SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2024

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 2024

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Crémier-fromager

EP1

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

Sujet n°1

Partie pratique et orale

Durée totale : ***4 heures 30*** *dont* ***3 heures de pratique***
Coefficient total : ***6***

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.
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*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle



Vous venez d'intégrer l'entreprise de madame Courson, qui vient de reprendre le camion marché « Délices de l'Auvergne » à Aurillac, région Auvergne-Rhône-Alpes, suite au départ à la retraite de son prédécesseur installé depuis 20 ans.

L'entreprise dispose d'un local de stockage, d'un laboratoire de fabrication et d'un hâloir, situés à Yolet à 11Km d'Aurillac.

L'équipe se compose de madame Courson, votre responsable, de vous-même, et d'un stagiaire nouvellement arrivé qui travaillera au laboratoire.

L'assortiment de produits laitiers et fromages proposé est principalement composé des AOP de la région Auvergne-Rhône-Alpes, mais également d'autres régions de France.
Madame Courson a décidé de développer la vente à emporter de spécialités fromagères. Le concept est de faire découvrir les produits du terroir en dégustation sur place ainsi que des créations fromagères et culinaires conçues dans le laboratoire nouvellement installé à Yolet.

Au sein de cette entreprise, vous travaillez dans le local de stockage et dans le laboratoire.

Partie pratique et orale

Madame Courson vous demande de réaliser les tâches suivantes :

- Réaliser le stockage des produits à la prise de poste.
- Élaborer la tarte tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne à l'aide de la fiche technique et la stocker en respectant les règles d'hygiène.
- Compléter la fiche de traçabilité correspondante.
- Préparer et emballer les deux fromages fourrés commandés par Mme Leroux.
- Préparer et emballer pour le transport la commande de M. Salineros.
- Nettoyer et ranger les matériels et les locaux.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1- Réceptionner, vérifier et déconditionner les produits laitiers livrés afin de permettre leur stockage dans le respect des règles d'hygiène.

2- Élaborer la tatin de pommes de terre au bleu d'Auvergne à l'aide de la fiche technique (document n°1). Stocker la tarte après fabrication.

Document n°1 : fiche technique

Tatin de pomme de terre au bleu d'Auvergne

Matériels nécessaires :

- Spatule
- Russe (casserole)
- Calotte
- Lyre
- Couteau d'office
- Planche à découper
- Tourtière
- Pinceau
- Économe



Ingrédients	Pour 8 personnes
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 (dorure)	1 pièce
Crème fraîche	0,150 kg

Mise en place :

- Mettre en place le poste de travail et vérifier l'hygiène du matériel.
- Peser tous les ingrédients de la fiche technique.

Étapes de fabrication :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Peler les pommes de terre.
3. Cuire les pommes de terre sans les couper, à l'anglaise départ eau froide salée.
4. Détailler le fromage en fines lamelles.
5. Tapisser harmonieusement le fond de la tourtière avec les lamelles de poitrine fumée.
6. Rafraîchir les pommes de terre à l'eau froide.
7. Couper les pommes de terre en rondelles.
8. Dans la tourtière alterner les couches de pommes de terre, de crème fraîche et de bleu d'Auvergne, puis recommencer les étapes jusqu'à épuisement des marchandises.
9. Recouvrir d'un disque de pâte feuilletée
10. Dorer la pâte à l'œuf à l'aide d'un pinceau.
11. Piquer la pâte.
12. Cuire au four pendant 40 min.
13. Démouler tiède.
14. Laisser refroidir en cellule.

Conservation :
Emballer et étiqueter (étiquette de vente, date de péremption J+3).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3- Compléter la fiche de traçabilité de la tatin de pomme de terre au bleu d'Auvergne (document n°2).

Document n°2 :

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	25/05/2024	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	12/06/24 15/06/24 25/05/24 31/12/24 10/1124 25/09 24	28/05/24	Margaux
Tatin de pomme de terre au bleu d'Auvergne								Candidat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4- Préparer et emballer les deux fromages fourrés de la commande de madame Leroux (document n°3), en fonction des produits disponibles.

Document n°3 : commande de Mme Leroux

Pour ce soir 18 h
Mme Leroux
06.07.05.XX.XX

2 camemberts fourrés :
- 1 avec préparation aux fruits secs ;
- 1 avec préparation fines herbes.

Madame Courson vous remet la commande de monsieur Salineros pour un plateau apéritif dînatoire pour 5 personnes. Le client souhaite un assortiment de 5 fromages en partie prédécoupés.

5- Préparer et emballer pour le transport la commande de monsieur Salineros (document n°4).

Document n° 4 : commande de M. Salineros

22 juin 2024 16h

M. SALERINOS
06.07.08.xx.xx
5 personnes

Apéritif dînatoire - Fromages d'Auvergne :
- Cantal vieux 150 g ;
- Cantal jeune 150 g ;
- Saint-Nectaire 150 g ;
- Bleu d'Auvergne 150 g ;
- Fourme d'Ambert 150 g.

<u>Produits d'accompagnement disponibles dans la boutique :</u>

- Miel ;
- Confiture de myrtilles ;
- Poires ;
- Melon ;
- Chocolat noir amer 90% ;
- Abricots secs ;
- Graines de sésame.

6- Nettoyer et ranger les matériels et les locaux.