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-CRM-FRO-EP1-ME1** 4 heures 30, dont 3 heures de pratique

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie pratique et orale — Organisation et réalisation des tâches en crémerie
6 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

Partie pratique et orale

None points

Organisation et réalisation des tâches en crémerie

Question 1.

PDF source, p. 3

> Dans l'ordre indiqué et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.

À la réception. Contrôler la nature et la quantité des produits, l'état des emballages, les dates et les numéros de lot. Vérifier les températures lorsque cela s'applique. En cas de doute sur la conformité ou la sécurité d'un produit, l'isoler et prévenir le responsable. Relever les informations utiles à la traçabilité.

Ranger chaque produit sans délai dans la zone adaptée à sa nature et aux consignes figurant sur son emballage : froid positif, congélateur ou stockage à température ambiante selon le produit. Séparer les denrées prêtes à consommer des produits susceptibles de les contaminer et garder les produits identifiables. Appliquer la rotation des stocks en plaçant devant les produits dont la date est la plus proche.

Le sujet ne précise pas quels produits ont été réceptionnés ni leurs consignes de conservation : le lieu exact de rangement doit être déterminé à partir des étiquettes et du plan de stockage de la boutique, sans inventer ces données.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Après contrôle de la livraison et des informations de traçabilité, ranger chaque produit dans la zone correspondant à sa nature et aux consignes de conservation de son étiquette. Respecter la rotation des stocks et ne pas laisser les produits sensibles à température ambiante pendant le rangement.

Question 2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Élaborer le fiadone en suivant la fiche technique du document 1, puis compléter la fiche de traçabilité du document 2. Pour 4 personnes, prévoir 0,250 kg de Brocciu (ou Ricotta), 0,200 kg de sucre semoule, 4 œufs, du citron jaune BIO et du beurre (quantités pm). Mettre en place le poste de travail ; écraser le Brocciu ou la Ricotta, ajouter le zeste de citron et mélanger, puis ajouter le sucre et mélanger. Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige, incorporer les jaunes à la préparation puis mélanger délicatement les blancs. Beurrer le moule, y verser la préparation et cuire 20 minutes à 200 °C puis 15 minutes à 180 °C ; vérifier que le dessus est un peu craquelé. Placer en cellule de refroidissement puis, après refroidissement, démouler, emballer et étiqueter. Indiquer une DLC à J+3 et renseigner dans la fiche de traçabilité les informations demandées sur la préparation, les ingrédients, leur marque, leur numéro de lot et leur DLC/DDM, ainsi que la DLC du produit fabriqué et le nom du préparateur.

Mise en place. Se laver les mains, préparer un plan de travail propre et rassembler le matériel indiqué au document 1 : deux saladiers, petits contenants pour les pesées, fouet, plaque à débarrasser, maryse, cuillère de base, moule et zesteur ou râpe à citron. Vérifier la propreté du matériel ainsi que les dates et les lots des ingrédients.

Élaboration du fiadone pour 4 personnes. Prévoir 0,250 kg de Brocciu ou de Ricotta, 0,200 kg de sucre semoule, 4 œufs, du citron jaune BIO et du beurre en quantité suffisante (« pm »). Écraser le Brocciu ou la Ricotta à la cuillère, ajouter le zeste de citron et mélanger. Ajouter le sucre et mélanger de nouveau. Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige, puis incorporer les jaunes à la préparation au fromage. Mélanger ensuite délicatement les blancs à la préparation. Beurrer le moule et y verser la préparation. Cuire 20 minutes à 200 °C puis 15 minutes à 180 °C. Le critère de cuisson indiqué est un dessus un peu craquelé. Manipuler le moule chaud avec une protection adaptée. Placer ensuite le fiadone en cellule de refroidissement. Après refroidissement, démouler, emballer et étiqueter.

FormaV - document d'entraînement non officiel

La cuisson dure au total 35 minutes, sans compter le préchauffage et les manipulations.

Fiche de traçabilité du document 2. En prenant comme date de fabrication le 16/06/2025, date de la situation, la DLC à J+3 est le 19/06/2025. Inscrire la quantité de 1 préparation et le nom du préparateur « Candidat ». Les marques, numéros de lot et DLC/DDM doivent être relevés sur les emballages réellement utilisés : ils ne sont pas fournis dans le sujet. Ne pas recopier les informations de l'exemple du flan pâtissier.

Préparation	Date de fabrication	Quantité	Nature de l'ingrédient	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM	DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
Fiadone	16/06/2025	1	Brocciu ou Ricotta, selon le produit utilisé	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	19/06/2025	Candidat
Fiadone	16/06/2025	1	Sucre semoule	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	19/06/2025	Candidat
Fiadone	16/06/2025	1	Œufs, 4 unités	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	19/06/2025	Candidat
Fiadone	16/06/2025	1	Citron jaune BIO	À relever sur l'emballage ou le document de réception	À relever sur l'emballage ou le document de réception	À relever si elle est indiquée	19/06/2025	Candidat
Fiadone	16/06/2025	1	Beurre	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	À relever sur l'emballage	19/06/2025	Candidat

Si la fabrication a lieu à une date différente du 16/06/2025, inscrire la date réelle et calculer la DLC à J+3 à partir de celle-ci.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 4 personnes, préparer le fiadone avec les quantités indiquées. Cuire 20 minutes à 200 °C puis 15 minutes à 180 °C, soit 35 minutes de cuisson. Si la fabrication a lieu le 16/06/2025, inscrire la DLC du 19/06/2025 et le préparateur « Candidat ». Renseigner les marques, lots et DLC/DDM à partir des ingrédients effectivement utilisés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.

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

> Consulter le carnet de commandes du document 3 et préparer les commandes du jour. Pour Mme Durand, à 16 h 30 (tél. : 06 65 23 xx xx), préparer un plateau dînatoire pour 4 personnes, partiellement pré-coupé, composé de fromages de différentes familles et pesant entre 750 et 850 g. Pour M. Ronsart, à 18 h (tél. : 07 89 25 xx xx), préparer 2 fromages de chèvre enrobés différents, sur le thème Provence, et 1 rouleau de 125 g de beurre aromatisé aux fruits secs. Les commandes sont à emballer pour le transport.

Commande de Mme Durand, 16h30 — tél. : 06 65 23 xx xx. Préparer un plateau dînatoire pour 4 personnes avec des fromages de différentes familles. Choisir parmi les fromages disponibles des familles et des textures variées, puis les disposer de façon soignée et identifiable. Pré-couper une partie des fromages seulement. Peser le plateau et ajuster sa composition jusqu'à obtenir un poids total compris entre 750 g et 850 g. Le sujet ne précise ni les références ni les poids des fromages disponibles : le poids final doit être contrôlé à la balance.

Commande de M. Ronsart, 18h — tél. : 07 89 25 xx xx. Préparer deux fromages de chèvre enrobés différents, avec des enrobages évoquant le thème Provence et choisis parmi les produits réellement disponibles, ainsi qu'un rouleau de 125 g de beurre aromatisé aux fruits secs. Vérifier le poids du rouleau et distinguer cette commande de celle de Mme Durand.

Utiliser du matériel propre, limiter les manipulations directes et prévenir les contaminations croisées. Les deux commandes sont destinées au transport et doivent être emballées séparément.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour Mme Durand : un plateau pour 4 personnes, partiellement pré-coupé, composé de fromages de différentes familles et pesant entre 750 g et 850 g. Pour M. Ronsart : deux fromages de chèvre enrobés différents sur le thème Provence et un rouleau de 125 g de beurre aromatisé aux fruits secs.

Question 4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Compléter l'étiquette du beurre du document 4, correspondant au beurre aromatisé aux fruits secs de la commande de M. Ronsart : indiquer le produit, sa composition en soulignant les allergènes, les conditions de conservation et la date à renseigner après « À consommer avant le ».

Le sujet donne le nom du produit et son poids dans la commande, mais ne précise ni la recette exacte du beurre aromatisé aux fruits secs, ni la date de fabrication et la durée de conservation validée. Il est donc impossible de fournir une composition exhaustive ou une date exacte sans consulter la recette et les informations de production. Ne pas inventer ces renseignements.

Exemple de remplissage à finaliser avec les informations réelles du produit :

Produit : Beurre aromatisé aux fruits secs — rouleau de 125 g.

Composition : beurre (LAIT, allergène à souligner sur l'étiquette), puis les autres ingrédients exacts de la recette. Souligner également le ou les fruits à coque allergènes si la recette en contient. La mention « fruits secs » ne permet pas à elle seule de déterminer les ingrédients précis.

Conditions de conservation : conserver au réfrigérateur, selon les consignes validées pour ce produit par l'établissement.

À consommer avant le : inscrire la date déterminée à partir de la date de fabrication et de la durée de conservation validée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

La DLC du fiadone ne s'applique pas au beurre : il s'agit de deux préparations différentes.

RÉPONSE À RETENIR

Étiqueter « Beurre aromatisé aux fruits secs — 125 g ». Inscrire la composition réellement utilisée et souligner sur l'étiquette les allergènes effectivement présents : le lait du beurre, ainsi que les fruits à coque concernés si la recette en contient. Indiquer la conservation au réfrigérateur selon les consignes validées de l'établissement. Compléter la date après « À consommer avant le » à partir de la date de fabrication et de la durée de conservation validée ; le sujet ne fournit pas les données permettant de donner une date exacte.

Question 5.

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

> Emballer les commandes et les stocker.

Après avoir vérifié le contenu et l'identification de chaque commande, emballer séparément les produits de Mme Durand et ceux de M. Ronsart. Utiliser des emballages alimentaires propres et adaptés au transport. Protéger les portions pré-coupées et maintenir une présentation soignée. Identifier clairement chaque commande avec le nom du client et l'heure de retrait, sans masquer les informations d'étiquetage des produits.

Stocker les commandes emballées dans l'équipement adapté à la conservation des produits qu'elles contiennent, notamment au froid lorsque cela est requis. Les garder ainsi jusqu'à leur remise aux clients à 16h30 et à 18h. Respecter les consignes de conservation des produits et le plan de stockage de la boutique.

RÉPONSE À RETENIR

Emballer séparément et identifier les deux commandes dans des emballages propres adaptés au transport. Les stocker dans les conditions adaptées aux produits, notamment au froid lorsque celui-ci est requis, jusqu'aux heures de retrait prévues.

Question 6.

PDF source, p. 3

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

Évacuer les déchets et débarrasser le poste. Nettoyer les matériels et ustensiles utilisés, puis les rincer ou les désinfecter selon le protocole de l'établissement et les consignes des produits d'entretien ; les laisser sécher ou les ranger propres. Nettoyer et désinfecter les plans de travail et les surfaces utilisées en respectant le dosage et le temps de contact indiqués.

Nettoyer les équipements utilisés, notamment le four et la cellule de refroidissement, selon leurs consignes d'entretien et de sécurité. Ne jamais mélanger les produits d'entretien et éviter tout contact entre ceux-ci et les denrées alimentaires. Ranger le matériel et vérifier la propreté des locaux et des plans de travail.

RÉPONSE À RETENIR

Évacuer les déchets, nettoyer et désinfecter les locaux, le matériel et les plans de travail selon le protocole de la boutique. Respecter les consignes de sécurité des produits d'entretien, ranger le matériel propre et vérifier que le poste est remis en état.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s1_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.