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 (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Né(e) le :	
NE RIEN INSCRIRE	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 écrite

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

Le sujet se compose de 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18.
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 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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Au sein de cette entreprise, vous travaillez dans le local de stockage et dans le laboratoire. Aujourd'hui, vous avez pour mission de :

- Réceptionner et stocker les produits ;
- Soigner et suivre l'affinage des fromages ;
- Préparer des plateaux dînatoires pour la vente à emporter et la livraison à domicile ;
- Élaborer des préparations fromagères.

Partie écrite

Le 6 Juin 2024, madame Courson a passé une commande auprès de son grossiste (document n° 1)

Document n°1 : bon de commande

Crémerie Délices d'Auvergne
3 rue des châteaux du Cantal
15130 YOLET

Centre Fromages SAS
ZA des bergeries
15000 AURILLAC

Bon de commande

N° Commande : 007 en date du 6 juin 2024

Désignation	Unité de vente	Quantité
Cantal jeune	kg	4
Cantal entre-deux	kg	3
Salers	kg	5
Saint-nectaire fermier	pièce	3
Bleu d'Auvergne	pièce	1
Crème épaisse	L	5
Œufs frais	pièce	24

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réceptionnez la commande ce 8 juin. Vous rapprochez le bon de commande (document n°1 page 3/18).et le bon de livraison (document n°2) afin d'opérer un premier contrôle de cette livraison.

1. **Annoter sur le bon de livraison (document n°2) les éventuelles anomalies de livraison constatées.**

Document n°2 : bon de livraison

Centre Fromages SAS
ZA des bergeries
15000 AURILLAC

Crémerie Délices d'Auvergne
3 rue des châteaux du Cantal
15130 YOLET

Bon de livraison n°5695
Le 8 juin 2024

Commande n°007 en date du 6 juin 2024

Désignation	**Unité de vente**	**Quantité livrée**
Cantal vieux	kg	4
Cantal entre-deux	kg	5
Salers	pièce	5
Saint-nectaire laitier	pièce	3
Bleu d'Auvergne	kg	1
Crème épaisse	L	5
Œufs frais BIO	pièce	24

Constats à la livraison :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le camion-boutique, de la confiture de myrtilles est proposée en accompagnement de certains fromages.
Différents mouvements sont enregistrés sur la période du 3 au 8 juin 2024. La fromagerie applique, pour les confitures, la méthode du coût unitaire moyen pondéré (CUMP).
Il s'agit de calculer un coût moyen d'achat à chaque nouvelle entrée de produit en stock.
La formule de calcul est la suivante :

$$CUMP = \frac{Valeur\ du\ stock\ initial + valeur\ d'acquisition\ du\ stock}{total\ des\ unités\ en\ stock}$$

Pour valoriser le stock de confiture de myrtilles, vous disposez des informations suivantes :

- 05/06/2024 : Livraison de 27 pots à 2,80 € le pot (bon d'entrée BE 36) ;
- 08/06/2024 : Sortie de 12 pots (bon de sortie BS 45).

2. Compléter la fiche de stock en utilisant la méthode du CUMP.

Fiche de stock
Confiture de myrtilles (110 g)

Réf : CM 110

Date	Doc.	Entrées			Sorties			Stock final		
		Qté	CU	Montant	Qté	CUMP	Montant	Qté	CUMP	Montant
03/06	Stock initial							**3**	**2,60**	
05/06	BE 36									
08/06	BS 45									

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous effectuez ensuite un inventaire physique complet des produits d'accompagnement. Vous constatez que le stock réel de confiture de myrtilles est de 16 pots alors que, après vérification, le stock théorique est de 18 pots.

3. Donner trois explications possibles à cette différence entre le stock réel (16 pots) et le stock théorique (18 pots).

En rangeant la chambre froide, le stagiaire a mélangé les différentes bouteilles de lait.
Vous lui expliquez comment reclasser ces produits en fonction des différentes couleurs des bouchons des bouteilles de lait.

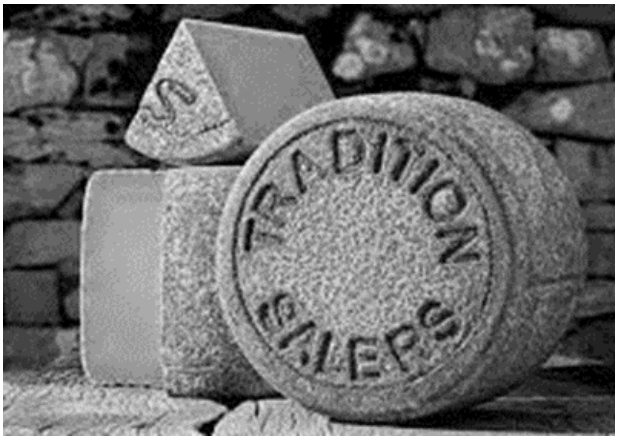
4. Compléter le tableau suivant, en précisant le type de lait correspondant à chaque couleur de bouchon.

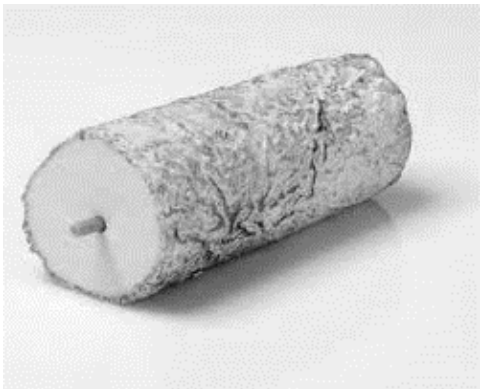
Bouchon vert	Bouchon jaune	Bouchon rouge	Bouchon bleu

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

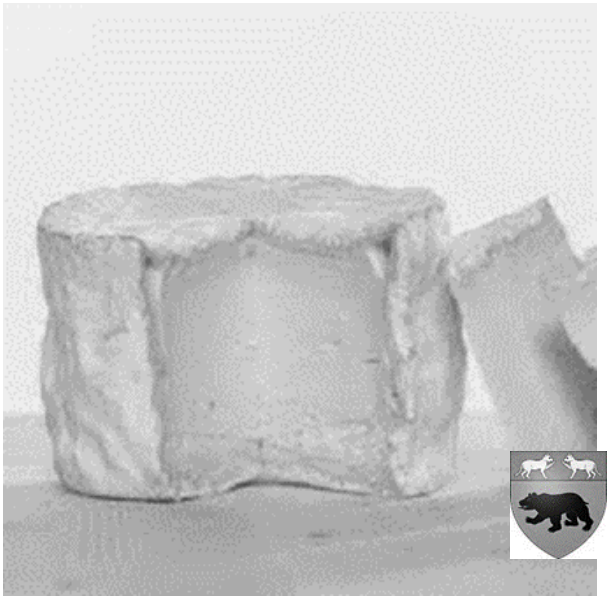
Madame Courson vous a donné pour mission de préparer les étiquettes vitrines de différents fromages.

5. Compléter les étiquettes de présentation des quatre fromages suivants.

Fromage	Étiquette
	Label (SIQO) : Nom du fromage : Région : Lait : Famille :

Fromage	Étiquette
	Label (SIQO) : Nom du fromage : Région : Lait : Famille :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fromage	Étiquette
	Label (SIQO) : Nom du fromage : Région : Lait : Famille :

Fromage	Étiquette
	Label (SIQO) : Nom du fromage : Région : Lait : Famille :

En réponse à de nombreuses demandes exprimées par des clients, Madame Courson vient de faire entrer dans sa boutique une nouvelle référence : le cœur fleuri végétal.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Il s'agit d'un « vromage » ("v" pour végétal et végane) constitué exclusivement d'ingrédients d'origine végétale, et destiné à la clientèle végane.

Vous prenez connaissance de l'étiquette de ce fromage végétal afin de collecter des informations sur cette nouveauté.

6. Compléter les infobulles ci-dessous en indiquant la signification des différentes mentions relevées

Provenance :

Sigle :



Dénomination :

Poids net :

Lait :

Conseil de conservation :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de développer l'offre de produits destinés à la clientèle végane, madame Courson vous demande de réaliser une préparation fromagère à partir de ce fromage végétal, en le fourrant avec une sélection d'ingrédients. Vous avez à votre disposition la liste des ingrédients disponibles dans le laboratoire (document n°3).
Pour une recette équilibrée, vous décidez d'utiliser au moins 3 ingrédients différents pour fourrer le fromage végétal.

Document n°3

Produit de base	Éléments de fourrage à disposition
Le cœur fleuri : fromage végétal à croûte fleurie 	- crème de mascarpone - crème fraîche - tofu soyeux (préparation au soja) - crème de coco - ciboulette - pétales de roses fraîches - miel - noix de cajou - noisettes - raisins secs - graines de sésame

Après avoir réalisé votre préparation fromagère, vous créez l'étiquette de vitrine qui mentionnera les ingrédients utilisés pour le fourrage du fromage végétal.

7. **Compléter l'étiquette destinée à l'information de la clientèle en indiquant la composition de la préparation fromagère.**

Préparation fromagère végane

DÉLICES DE L'AUVERGNE

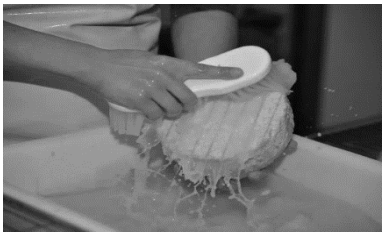


Composition :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Courson vous demande de participer à l'évolution qualitative des fromages, au hâloir comme en cave.

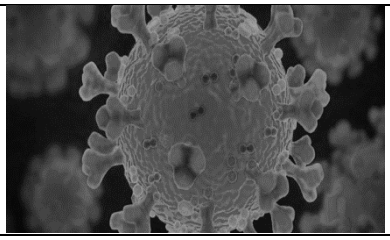
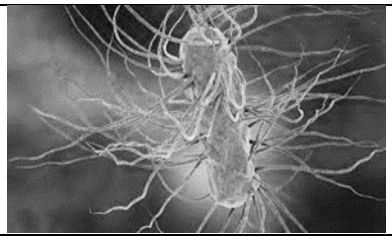
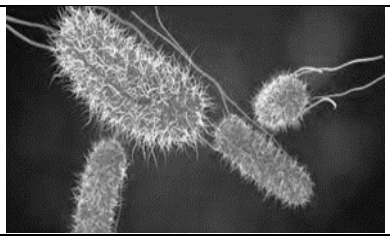
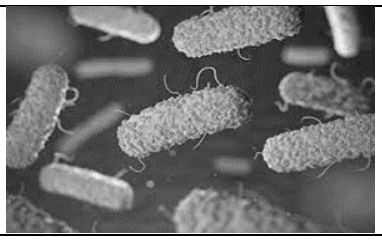
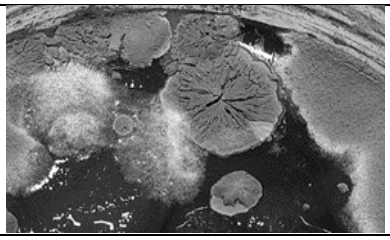
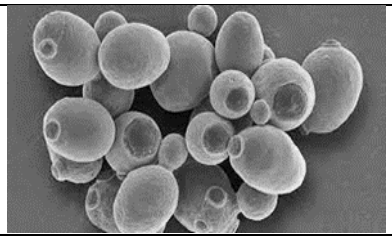
8. Nommer, ou décrire selon le cas, les différents soins que l'on peut apporter aux fromages pendant la durée d'affinage, en complétant le tableau ci-dessous.

Les différents soins	Description du soin	Nom du soin
	Répartir et développer la flore sur la croûte.	
	Cette opération va créer la texture, l'aspect et les arômes du fromage	
		Carottage
		Morgeage
	Homogénéise des deux côtés du fromage la pénétration du sel dans la pâte, l'apparition de la croûte et son développement. Cette étape garantie la forme symétrique du fromage.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Courson est soucieuse de la préservation de l'environnement, raison pour laquelle elle souhaite vendre son lait en bouteilles de verre recyclables et consignées.
Elle s'interroge cependant sur les risques de contamination liés à la réutilisation de ces contenants. En effet, récupérer des bouteilles en verre implique de les nettoyer rigoureusement en les stérilisant. Un nettoyage inadapté des bouteilles consignées entraînerait une contamination du lait et exposerait les clients à un risque sanitaire sérieux.

9. Indiquer dans le tableau suivant les micro-organismes pathogènes qui pourraient se développer dans les bouteilles de lait en cas de mauvaise décontamination de celles-ci. Cocher les bonnes réponses.

	
❑ **Covid 19**	❑ **E. Coli**
	
❑ **Salmonella**	❑ **Listeria**
	
❑ **Penicillium candidum**	❑ **Levure de boulanger**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

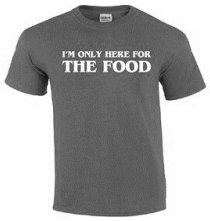
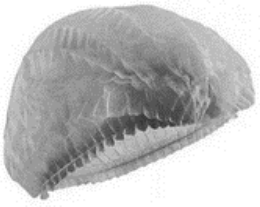
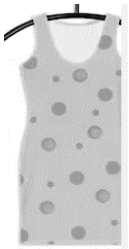
Vous êtes amené à travailler de plus en plus en autonomie, et notamment dans le laboratoire. Madame Courson veille au respect des bonnes pratiques d'hygiène. Elle exige de ses salariés le port d'une tenue professionnelle correcte respectant les règles d'hygiène imposées par le métier (voir la clause 7 du contrat de travail document n°4). En crémerie-fromagerie, l'opérateur peut être la source et/ou le vecteur de contamination des aliments.

Document n°4



« ***Article 7 : Clause de tenue vestimentaire***
Compte tenu de la nature de votre emploi comportant un contact avec la clientèle d'une part, et le respect des règles d'hygiène d'autre part, vous vous engagez à porter en toutes circonstances une stricte tenue correcte respectant les règles d'hygiène imposées par le métier. »

10. Sélectionner les éléments adaptés pour votre tenue professionnelle.

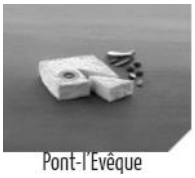
 ❑	 ❑	 ❑	 ❑
 ❑	 ❑	 ❑	 ❑
 ❑	 ❑	 ❑	 ❑

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Durant la matinée, vous devez préparer une commande pour un client qui désire un plateau de fromages d'Auvergne-Rhône-Alpes pour 12 personnes dont 4 enfants.

11. Cocher, parmi les fromages en stock, les 5 AOP d'Auvergne qui pourront être proposés sur le plateau commandé.

Les fromages AOP en stock sont les suivants :

Appellation	Appellation	Appellation	Appellation	Appellation
 Abondance ❑	 Banon ❑	 Beaufort ❑	 Bleu d'Auvergne ❑	 Brie de Meaux ❑
 Cantal ❑	 Chabichou du Poitou ❑	 Chaource ❑	 Chavignol ❑	 Comté ❑
 Fourme d'Ambert ❑	 Fourme de Montbrison ❑	 Laguiole ❑	 Langres ❑	 Livarot ❑
 Mont d'Or ❑	 Morbier ❑	 Munster ❑	 Ossau-Iraty ❑	 Pont-l'Evêque ❑
 Rocamadour ❑	 Roquefort ❑	 Saint-Nectaire ❑	 Sainte-Maure de Touraine ❑	 Salers ❑

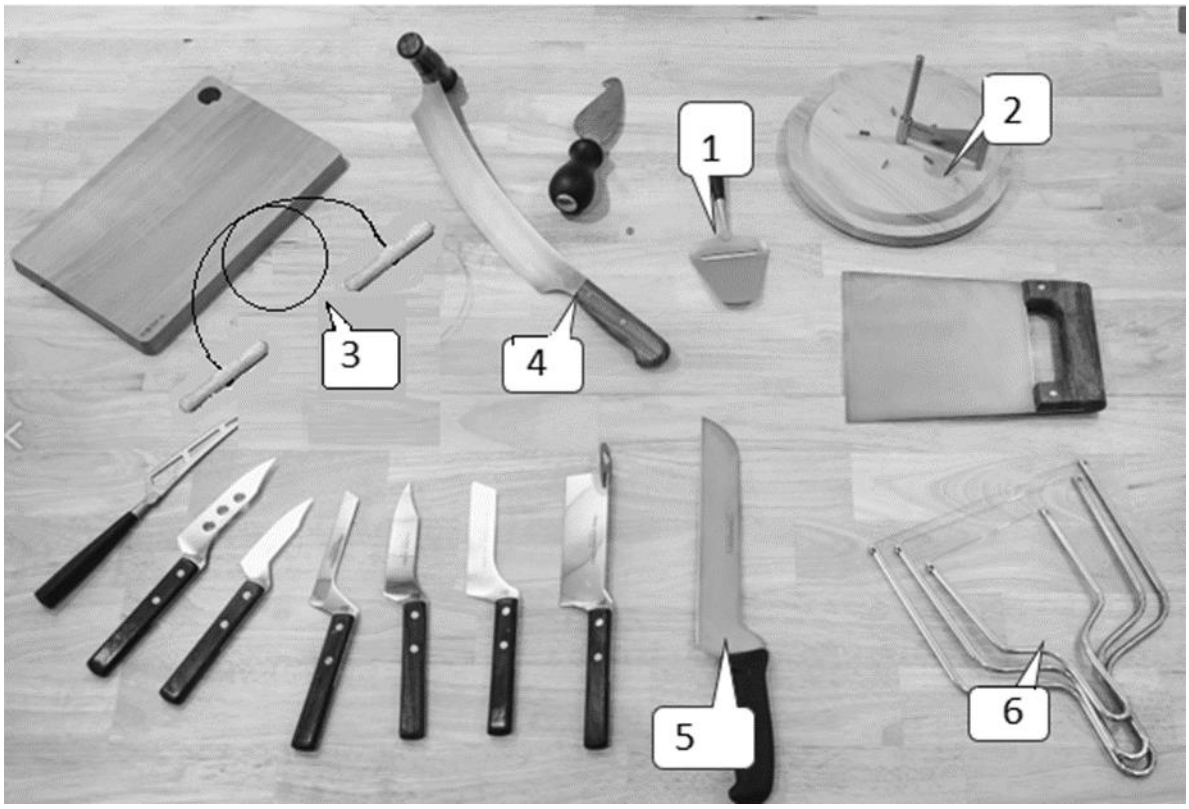
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Courson vous demande de contrôler les stocks de différents produits en vue d'une éventuelle prochaine commande.

12. Compléter le tableau suivant en indiquant les éventuelles quantités à commander.

Appellation	Stock réel	Stock d'alerte	Stock maximum	Quantité à commander
Cantal jeune	4 kg	5 kg	7 kg	
Bleu d'Auvergne	6 kg	5 kg	6 kg	
Salers	2 kg	4 kg	6 kg	
Fourme d'Ambert	6 kg	7 kg	12 kg	
Chaource	3 pièces	8 pièces	10 pièces	

Madame Courson vous demande de préparer le matériel de découpe pour la mise en vente des fromages.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

13. Nommer, dans le tableau ci-dessous, chacun des instruments de coupe (numérotés de 1 à 6) et indiquer leur principale utilisation.

Numéro de l'ustensile	Nom de l'ustensile	Utilisation principale
1		❑ Couper les pâtes molles ❑ Réaliser des découpes de précision ❑ Détailler des meules ❑ Couper les pâtes pressées ❑ Réaliser des copeaux de fromage ❑ Réaliser des fleurs de fromage
2		❑ Couper les pâtes molles ❑ Réaliser des découpes de précision ❑ Détailler des meules ❑ Couper les pâtes pressées ❑ Réaliser des copeaux de fromage ❑ Réaliser des fleurs de fromage
3		❑ Couper les pâtes molles ❑ Réaliser des découpes de précision ❑ Détailler des meules ❑Couper les pâtes pressées ❑ Réaliser des copeaux de fromage ❑ Réaliser des fleurs de fromage
4		❑ Couper les pâtes molles ❑ Réaliser des découpes de précision ❑ Détailler des meules ❑ Couper les pâtes pressées ❑ Réaliser des copeaux de fromage ❑ Réaliser des fleurs de fromage
5		❑ Couper les pâtes molles ❑ Réaliser des découpes de précision ❑ Détailler des meules ❑ Couper les pâtes pressées ❑ Réaliser des copeaux de fromage ❑ Réaliser des fleurs de fromage
6		❑ Couper les pâtes molles ❑ Réaliser des découpes de précision ❑ Détailler des meules ❑ Couper les pâtes pressées ❑ Réaliser des copeaux de fromage ❑ Réaliser des fleurs de fromage

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Courson vous remet la liste des ingrédients nécessaires à la réalisation de la tarte tatin aux pommes de terre et au bleu d'Auvergne pour 24 personnes. Elle vous demande de calculer les quantités nécessaires pour réaliser la recette pour 8 personnes.

14. Calculer les quantités pour huit personnes (à exprimer selon les unités demandées).

Tatin au Bleu d'Auvergne

Ingrédients pour 24 personnes		Ingrédients pour 8 personnes
Bleu d'Auvergne	0,75 kg	g
Poitrine fumée en tranches	750 g	g
Pâte feuilletée	3 pièces	pièce(s)
Pommes de terre	2,1 kg	g
Œuf entier (dorure)	1 pièce	1 pièce
Crème fraîche	0,45 L	cL

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour répondre aux normes d'hygiène et de qualité, Madame Courson a investi dans une cellule de refroidissement rapide. Elle est utilisée lors de l'élaboration de certaines spécialités culinaires laitières ou fromagères, comme la tatin au bleu d'Auvergne.

15. Indiquer les fonctions de ce type de matériel en cochant les bonnes réponses.

Utiliser une cellule de refroidissement permet de :	Vrai	Faux
Limiter le développement des micro-organismes		
Préserver les qualités nutritionnelles des aliments		
Cuire la préparation		
Désinfecter les matériels de préparation		
Passer d'une température supérieure à 63°C à +10°C à cœur en moins de 2 h		
Passer d'une température supérieure à 63°C à -10°C à cœur en moins de 2 h		
Réchauffer les préparations		
Refroidir des préparations		