CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2025

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 2025

Code sujet **25-CAP-CRMFRO-EP1-ME1** 4 heures 30 dont 3 heures de pratique

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation des tâches professionnelles à la boutique et au bar à fromages L'Épicurien
8 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

« 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

Réalisation des tâches professionnelles à la boutique et au bar à fromages L'Épicurien

Question 1.

PDF source, p. 3

> Sélectionner et contrôler les produits nécessaires aux tâches du jour. Vérifier le respect des règles d'hygiène.

Organiser le travail en séparant les opérations de fabrication, la commande et le dressage des ardoises. Avant la manipulation des aliments, se laver les mains, porter une tenue propre, attacher les cheveux et retirer les bijoux. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon le protocole de l'établissement.

Pour chaque produit, vérifier l'identification, l'intégrité de l'emballage, l'aspect et l'odeur, la DLC ou la DDM, les conditions de conservation et, pour les produits réfrigérés, la température de stockage. Écarter tout produit périmé, détérioré ou douteux et ranger sans délai les produits sensibles au froid. Employer des ustensiles propres et éviter les contaminations croisées ; se relaver les mains entre les opérations, après une interruption ou après avoir manipulé des déchets.

Prévoir les ingrédients du Fontainebleau (fromage blanc faisselle, crème fleurette, sucre en poudre et sucre vanillé), les produits de la commande de Mme Frichet, ainsi que les denrées des deux ardoises. Le sujet ne donne pas l'inventaire du poste : les produits, leurs quantités et leurs étiquettes doivent donc être contrôlés sur place. Pour Mme Frichet, vérifier les ingrédients et le risque de contamination croisée par les fruits à coque avant de commencer.

RÉPONSE À RETENIR

Utiliser uniquement des produits identifiés, en bon état, dans leur période d'utilisation et conservés correctement. Pour la commande de Mme Frichet, ne pas garantir un fourrage adapté à son allergie si les étiquettes ou les conditions de préparation ne permettent pas d'écarter les fruits à coque et les contaminations croisées ; dans ce cas, prévenir la responsable.

Question 2.

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

> Élaborer et conditionner 4 Fontainebleaux pour la mise en vente à la boutique. Voir la fiche technique du document 1.

Préparer le matériel indiqué au document 1 : balance, récipients de pesée, fouet, deux culs-de-poule ou calottes, maryse, douille et poche à douille. Prévoir les consommables : quatre carrés d'étamine de 12 cm de côté et quatre pots de 200 g avec couvercle. La mention « 200 g » désigne ici les pots fournis ; la fiche ne donne pas de poids net à inscrire pour chaque pot.

Pour les quatre Fontainebleaux, peser 300 g de fromage blanc faisselle, 300 g de crème fleurette et 60 g de sucre en poudre, puis prévoir un sucre vanillé. Égoutter la faisselle. Monter une chantilly ferme avec la crème, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Mélanger délicatement la moitié de la chantilly avec la faisselle égouttée, à l'aide de la maryse.

Garnir chacun des quatre pots d'une étamine et répartir la préparation. Mettre le reste de la chantilly dans la poche munie de la douille et recouvrir les pots. Fermer, identifier et conserver les préparations au froid. La progression imprimée passe de l'étape 3 à l'étape 5 : on suit les opérations indiquées sans inventer d'étape manquante.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser quatre pots avec les quantités de la fiche technique, puis les étiqueter. À titre de repère de pesée, les quantités réparties par pot sont 75 g de faisselle, 75 g de crème et 15 g de sucre en poudre ; le sucre vanillé est indiqué comme une unité pour l'ensemble de la recette et n'est pas nécessairement divisible en quatre portions égales. La date à inscrire et la DLC doivent être calculées à partir de la date réelle de fabrication : la fiche prévoit une DLC égale à cette date plus un jour.

Question 3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

Compléter la fiche de traçabilité des Fontainebleaux (document 2).

La fiche de traçabilité doit reprendre les informations réellement lues sur les emballages des ingrédients utilisés. Le document 2 précise que ces informations varient selon les produits réceptionnés. Les marques, numéros de lot et DLC ou DDM de l'exemple de flan ne doivent donc pas être copiés pour le Fontainebleau.

Inscrire « Fontainebleau », la date réelle de fabrication, la quantité préparée (4) et le nom du candidat comme préparateur. Pour chaque ingrédient, noter sa nature et sa quantité selon la fiche technique, puis relever sur son emballage la marque ou le fournisseur, le numéro de lot et la DLC ou DDM. Inscrire comme DLC du produit fabriqué la date de fabrication plus un jour, conformément au document 1.

RÉPONSE À RETENIR

Modèle de relevé à compléter avec les informations des produits effectivement utilisés :

Préparation et date	Qté préparée	Ingrédient et quantité	Marque/fournisseur	N° de lot	DLC/DDM de l'ingrédient	DLC du produit fabriqué	Préparateur
Fontainebleau — date réelle de fabrication	4	Fromage blanc faisselle : 300 g	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Date de fabrication + 1 jour	Nom du candidat
Même préparation et date	4	Crème fleurette : 300 g	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Même DLC	Nom du candidat
Même préparation et date	4	Sucre en poudre : 60 g	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Même DLC	Nom du candidat
Même préparation et date	4	Sucre vanillé : 1	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	Même DLC	Nom du candidat

Les renseignements des emballages et la date réelle de fabrication ne figurent pas dans le sujet : ils doivent être relevés au poste de travail pour achever la fiche.

Question 4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

Compléter l'étiquette des Fontainebleaux pour la mise en rayon à la boutique (document 3).

Reporter la composition de la recette et mettre en évidence l'allergène lait, comme le demande l'étiquette. Vérifier les étiquettes des ingrédients réellement utilisés et compléter la composition en conséquence. La date de fabrication est la date réelle du jour de fabrication ; elle ne peut pas être déduite du sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Parmi les choix de l'étiquette, retenir une conservation au froid à + 6 °C et maintenir effectivement le produit dans les conditions de conservation de l'établissement. La fiche technique fixe la DLC à la date de fabrication plus un jour ; l'étiquette indique également « À consommer dans les 24 heures après l'achat ».

RÉPONSE À RETENIR

Étiquette à compléter :

FONTAINEBLEAU — L'ÉPICURIEN

Composition : fromage blanc faisselle (LAIT), crème fleurette (LAIT), sucre en poudre, sucre vanillé. Compléter ou ajuster la composition d'après les étiquettes des produits utilisés.

Conditions de conservation : cocher + 6 °C.

Date de fabrication : inscrire la date réelle de fabrication.

À consommer dans les 24 heures après l'achat. La date réelle n'étant pas fournie, elle ne peut pas être renseignée dans ce corrigé.

Question 5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Préparer et emballer pour le transport la commande de madame Frichet (document 4). Utiliser les produits à disposition. La commande, prévue le 22 juin 2025 à 16 h, porte sur un Coulommiers fourré sucré. La cliente est allergique aux fruits à coque.

La commande de Mme Frichet est prévue le 22 juin 2025 à 16 h : il faut préparer un Coulommiers fourré sucré et l'emballer pour le transport. Contrôler le Coulommiers et les ingrédients envisagés. En raison de l'allergie aux fruits à coque, lire les étiquettes, vérifier les avertissements relatifs aux traces et utiliser un plan de travail et du matériel propres, sans contact avec des produits ou ustensiles susceptibles d'avoir été contaminés.

Le sujet ne donne ni recette détaillée du fourrage ni inventaire des produits à disposition. Utiliser uniquement des ingrédients réellement disponibles et dont les informations permettent de maîtriser le risque allergène. Si l'absence de risque ne peut pas être garantie, ne pas présenter le produit comme sûr pour cette cliente et prévenir la responsable avant de réaliser la commande.

Emballer le fromage dans un emballage alimentaire propre et adapté au transport, puis le maintenir au froid dans un contenant isotherme propre, selon les procédures de l'établissement. Identifier la commande au nom de Mme Frichet et la remettre à l'heure prévue.

RÉPONSE À RETENIR

Commande : 1 Coulommiers fourré sucré, pour Mme Frichet, à remettre le 22 juin 2025 à 16 h, emballé pour le transport. La composition du fourrage dépend des produits réellement disponibles, qui ne sont pas détaillés dans le sujet. Vérifier l'absence de fruits à coque et maîtriser les contaminations croisées ; si cela ne peut être garanti, avertir la responsable et ne pas garantir la commande comme adaptée à l'allergie.

Ardoise « salade et fruits »

Question 6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Réaliser l'ardoise « salade et fruits » pour 1 personne en respectant les consignes du document 5 : 30 g de mesclun, 3 tomates cerises, rosette 20 g, jambon de pays 30 g, 3 fromages AOP (total 90 g) et 2 abricots. Sélectionner des fromages différents d'une ardoise à l'autre.

Pour une personne, préparer les quantités demandées : 30 g de mesclun, 3 tomates cerises, 20 g de rosette, 30 g de jambon de pays, 3 fromages AOP pour un total de 90 g et 2 abricots. Une répartition égale des fromages donne 30 g par fromage.

Exemple de sélection : Brie de Meaux AOP (lait de vache), Roquefort AOP (lait de brebis) et Sainte-Maure de Touraine AOP (lait de chèvre). Ils sont distincts les uns des autres et peuvent être réservés à cette ardoise. Cette proposition est à retenir seulement si ces références sont effectivement disponibles. Laver et préparer les végétaux proprement, peser les portions et dresser les éléments de manière lisible.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ardoise « salade et fruits » — 1 personne :**
>
> - Mesclun : 30 g
> - Tomates cerises : 3
> - Rosette : 20 g
> - Jambon de pays : 30 g
> - Brie de Meaux AOP : 30 g ; Roquefort AOP : 30 g ; Sainte-Maure de Touraine AOP : 30 g, soit 90 g au total
> - Abricots : 2
>
> Les trois fromages sont une proposition, à vérifier selon le stock. Ils ne doivent pas être repris sur l'ardoise « 5 fromages ».

Ardoise « 5 fromages »

Question 6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Réaliser l'ardoise « 5 fromages » pour 1 personne en respectant les consignes du document 5 : 5 fromages AOP et/ou IGP de 3 laits différents et d'au moins 4 familles différentes, ainsi que 2 produits d'accompagnement du moment. Sélectionner des fromages différents d'une ardoise à l'autre.

Choisir cinq fromages AOP et/ou IGP provenant de trois laits différents et appartenant à au moins quatre familles différentes. Ils doivent tous être différents des fromages de l'ardoise « salade et fruits ». Exemple de sélection, sous réserve de disponibilité : Comté AOP (vache, pâte pressée cuite), Maroilles AOP (vache, pâte molle à croûte lavée), Fourme d'Ambert AOP (vache, pâte persillée), Rocamadour AOP (chèvre, pâte molle à croûte naturelle) et Ossau-Iraty AOP (brebis, pâte pressée non cuite). Cela représente trois laits et cinq types de pâtes/croûtes distincts.

Ajouter deux produits d'accompagnement du moment réellement disponibles. Le miel et la confiture de figues sont des exemples possibles, et non des produits imposés par le sujet. Présenter les fromages distinctement, avec les accompagnements séparés, et vérifier les produits avant le dressage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Ardoise « 5 fromages » — 1 personne :

- Comté AOP — lait de vache, pâte pressée cuite
- Maroilles AOP — lait de vache, pâte molle à croûte lavée
- Fourme d'Ambert AOP — lait de vache, pâte persillée
- Rocamadour AOP — lait de chèvre, pâte molle à croûte naturelle
- Ossau-Iraty AOP — lait de brebis, pâte pressée non cuite
- Deux accompagnements du moment, par exemple miel et confiture de figues, seulement s'ils sont disponibles.

Cette proposition respecte les critères de trois laits et d'au moins quatre familles ; ses cinq fromages sont différents de ceux proposés pour l'autre ardoise. Vérifier leur disponibilité avant de les retenir.

Question 7.

PDF source, p. 3

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

Débarrasser les denrées et les déchets, trier les déchets selon les consignes de l'établissement et ranger les produits encore utilisables dans leurs zones de conservation adaptées. Retirer les résidus alimentaires du matériel et le démonter si nécessaire. Laver puis rincer les ustensiles et les équipements.

Nettoyer et désinfecter les plans de travail et les surfaces avec les produits et selon le protocole de l'établissement : respecter le dosage et le temps de contact indiqués. Nettoyer le sol sans recontaminer les surfaces déjà propres. Ranger le matériel propre et vérifier que le poste est en ordre.

Terminer par le lavage des mains et contrôler visuellement qu'il ne reste ni résidu, ni déchet, ni produit à ranger. Signaler à la responsable toute anomalie ou tout matériel défectueux.

RÉPONSE À RETENIR

La remise en état comprend le débarrassage, le tri des déchets, le rangement des denrées, le lavage et la désinfection adaptés des matériels et plans de travail, le nettoyage du sol et le rangement du matériel propre. Ce sont les opérations attendues : leur réalisation effective se fait sur le poste selon le protocole de l'établissement.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s4_pratique.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.