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

Partie pratique et orale — Préparation de la journée portes ouvertes de Val’packaging

8 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, 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

Partie pratique et orale

None points

Préparation de la journée portes ouvertes de Val’packaging

Question 1-

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.

À la réception, comparer la livraison à la commande, vérifier l’état des emballages et les dates, puis contrôler l’aspect des produits. Relever les informations de traçabilité (notamment les lots et les dates) et signaler toute anomalie. Le sujet précise qu’il y a eu une erreur de livraison : le Valençay remplace le Selles-sur-Cher.

Ranger les fromages et la crème dans la vitrine réfrigérée, dans leurs emballages ou dans des contenants propres et adaptés, en les protégeant des contaminations. Respecter les conditions et températures de conservation indiquées sur les emballages : le sujet ne fournit pas de température chiffrée. Le petit économat ne convient qu’aux produits pouvant être conservés à température ambiante.

Identifier et ranger les produits de façon à conserver leur traçabilité et à appliquer la rotation des stocks : utiliser en priorité les produits dont la date est la plus proche. Limiter le temps passé hors du froid pour les denrées réfrigérées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fromages et crème : vitrine réfrigérée, dans des conditions conformes aux indications de leurs emballages. Économat : produits adaptés au stockage à température ambiante uniquement. Les produits sont protégés, identifiés et rangés de façon à permettre leur traçabilité et la rotation des stocks.

Question 2-

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

> Préparer et stocker 2 portions de cervelles de canut en suivant la fiche technique du document 1. Pour 2 portions, elle indique : fromage blanc en faisselle, unité kg, quantité imprimée « 0,250 g » ; 1 botte de ciboulette fraîche ; 1 botte de persil frais ; 1/4 de gousse d’ail frais ; 1/2 échalote fraîche ; 1 trait d’huile d’olive ; 1/2 cuillère à café de vinaigre de vin ; sel et poivre (pm). Ciseler les aromates, les intégrer au fromage blanc, saler et poivrer, puis réserver au frais dans des contenants appropriés.

Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel. Préparer le cul-de-poule ou le saladier, la planche, le couteau d’office, la cuillère à café, la spatule, le film alimentaire et deux contenants propres. Laver les aromates à l’eau potable et les sécher. Ciseler finement la ciboulette, le persil, l’ail et l’échalote.

La fiche indique « kg » comme unité du fromage blanc, mais imprime « 0,250 g » comme quantité. Ces deux indications sont incohérentes. L’interprétation cohérente avec l’unité kg est 0,250 kg, soit 250 g. Il faut signaler cette incohérence et, si possible, faire confirmer la quantité par le responsable.

Incorporer au fromage blanc la ciboulette, le persil, 1/4 de gousse d’ail, 1/2 échalote, 1 trait d’huile d’olive et 1/2 cuillère à café de vinaigre de vin. Saler et poivrer selon le goût. Répartir en deux portions dans des contenants propres, fermer ou filmer, identifier et réserver rapidement au froid.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Pour 2 portions : 250 g de fromage blanc en faisselle (interprétation de « 0,250 g » comme 0,250 kg, conformément à l'unité imprimée « kg »), 1 botte de ciboulette fraîche, 1 botte de persil frais, 1/4 de gousse d'ail frais, 1/2 échalote fraîche, 1 trait d'huile d'olive, 1/2 cuillère à café de vinaigre de vin, sel et poivre (pm). Ciseler les aromates, les mélanger au fromage blanc, puis répartir dans deux contenants propres, fermer, identifier et conserver au froid.

Question 3-

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Réaliser une assiette de dégustation des quatre fromages proposés : découper et présenter sur une assiette une portion de Pont-l'Évêque, de Mozzarella di bufala, de Roquefort et de Valençay, en utilisant les outils adaptés. Le Valençay se substitue au Selles-sur-Cher à la suite d'une erreur de livraison.

Préparer une assiette propre et des outils propres et adaptés, puis se laver les mains. Découper une portion de chacun des quatre fromages demandés : Pont-l'Évêque, Mozzarella di bufala, Roquefort et Valençay. Le Valençay remplace le Selles-sur-Cher à la suite de l'erreur de livraison, comme l'indique la consigne.

Utiliser un outil propre adapté à la texture de chaque fromage et éviter de mélanger les portions. Égoutter délicatement la mozzarella si nécessaire. Disposer les portions séparément et les identifier afin de faciliter la dégustation et le choix du fromage pour le croque-monsieur. Le sujet ne précise pas le poids des portions : aucun poids ne peut donc être fixé à partir des données fournies. Garder l'assiette au frais jusqu'à sa présentation.

RÉPONSE À RETENIR

Une assiette propre présentant séparément et avec leur identification une portion de Pont-l'Évêque, de Mozzarella di bufala, de Roquefort et de Valençay. Le Valençay tient lieu de Selles-sur-Cher, non livré.

Question 4-

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

Réaliser un croque-monsieur au Pont-l'Évêque en suivant la fiche technique du document 2. La fiche donne les ingrédients pour 2 croque-monsieur : 4 tranches de pain de mie carré, 2 tranches de jambon blanc, 0,80 kg de Pont-l'Évêque (choix indiqué dans la fiche), 20 g de gruyère râpé, 0,10 L de lait entier, 7 g de farine, 7 g de beurre, 3 g de sel, poivre blanc et muscade (pm), et 1 œuf. Préparer la Mornay selon les étapes indiquées, monter le croque-monsieur avec le pain, le jambon et le fromage, recouvrir de Mornay et de gruyère râpé, puis cuire à 220 °C pendant 5 minutes.

La fiche donne ses quantités pour 2 croque-monsieur et indique 0,80 kg de Pont-l'Évêque ou 0,80 kg de Valençay. La tâche demande un croque de chaque fromage. Si l'on applique proportionnellement la quantité indiquée pour deux croques d'un même fromage, la quantité pour un croque au Pont-l'Évêque est 0,80 kg ÷ 2 = 0,40 kg. Cette quantité, très élevée pour un croque-monsieur, est conservée ici telle qu'elle découle du document ; il ne faut pas la remplacer par une quantité supposée. Il convient de signaler l'anomalie et de faire confirmer la quantité avant la réalisation.

Préparer la Mornay pour les deux croque-monsieur avec les quantités imprimées : 20 g de gruyère râpé, 0,10 L de lait entier, 7 g de farine, 7 g de beurre, 3 g de sel, 1 œuf, poivre blanc et muscade (pm). Le document prévoit d'utiliser le jaune d'œuf. Fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger ; cuire quelques instants pour réaliser le roux. Laisser refroidir, puis délayer avec le lait bouillant. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et le gruyère râpé en fouettant vivement pour éviter les grumeaux. Racler l'ustensile avec la spatule.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Pour ce croque, utiliser deux tranches de pain de mie carré et une tranche de jambon blanc. Étaler une fine couche de Mornay sur une tranche, poser le jambon puis le Pont-l'Évêque. Recouvrir d'une fine couche de Mornay, poser la deuxième tranche de pain, puis recouvrir du reste de Mornay et de gruyère râpé. Cuire à 220 °C pendant 5 minutes, comme indiqué dans la fiche, en prenant garde aux surfaces chaudes.

RÉPONSE À RETENIR

Un croque-monsieur au Pont-l'Évêque, réalisé avec deux tranches de pain de mie, une tranche de jambon blanc, une part de la Mornay préparée pour les deux croques et du Pont-l'Évêque. Par application proportionnelle de la fiche, le fromage représente 0,40 kg pour ce croque ; cette valeur doit être confirmée, car la quantité imprimée de 0,80 kg pour deux croques paraît anormalement élevée.

Cuisson : 220 °C pendant 5 minutes.

Question 4-

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

Réaliser un croque-monsieur au Valençay en suivant la fiche technique du document 2. La fiche donne les ingrédients pour 2 croque-monsieur : 4 tranches de pain de mie carré, 2 tranches de jambon blanc, 0,80 kg de Valençay (choix indiqué dans la fiche), 20 g de gruyère râpé, 0,10 L de lait entier, 7 g de farine, 7 g de beurre, 3 g de sel, poivre blanc et muscade (pm), et 1 œuf. Préparer la Mornay selon les étapes indiquées, monter le croque-monsieur avec le pain, le jambon et le fromage, recouvrir de Mornay et de gruyère râpé, puis cuire à 220 °C pendant 5 minutes.

La fiche donne ses quantités pour 2 croque-monsieur et indique 0,80 kg de Valençay ou 0,80 kg de Pont-l'Évêque. La tâche demande un croque de chaque fromage. Si l'on applique proportionnellement la quantité indiquée pour deux croques d'un même fromage, la quantité pour un croque au Valençay est 0,80 kg ÷ 2 = 0,40 kg. Cette quantité, très élevée pour un croque-monsieur, est conservée ici telle qu'elle découle du document ; il ne faut pas la remplacer par une quantité supposée. Il convient de signaler l'anomalie et de faire confirmer la quantité avant la réalisation.

Préparer la Mornay pour les deux croque-monsieur avec les quantités imprimées : 20 g de gruyère râpé, 0,10 L de lait entier, 7 g de farine, 7 g de beurre, 3 g de sel, 1 œuf, poivre blanc et muscade (pm). Le document prévoit d'utiliser le jaune d'œuf. Fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger ; cuire quelques instants pour réaliser le roux. Laisser refroidir, puis délayer avec le lait bouillant. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et le gruyère râpé en fouettant vivement pour éviter les grumeaux. Racler l'ustensile avec la spatule.

Pour ce croque, utiliser deux tranches de pain de mie carré et une tranche de jambon blanc. Étaler une fine couche de Mornay sur une tranche, poser le jambon puis le Valençay. Recouvrir d'une fine couche de Mornay, poser la deuxième tranche de pain, puis recouvrir du reste de Mornay et de gruyère râpé. Cuire à 220 °C pendant 5 minutes, comme indiqué dans la fiche, en prenant garde aux surfaces chaudes.

RÉPONSE À RETENIR

Un croque-monsieur au Valençay, réalisé avec deux tranches de pain de mie, une tranche de jambon blanc, une part de la Mornay préparée pour les deux croques et du Valençay. Par application proportionnelle de la fiche, le fromage représente 0,40 kg pour ce croque ; cette valeur doit être confirmée, car la quantité imprimée de 0,80 kg pour deux croques paraît anormalement élevée.

Cuisson : 220 °C pendant 5 minutes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5-

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

> Compléter la fiche de traçabilité de la cervelle de canut en vue de sa commercialisation (document 3), en renseignant les champs prévus : date de fabrication, quantité, nature des ingrédients, marque (fournisseur), numéro de lot et DLC/DDM des ingrédients, DLC du produit fabriqué et nom du préparateur.

Compléter la fiche avec les renseignements réellement relevés sur les emballages et les documents de réception. La marque ou le fournisseur, le numéro de lot et la DLC/DDM de chaque ingrédient ne figurent pas dans le sujet : il ne faut pas inventer ces renseignements. Les recopier pour chaque ingrédient utilisé.

Inscrire la date réelle de fabrication. La date du 25/06/2025 convient uniquement si la préparation est effectivement fabriquée ce jour-là. Indiquer la quantité préparée : 2 portions. Dans la colonne « Nature », porter les ingrédients de la recette : fromage blanc en faisselle, ciboulette fraîche, persil frais, ail frais, échalote fraîche, huile d'olive, vinaigre de vin, sel et poivre. Le préparateur est déjà indiqué sur le document : « CANDIDAT ».

La DLC du produit fabriqué doit être établie selon la durée de conservation validée par l'établissement et les conditions de préparation et de stockage. Cette durée n'est pas fournie dans le sujet. Il faut donc la vérifier auprès du responsable avant de renseigner une date et de commercialiser la préparation.

RÉPONSE À RETENIR

Champ de la fiche	Renseignement à porter
Préparation	Cervelle de canut
Date de fabrication	Date réelle de préparation ; 25/06/2025 seulement si la fabrication a lieu ce jour-là
Quantité	2 portions
Nature des ingrédients	Fromage blanc en faisselle ; ciboulette fraîche ; persil frais ; ail frais ; échalote fraîche ; huile d'olive ; vinaigre de vin ; sel et poivre
Marque (fournisseur), n° de lot et DLC/DDM	À relever séparément pour chaque ingrédient sur les emballages utilisés et les documents de réception
DLC du produit fabriqué	À inscrire après vérification de la durée de conservation validée par l'établissement ; elle n'est pas donnée dans le sujet
Nom du préparateur	CANDIDAT

La fiche ne peut être finalisée pour la commercialisation tant que les renseignements de traçabilité et la durée de conservation validée n'ont pas été relevés ou confirmés.

Question 5-

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

> Compléter l'étiquette de la cervelle de canut en vue de sa commercialisation (document 4) : indiquer la préparation, la composition en soulignant les allergènes, les conditions de conservation et la date « à consommer avant le ».

Indiquer la préparation et la composition correspondant à la recette. Le fromage blanc en faisselle contient l'allergène lait : le mot « LAIT » doit être souligné sur l'étiquette. Vérifier les emballages des ingrédients pour repérer d'éventuels autres allergènes, notamment la présence éventuelle de sulfites dans le vinaigre ; ne pas déclarer un allergène qui n'est pas confirmé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Indiquer que la préparation est à conserver au réfrigérateur, dans un contenant fermé, conformément aux consignes de l'établissement. La durée validée de conservation et la date réelle de fabrication ne sont pas fournies comme données certaines. La date après « À consommer avant le » ne doit donc être inscrite qu'après vérification de ces éléments ; il ne faut pas l'inventer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **CERVELLE DE CANUT**
>
> **Préparation :** cervelle de canut, préparée à la date réelle de fabrication.
>
> **Composition :** fromage blanc en faisselle (**LAIT — à souligner sur l'étiquette**), ciboulette fraîche, persil frais, ail frais, échalote fraîche, huile d'olive, vinaigre de vin, sel et poivre. Vérifier les étiquettes des ingrédients pour tout autre allergène éventuel.
>
> **Conditions de conservation :** conserver au réfrigérateur, dans un contenant fermé, selon les consignes validées de l'établissement.
>
> **À consommer avant le :** date à inscrire après vérification de la date de fabrication et de la durée de conservation validée. Ces données ne permettent pas de calculer une date précise.

Question 6-

PDF source, p. 3

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

Protéger les denrées à conserver et les remettre au froid dans les conditions adaptées. Trier les déchets selon les consignes applicables au camion et évacuer les déchets alimentaires, les emballages recyclables et les déchets résiduels dans les filières prévues.

Débarrasser les postes et retirer les résidus des matériels. Mettre les appareils en sécurité avant leur nettoyage lorsque cela est nécessaire. Nettoyer avec le produit et selon le protocole prévu, rincer si nécessaire, puis désinfecter en respectant le dosage et le temps de contact indiqués. Laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et les surfaces utilisées, puis ranger le matériel propre à sa place.

Vérifier que les sols et les zones de circulation sont propres et secs, que les déchets sont évacués et que les appareils frigorifiques restent en fonctionnement. Terminer par le lavage des mains.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Locaux, matériels et plan de travail débarrassés, nettoyés et désinfectés selon le protocole, puis séchés si nécessaire et rangés. Les déchets sont triés et évacués ; les denrées à conserver sont protégées et remises au froid. Les appareils frigorifiques restent en fonctionnement et les zones de circulation sont propres et sèches.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s2_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.