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

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

Session 2024

Code sujet **2406-CAP CRMFRO EP1 1** 4 heures 30 dont 3 heures de pratique

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réception, vérification, déconditionnement et stockage des produits laitiers
1 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Élaboration, stockage et conservation de la tatin de pommes de terre au bleu d’Auvergne
1 réponses • PDF source, p. 4

Exercice 3 — Traçabilité de la tatin de pommes de terre au bleu d’Auvergne
1 réponses • PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

Exercice 4 — Préparation et emballage des deux camemberts fourrés de Mme Leroux
1 réponses • PDF source, p. 6

Exercice 5 — Préparation et emballage pour le transport de la commande de M. Salineros
1 réponses • PDF source, p. 6

Exercice 6 — Nettoyage et rangement des matériels et des locaux
1 réponses • PDF source, p. 6

« 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, vérification, déconditionnement et stockage des produits laitiers

Question 1.

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

> Réceptionner, vérifier et déconditionner les produits laitiers livrés afin de permettre leur stockage dans le respect des règles d'hygiène. Réaliser également le stockage des produits à la prise de poste.

Démarche de réception, de déconditionnement et de stockage

1. **Préparer la réception :** se laver les mains, vérifier que la zone de réception est propre et préparer le bon de livraison ainsi que le matériel de contrôle nécessaire. Repérer les emplacements de rangement pour limiter le temps pendant lequel les produits restent hors de leurs conditions de conservation.
2. **Contrôler la livraison :** comparer les produits et les quantités reçus avec le bon de commande ou le bon de livraison. Vérifier l'état et la propreté des emballages, l'absence de fuite ou de détérioration, les dates, les numéros de lot et les conditions de conservation indiquées. Pour les produits transportés au froid, contrôler les conditions de température selon la procédure de l'entreprise, avec un matériel adapté et propre, puis comparer le résultat aux consignes applicables au produit.
3. **En cas d'anomalie :** mettre le produit concerné à l'écart des produits conformes, ne pas le mettre en stock utilisable et prévenir la responsable. Noter l'anomalie et appliquer la procédure de l'entreprise pour les réserves ou le refus de la livraison. Ne pas accepter tacitement un produit douteux.
4. **Déconditionner :** retirer les emballages de transport dans la zone prévue, sans déposer les denrées sur une surface sale. Conserver les emballages individuels qui protègent les produits. Si un produit est transféré dans un contenant propre et adapté, préserver son identification et sa traçabilité : désignation, numéro de lot, date et conditions de conservation. Évacuer les emballages et déchets sans contaminer les denrées ni les zones propres.
5. **Ranger les produits livrés :** placer rapidement chaque produit dans l'espace adapté à sa nature et aux indications de son étiquetage. Utiliser des rayonnages propres, ne rien poser au sol, protéger les denrées et éviter les contaminations croisées. Respecter les séparations nécessaires entre produits et ne pas surcharger les équipements de stockage.
6. **À la prise de poste :** vérifier la propreté et le bon fonctionnement des espaces de stockage, contrôler et relever les températures conformément à la procédure de l'entreprise et signaler tout écart. Vérifier les dates, l'état des produits et leur rangement ; remettre les produits à leur emplacement adapté. Organiser la rotation pour utiliser d'abord les produits dont la date est la plus proche, en tenant compte des dates limites et des lots.

Limite des informations du sujet : aucune liste de produits livrés, température de conservation ni consigne précise d'emplacement n'est fournie. Il faut donc suivre les indications des étiquettes et les procédures de l'entreprise, sans inventer de température ou de rangement particulier.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** la livraison est comparée aux documents et contrôlée quant aux produits, quantités, emballages, dates, lots et conditions de conservation. Toute anomalie est isolée et signalée. Les produits conformes sont déconditionnés sans compromettre leur protection ni leur traçabilité, puis rangés rapidement dans un espace propre et adapté. À la prise de poste, les espaces de stockage, les températures, l'état des produits, leurs dates et leur rangement sont vérifiés ; les écarts sont signalés et la rotation des stocks est respectée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Élaboration, stockage et conservation de la tatin de pommes de terre au bleu d’Auvergne

Question 2.

PDF source, p. 4

> Élaborer la tatin de pommes de terre au bleu d’Auvergne à l’aide de la fiche technique (document n°1), puis stocker la tarte après fabrication. La fiche est prévue pour 8 personnes et indique les quantités suivantes : bleu d’Auvergne 0,200 kg, poitrine fumée en tranches 0,200 kg, pâte feuilletée 1 pièce, pommes de terre 0,700 kg, œuf entier pour la dorure 1 pièce et crème fraîche 0,150 kg. Respecter les étapes de fabrication, notamment le préchauffage du four à 180 °C, la cuisson au four pendant 40 min et le refroidissement en cellule. Pour la conservation, emballer et étiqueter avec une étiquette de vente et une date de péremption J+3.

Préparer le poste et peser les ingrédients. Se laver les mains, installer un poste propre et vérifier la propreté du matériel. Préparer la spatule, la russe (casserole), la calotte, la lyre, le couteau d’office, la planche à découper, la tourtière, le pinceau et l’économe. Peser les quantités prévues pour 8 personnes : 0,200 kg de bleu d’Auvergne, 0,200 kg de poitrine fumée en tranches, 1 pièce de pâte feuilletée, 0,700 kg de pommes de terre, 1 œuf entier pour la dorure et 0,150 kg de crème fraîche.

Réaliser la tatin en suivant la fiche technique. Préchauffer le four à 180 °C. Peler les pommes de terre, puis les cuire entières, sans les couper, à l’anglaise : les mettre dans une eau froide salée. Détailler le bleu d’Auvergne en fines lamelles. Tapisser harmonieusement le fond de la tourtière avec les tranches de poitrine fumée. Rafraîchir les pommes de terre à l’eau froide, puis les couper en rondelles. Dans la tourtière, alterner les couches de pommes de terre, de crème fraîche et de bleu d’Auvergne ; recommencer jusqu’à épuisement des ingrédients. Recouvrir d’un disque de pâte feuilletée, dorer la pâte à l’œuf avec le pinceau et la piquer. Cuire au four à 180 °C pendant 40 min. Démouler la tatin tiède, avec précaution.

Refroidir, emballer et stocker. Placer la tatin en cellule de refroidissement et la laisser refroidir en respectant les consignes d’utilisation de la cellule et les règles d’hygiène. La protéger des contaminations. Une fois refroidie, l’emballer et apposer une étiquette de vente indiquant notamment le nom de la préparation et sa date de péremption à J+3. La stocker au froid, dans les conditions prévues par le plan d’hygiène de l’établissement. La date de fabrication n’étant pas indiquée, aucune date calendaire de péremption ne peut être donnée : elle se calcule à partir du jour réel de fabrication.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 8 personnes, utiliser les quantités de la fiche technique. Cuire la tatin au four préchauffé à 180 °C pendant 40 min, la démouler tiède, puis la refroidir en cellule. Après refroidissement, l’emballer, apposer une étiquette de vente avec une date de péremption fixée à J+3 après le jour de fabrication, puis la stocker au froid. Le sujet ne donne pas la date de fabrication : la date calendaire précise de péremption ne peut donc pas être indiquée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Traçabilité de la tatin de pommes de terre au bleu d’Auvergne

Question 3.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Compléter la fiche de traçabilité de la tatin de pomme de terre au bleu d’Auvergne (document n°2).

La fiche technique du document n°1 donne les ingrédients et leurs quantités pour une tatin (8 personnes). La fiche de traçabilité doit associer la préparation à la date réelle de fabrication et aux informations des produits effectivement utilisés. Le sujet ne fournit pas la date de fabrication ni les marques, lots et DLC/DDM de ces ingrédients : il faut les relever sur les emballages ou les documents de livraison, sans les inventer.

La préparation est à fabriquer en un exemplaire pour la tâche demandée : la quantité de préparations est donc 1. La DLC du produit fabriqué est à inscrire sous forme de date calendaire correspondant à J+3, une fois la date réelle de fabrication connue. Le nom « Candidat » est déjà indiqué sur le document.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Fiche de traçabilité des préparations — tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne

Préparation	Date de fabrication	Qté	Nature de l'ingrédient	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM de l'ingrédient	DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
Tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne	Date réelle à inscrire le jour de fabrication	1	Bleu d'Auvergne — 0,200 kg	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Date de fabrication + 3 jours (J+3)	Candidat
Tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne	Identique	1	Poitrine fumée en tranches — 0,200 kg	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Identique	Candidat
Tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne	Identique	1	Pâte feuilletée — 1 pièce	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Identique	Candidat
Tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne	Identique	1	Pommes de terre — 0,700 kg	À relever sur l'emballage ou le document de livraison	À relever sur l'emballage ou le document de livraison	À relever si une date est indiquée	Identique	Candidat
Tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne	Identique	1	Œuf entier pour la dorure — 1 pièce	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Identique	Candidat
Tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne	Identique	1	Crème fraîche — 0,150 kg	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Identique	Candidat

Après fabrication, refroidir la tatin en cellule, puis l'emballer et l'étiqueter comme demandé dans la fiche technique. Compléter les informations laissées à relever avec les données exactes des produits utilisés. Le sujet ne permet pas de donner une date calendaire de fabrication ni une DLC calendaire à J+3.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 4

None points

Préparation et emballage des deux camemberts fourrés de Mme Leroux

Question 4.

PDF source, p. 6

> Préparer et emballer, en fonction des produits disponibles, les deux fromages fourrés de la commande de madame Leroux (document n°3) : 2 camemberts, l'un avec une préparation aux fruits secs et l'autre avec une préparation fines herbes. La commande est prévue pour ce soir à 18 h.

Démarche de préparation

1. **Vérifier la commande et les produits disponibles.** La commande est de deux camemberts pour Mme Leroux, à remettre ce soir à 18 h : un fourré avec une préparation aux fruits secs et l'autre avec une préparation fines herbes. Le sujet ne précise pas les garnitures effectivement disponibles ni leur composition. Vérifier leur présence, leur état, leurs dates et les indications de conservation et d'allergènes figurant sur les emballages. Ne pas inventer de dosage ; si une préparation manque, prévenir Mme Courson et ne pas la remplacer sans son accord.
2. **Préparer le poste.** Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le plan de travail, puis préparer un couteau et une spatule propres. Utiliser un ustensile propre pour chaque garniture afin d'éviter les mélanges et les contaminations croisées. Sortir les produits du froid au fur et à mesure de leur utilisation.
3. **Fourrer les camemberts.** Travailler sur un camembert à la fois. Le couper horizontalement en deux parties, puis étaler une couche régulière de la préparation correspondante sur la face intérieure, sans la faire déborder sur les bords. Refermer le fromage et le remettre soigneusement en forme. Répéter l'opération avec le second camembert et la préparation fines herbes.
4. **Emballer et conserver.** Emballer séparément les deux camemberts dans des emballages alimentaires adaptés, propres et fermés, sans écraser les fromages. Identifier clairement chaque emballage pour distinguer les deux garnitures. Les conserver au froid jusqu'à leur remise à Mme Leroux à 18 h. À la remise, vérifier la conformité des deux produits à la commande et communiquer les informations d'allergènes indiquées sur les étiquettes des préparations.

Il s'agit d'une méthode et des attendus de préparation : le sujet ne fournit pas la liste des préparations disponibles ni leur composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Commande à préparer pour Mme Leroux, ce soir à 18 h :** deux camemberts emballés séparément et conservés au froid : un avec préparation aux fruits secs et un avec préparation fines herbes. La préparation est conditionnée à la disponibilité effective des deux garnitures ; en cas d'indisponibilité, prévenir Mme Courson et ne pas effectuer de substitution sans son accord.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 5

None points

Préparation et emballage pour le transport de la commande de M. Salineros

Question 5.

PDF source, p. 6

> Préparer et emballer pour le transport la commande de monsieur Salineros (document n°4), prévue le 22 juin 2024 à 16 h pour 5 personnes. Pour l'apéritif dînatoire, préparer un assortiment de 5 fromages d'Auvergne, en partie prédécoupés : 150 g de Cantal vieux, 150 g de Cantal jeune, 150 g de Saint-Nectaire, 150 g de bleu d'Auvergne et 150 g de fourme d'Ambert. Tenir compte des produits d'accompagnement disponibles dans la boutique : miel, confiture de myrtilles, poires, melon, chocolat noir amer 90 %, abricots secs et graines de sésame.

Démarche de préparation

1. Lire la commande : elle est prévue le 22 juin 2024 à 16 h pour 5 personnes. Prévoir 150 g de chacun des cinq fromages demandés. La masse totale de fromage est donc de 150 + 150 + 150 + 150 + 150 = 750 g. Répartie également entre 5 personnes, cela correspond à 750 ÷ 5 = 150 g par personne.
2. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le plan de travail, puis utiliser du matériel propre adapté au contact alimentaire. Peser chaque variété séparément et éviter de mélanger les fromages pendant la préparation. Nettoyer le couteau entre les variétés.
3. Couper seulement une partie des fromages en morceaux de dégustation afin de respecter la demande « en partie prédécoupés » ; laisser le reste en morceaux plus grands. Adapter la coupe à la forme et à la texture de chaque fromage. Garder les cinq variétés distinctes et identifiables.
4. Composer un assortiment lisible et ordonné. On peut proposer, à titre de suggestion, le miel avec le Cantal vieux, des poires avec le Cantal jeune ou le bleu d'Auvergne, la confiture de myrtilles avec le Saint-Nectaire, et des abricots secs avec la Fourme d'Ambert. Le melon peut également être proposé. Les accompagnements sont facultatifs et aucune quantité n'est fixée dans la commande : les placer à part dans des contenants propres. Le chocolat noir amer à 90 % et les graines de sésame sont aussi disponibles, mais ne sont pas indispensables ; si du sésame est proposé, signaler sa présence au client.
5. Pour le transport, placer les fromages dans un contenant alimentaire propre, fermé et stable, en séparant les variétés et en protégeant les morceaux prédécoupés. Emballer les accompagnements séparément afin qu'ils ne détrempent pas les fromages. Maintenir la commande au froid jusqu'à sa remise et la protéger de l'écrasement et des variations de température. Identifier le contenant au nom de M. Salineros et avec l'heure de retrait.
6. Avant la remise, contrôler la présence des cinq variétés, le poids prévu pour chacune, l'intégrité de la présentation et la correspondance avec la commande de M. Salineros.

Les accords proposés sont des suggestions parmi les produits disponibles ; la commande ne précise ni accompagnements obligatoires ni quantités pour ceux-ci.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu pour la commande de M. Salineros, prévue le 22 juin 2024 à 16 h : un assortiment pour 5 personnes comprenant 150 g de Cantal vieux, 150 g de Cantal jeune, 150 g de Saint-Nectaire, 150 g de bleu d'Auvergne et 150 g de Fourme d'Ambert, soit 750 g de fromage au total et une moyenne de 150 g par personne. Une partie des fromages est prédécoupée ; les variétés et les accompagnements proposés sont séparés et protégés pour le transport, et la commande est maintenue au froid jusqu'à sa remise.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 6

None points

Nettoyage et rangement des matériels et des locaux

Question 6.

PDF source, p. 6

> Nettoyer et ranger les matériels et les locaux.

Démarche de nettoyage et de rangement

1. Mettre les denrées à l'abri des projections et des produits d'entretien. Ranger au froid, dans un contenant adapté et identifié, les produits qui doivent être conservés. Trier et évacuer les déchets et emballages dans les emplacements prévus.
2. Mettre les appareils en sécurité avant leur entretien : arrêter et débrancher ceux qui doivent l'être, conformément à leur mode d'emploi, et laisser refroidir les matériels chauds. Porter une tenue adaptée et éviter tout risque de brûlure ou d'accident.
3. Débarrasser les plans de travail et retirer les résidus alimentaires. Démonter les parties amovibles uniquement lorsque le mode d'emploi le prévoit. Séparer le matériel sale du matériel déjà nettoyé.
4. Laver les ustensiles, les matériels, les plans de travail, les surfaces de contact alimentaire et les éviers avec un détergent adapté, en respectant le dosage et le mode d'emploi du produit. Ne jamais mélanger les produits d'entretien.
5. Rincer à l'eau potable si le produit ou le protocole l'exige. Si une désinfection est prévue, utiliser un désinfectant adapté aux surfaces concernées et respecter son temps de contact ainsi que les consignes de rinçage. Laisser sécher à l'air ou utiliser une méthode propre prévue par l'établissement.
6. Nettoyer ensuite les autres surfaces, puis le sol en dernier, en progressant des zones les moins sales vers les plus sales. Employer du matériel de nettoyage adapté et éviter les projections sur les denrées, le matériel propre et les surfaces déjà nettoyées.
7. Nettoyer et ranger le matériel d'entretien à l'emplacement prévu. Ranger les ustensiles propres et secs à leur place, séparément des produits de nettoyage. Se laver les mains à la fin.

Contrôle final : les déchets sont évacués, les matériels et surfaces sont propres et secs, le sol est propre, et les denrées comme les produits d'entretien sont rangés séparément. Les dosages et les temps d'action ne figurant pas dans le sujet, ils doivent être déterminés d'après l'étiquette des produits utilisés et le protocole de l'établissement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La tâche consiste à sécuriser les denrées et les appareils, évacuer les déchets, nettoyer puis, si le protocole le prévoit, désinfecter le matériel et les surfaces, nettoyer le sol en dernier, puis ranger le matériel propre et sec. Le local est contrôlé visuellement avant de quitter les lieux.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/2406capcrmfroep1s1-pratique.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.