt parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Le T-shirt représenté ne remplace pas une veste professionnelle adaptée et porte un motif peu approprié à la tenue de travail.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **T-shirt :** ne pas sélectionner.

Charlotte

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non la charlotte parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

La charlotte couvre les cheveux et limite le risque de contamination des aliments.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Charlotte :** sélectionner.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Chaussure blanche de travail

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non la chaussure blanche de travail parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

La chaussure de travail représentée est fermée et adaptée à l'activité.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chaussure blanche de travail :** sélectionner.

Pantalon professionnel

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non le pantalon professionnel parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Le pantalon professionnel fait partie d'une tenue adaptée à la manipulation des denrées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pantalon professionnel :** sélectionner.

Baskets

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non les baskets parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Les baskets représentées ne sont pas les chaussures professionnelles adaptées au poste.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Baskets :** ne pas sélectionner.

Veste professionnelle

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non la veste professionnelle parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

La veste professionnelle est adaptée au travail en laboratoire et à la protection des denrées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Veste professionnelle :** sélectionner.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Casquette

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non la casquette parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

La casquette ne remplace pas la charlotte qui couvre les cheveux en zone de manipulation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Casquette :** ne pas sélectionner.

Tablier à motifs

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non le tablier à motifs parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Le tablier à motifs représenté n’est pas le tablier professionnel prévu pour cette tenue.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Tablier à motifs :** ne pas sélectionner.

Tablier professionnel

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non le tablier professionnel parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Le tablier professionnel protège la tenue pendant le travail ; il doit être maintenu propre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Tablier professionnel :** sélectionner.

Sweat à capuche

Question 10.

PDF source, p. 13

> Sélectionner ou non le sweat à capuche parmi les éléments adaptés à la tenue professionnelle.

Le sweat à capuche n’est pas une tenue adaptée au laboratoire ; la capuche ne convient pas à la tenue professionnelle de manipulation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sweat à capuche :** ne pas sélectionner.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Abondance

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si l'Abondance est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

L'Abondance est une AOP savoyarde, pas l'une des cinq AOP d'Auvergne demandées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Abondance :** ne pas cocher.

Banon

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Banon est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Banon est une AOP provençale, pas une AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Banon :** ne pas cocher.

Beaufort

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Beaufort est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Beaufort est une AOP savoyarde, pas une AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Beaufort :** ne pas cocher.

Bleu d'Auvergne

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Bleu d'Auvergne est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Bleu d'Auvergne est l'une des AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bleu d'Auvergne :** cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Brie de Meaux

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Brie de Meaux est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Brie de Meaux est une AOP d'Île-de-France, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Brie de Meaux :** ne pas cocher.

Cantal

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Cantal est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Cantal est l'une des AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cantal :** cocher.

Chabichou du Poitou

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Chabichou du Poitou est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Chabichou du Poitou est une AOP du Poitou, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chabichou du Poitou :** ne pas cocher.

Chaource

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Chaource est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Chaource est une AOP de Champagne et de Bourgogne, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chaource :** ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Chavignol

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Chavignol est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Chavignol est une AOP du Centre-Val de Loire, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chavignol :** ne pas cocher.

Comté

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Comté est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Comté est une AOP du massif jurassien, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Comté :** ne pas cocher.

Fourme d'Ambert

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si la Fourme d'Ambert est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

La Fourme d'Ambert est l'une des AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fourme d'Ambert :** cocher.

Fourme de Montbrison

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si la Fourme de Montbrison est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

La Fourme de Montbrison est une AOP du Forez, pas l'une des cinq AOP d'Auvergne demandées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fourme de Montbrison :** ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Laguiole

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Laguiole est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Laguiole est une AOP de l'Aubrac. Il ne fait pas partie des cinq AOP d'Auvergne attendues dans cette question.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Laguiole :** ne pas cocher.

Langres

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Langres est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Langres est une AOP de Champagne, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Langres :** ne pas cocher.

Livarot

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Livarot est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Livarot est une AOP normande, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Livarot :** ne pas cocher.

Mont d'Or

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Mont d'Or est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Mont d'Or est une AOP du massif jurassien, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Mont d'Or :** ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Morbier

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Morbier est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Morbier est une AOP jurassienne, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Morbier :** ne pas cocher.

Munster

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Munster est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Munster est une AOP d'Alsace et de Lorraine, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Munster :** ne pas cocher.

Ossau-Iraty

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si l'Ossau-Iraty est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

L'Ossau-Iraty est une AOP du Pays basque et du Béarn, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ossau-Iraty :** ne pas cocher.

Pont-l'Évêque

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Pont-l'Évêque est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Pont-l'Évêque est une AOP normande, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pont-l'Évêque :** ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Rocamadour

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Rocamadour est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Rocamadour est une AOP du Quercy, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Rocamadour :** ne pas cocher.

Roquefort

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Roquefort est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Roquefort est une AOP du sud du Massif central, mais pas une AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Roquefort :** ne pas cocher.

Saint-Nectaire

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Saint-Nectaire est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Saint-Nectaire est l'une des AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Saint-Nectaire :** cocher.

Sainte-Maure de Touraine

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si la Sainte-Maure de Touraine est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

La Sainte-Maure de Touraine est une AOP du Centre-Val de Loire, pas d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sainte-Maure de Touraine :** ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Salers

Question 11.

PDF source, p. 14

> Parmi les fromages AOP en stock, cocher si le Salers est une des cinq AOP d'Auvergne qui pourront être proposées sur le plateau commandé.

Le Salers est l'une des AOP d'Auvergne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Salers :** cocher.

Cantal jeune

Question 12.

PDF source, p. 15

> Compléter le tableau en indiquant les éventuelles quantités à commander pour le Cantal jeune, compte tenu du stock réel de 4 kg, du stock d'alerte de 5 kg et du stock maximum de 7 kg.

Le stock réel de 4 kg est inférieur au stock d'alerte de 5 kg. On complète jusqu'au stock maximum : 7 kg − 4 kg = 3 kg.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cantal jeune :** 3 kg à commander.

Bleu d'Auvergne

Question 12.

PDF source, p. 15

> Compléter le tableau en indiquant les éventuelles quantités à commander pour le Bleu d'Auvergne, compte tenu du stock réel de 6 kg, du stock d'alerte de 5 kg et du stock maximum de 6 kg.

Le stock réel est égal au stock maximum de 6 kg et supérieur au stock d'alerte. Il n'y a pas de commande à passer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bleu d'Auvergne :** 0 kg à commander.

Salers

Question 12.

PDF source, p. 15

> Compléter le tableau en indiquant les éventuelles quantités à commander pour le Salers, compte tenu du stock réel de 2 kg, du stock d'alerte de 4 kg et du stock maximum de 6 kg.

Le stock réel de 2 kg est inférieur au stock d'alerte de 4 kg. On complète jusqu'au stock maximum : 6 kg − 2 kg = 4 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Salers : 4 kg à commander.

Fourme d’Ambert

Question 12.

PDF source, p. 15

Compléter le tableau en indiquant les éventuelles quantités à commander pour la Fourme d’Ambert, compte tenu du stock réel de 6 kg, du stock d’alerte de 7 kg et du stock maximum de 12 kg.

Le stock réel de 6 kg est inférieur au stock d’alerte de 7 kg. On complète jusqu’au stock maximum : 12 kg − 6 kg = 6 kg.

RÉPONSE À RETENIR

Fourme d’Ambert : 6 kg à commander.

Chaource

Question 12.

PDF source, p. 15

Compléter le tableau en indiquant les éventuelles quantités à commander pour le Chaource, compte tenu du stock réel de 3 pièces, du stock d’alerte de 8 pièces et du stock maximum de 10 pièces.

Le stock réel de 3 pièces est inférieur au stock d’alerte de 8 pièces. On complète jusqu’au stock maximum : 10 pièces − 3 pièces = 7 pièces.

RÉPONSE À RETENIR

Chaource : 7 pièces à commander.

Ustensile 1

Question 13.

PDF source, p. 15, PDF source, p. 16

Nommer l’instrument de coupe numéroté 1 et indiquer sa principale utilisation parmi les choix proposés.

Le n° 1 désigne le petit outil à lame plate de la photo, utilisé pour prélever de fines lamelles.

RÉPONSE À RETENIR

Ustensile 1 : rabot à fromage. **Utilisation principale :** réaliser des copeaux de fromage.

Ustensile 2

Question 13.

PDF source, p. 15, PDF source, p. 16

Nommer l’instrument de coupe numéroté 2 et indiquer sa principale utilisation parmi les choix proposés.

Le n° 2 est une girolle : sa lame tourne au-dessus du fromage et forme des rosettes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Ustensile 2 : girolle. **Utilisation principale :** réaliser des fleurs de fromage.

Ustensile 3

Question 13.

PDF source, p. 15, PDF source, p. 16

> Nommer l'instrument de coupe numéroté 3 et indiquer sa principale utilisation parmi les choix proposés.

Le n° 3 est un fil à couper muni de poignées, permettant une coupe nette et contrôlée.

RÉPONSE À RETENIR

Ustensile 3 : fil à couper. **Utilisation principale :** réaliser des découpes de précision.

Ustensile 4

Question 13.

PDF source, p. 15, PDF source, p. 16

> Nommer l'instrument de coupe numéroté 4 et indiquer sa principale utilisation parmi les choix proposés.

Le n° 4 est un grand couteau courbe adapté au travail des fromages de grand format.

RÉPONSE À RETENIR

Ustensile 4 : grand couteau à fromage. **Utilisation principale :** détailler des meules.

Ustensile 5

Question 13.

PDF source, p. 15, PDF source, p. 16

> Nommer l'instrument de coupe numéroté 5 et indiquer sa principale utilisation parmi les choix proposés.

Le n° 5 est un grand couteau robuste adapté aux fromages fermes.

RÉPONSE À RETENIR

Ustensile 5 : couteau à pâte pressée. **Utilisation principale :** couper les pâtes pressées.

Ustensile 6

Question 13.

PDF source, p. 15, PDF source, p. 16

> Nommer l'instrument de coupe numéroté 6 et indiquer sa principale utilisation parmi les choix proposés.

Le n° 6 est un instrument à fil, qui tranche les pâtes tendres sans les écraser.

RÉPONSE À RETENIR

Ustensile 6 : lyre à fromage. **Utilisation principale :** couper les pâtes molles.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Bleu d’Auvergne

Question 14.

PDF source, p. 17

> Calculer la quantité de Bleu d’Auvergne nécessaire pour 8 personnes à partir de la quantité prévue pour 24 personnes (0,75 kg), et exprimer le résultat en grammes.

Le coefficient pour passer de 24 à 8 personnes est 8 ÷ 24, soit un tiers. Je convertis 0,75 kg en 750 g puis je prends le tiers : 750 × 8 ÷ 24 = 250 g.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bleu d’Auvergne :** 250 g.

Poitrine fumée en tranches

Question 14.

PDF source, p. 17

> Calculer la quantité de poitrine fumée en tranches nécessaire pour 8 personnes à partir de la quantité prévue pour 24 personnes (750 g), et exprimer le résultat en grammes.

Le coefficient de réduction est 8 ÷ 24, soit un tiers. La quantité est donc 750 × 8 ÷ 24 = 250 g.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Poitrine fumée en tranches :** 250 g.

Pâte feuilletée

Question 14.

PDF source, p. 17

> Calculer le nombre de pièces de pâte feuilletée nécessaire pour 8 personnes à partir de la quantité prévue pour 24 personnes (3 pièces).

Le coefficient de réduction est 8 ÷ 24, soit un tiers. Pour 8 personnes : 3 × 8 ÷ 24 = 1 pièce.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pâte feuilletée :** 1 pièce.

Pommes de terre

Question 14.

PDF source, p. 17

> Calculer la quantité de pommes de terre nécessaire pour 8 personnes à partir de la quantité prévue pour 24 personnes (2,1 kg), et exprimer le résultat en grammes.

Je convertis 2,1 kg en 2 100 g puis je prends le tiers : 2 100 × 8 ÷ 24 = 700 g.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pommes de terre :** 700 g.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Œuf entier (dorure)

Question 14.

PDF source, p. 17

> Calculer la quantité d'œuf entier nécessaire pour 8 personnes à partir de la quantité prévue pour 24 personnes (1 pièce), dans l'unité demandée.

La colonne demandée du tableau indique explicitement 1 pièce pour l'œuf entier de dorure. Je reprends cette quantité, qui permet d'utiliser un œuf entier plutôt qu'une fraction d'œuf.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Œuf entier (dorure) :** 1 pièce.

Crème fraîche

Question 14.

PDF source, p. 17

> Calculer la quantité de crème fraîche nécessaire pour 8 personnes à partir de la quantité prévue pour 24 personnes (0,45 L), et exprimer le résultat en centilitres.

Je convertis d'abord 0,45 L en centilitres : 0,45 × 100 = 45 cL. Je prends ensuite le tiers : 45 × 8 ÷ 24 = 15 cL.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Crème fraîche :** 15 cL.

Limiter le développement des micro-organismes

Question 15.

PDF source, p. 18

> Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de limiter le développement des micro-organismes » est vraie ou fausse.

Un refroidissement rapide limite le temps passé par les aliments à des températures favorables à la multiplication microbienne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Limiter le développement des micro-organismes :** vrai.

Préserver les qualités nutritionnelles des aliments

Question 15.

PDF source, p. 18

> Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de préserver les qualités nutritionnelles des aliments » est vraie ou fausse.

Le refroidissement rapide limite les altérations liées à un refroidissement lent et aide à préserver la qualité des aliments.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Préserver les qualités nutritionnelles des aliments : vrai.

Cuire la préparation

Question 15.

PDF source, p. 18

> Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de cuire la préparation » est vraie ou fausse.

La cellule refroidit une préparation ; elle ne la cuit pas.

RÉPONSE À RETENIR

Cuire la préparation : faux.

Désinfecter les matériels de préparation

Question 15.

PDF source, p. 18

> Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de désinfecter les matériels de préparation » est vraie ou fausse.

La cellule refroidit les aliments ; elle ne remplace pas le nettoyage et la désinfection des matériels.

RÉPONSE À RETENIR

Désinfecter les matériels de préparation : faux.

Passer de plus de 63 °C à +10 °C à cœur en moins de 2 h

Question 15.

PDF source, p. 18

> Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de passer d'une température supérieure à 63 °C à +10 °C à cœur en moins de 2 h » est vraie ou fausse.

La cellule de refroidissement rapide permet d'atteindre l'objectif indiqué dans le sujet : passer d'une température supérieure à 63 °C à +10 °C à cœur en moins de 2 heures.

RÉPONSE À RETENIR

Passer de plus de 63 °C à +10 °C à cœur en moins de 2 h : vrai.

Passer de plus de 63 °C à -10 °C à cœur en moins de 2 h

Question 15.

PDF source, p. 18

> Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de passer d'une température supérieure à 63 °C à -10 °C à cœur en moins de 2 h » est vraie ou fausse.

L'objectif indiqué est +10 °C à cœur. Passer à −10 °C correspondrait à une congélation et non à ce refroidissement rapide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Passer de plus de 63 °C à −10 °C à cœur en moins de 2 h : faux.

Réchauffer les préparations

Question 15.

PDF source, p. 18

Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de réchauffer les préparations » est vraie ou fausse.

Une cellule de refroidissement sert à refroidir et non à réchauffer les préparations.

RÉPONSE À RETENIR

Réchauffer les préparations : faux.

Refroidir des préparations

Question 15.

PDF source, p. 18

Indiquer si l'affirmation « Utiliser une cellule de refroidissement permet de refroidir des préparations » est vraie ou fausse.

Le refroidissement rapide des préparations est précisément la fonction de ce matériel.

RÉPONSE À RETENIR

Refroidir des préparations : vrai.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/2406capcrmfroep1s1-ecrit.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.