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

Crémier-fromager – EP1

Session 2025

Code sujet **25-CAP-CRMFRO-EP1-ME1** 4 heures 30 dont 1 h 30 d’écrit

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Épreuve écrite — Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
76 réponses • PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

« 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

Épreuve écrite

None points

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

Question 1.

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

> Compléter la feuille de traçabilité des yaourts et du lait (document 2), à partir du bon de livraison (document 1).

Je relève le fournisseur, son numéro d'agrément, la date de livraison et les quantités sur le bon. Pour chaque produit, j'ajoute à la date de fabrication la durée de conservation indiquée. La fiche comporte trois lignes : les deux yaourts et le lait thermisé.

RÉPONSE À RETENIR

Fiche de traçabilité

Fournisseur	N° d'agrément	Produit	Date de livraison	Quantité livrée	Date à inscrire
Chèvrerie du gros chêne	FR – 89.058.07 – CEE	Yaourt nature de chèvre	14/06/2025	12 lots de 2	DLC : 23/06/2025
Chèvrerie du gros chêne	FR – 89.058.07 – CEE	Yaourt chèvre arôme vanille	14/06/2025	18 pièces	DLC : 22/06/2025
Chèvrerie du gros chêne	FR – 89.058.07 – CEE	Lait de chèvre thermisé en poche	14/06/2025	6 litres	DLC : 16/06/2025

Le bon prévoit +12 jours pour les yaourts et +5 jours pour le lait thermisé. Les dates sont calculées à partir des dates de fabrication, pas de la date de livraison.

« Franco de port »

Question 2. — « Franco de port » — option 1

PDF source, p. 6

> Préciser si l'affirmation « Le transport est payé par le client » correspond à la signification de « Franco de port ».

« Franco de port » signifie que les frais de transport ne sont pas facturés au client séparément ; ils sont à la charge du fournisseur selon les conditions de vente.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Le transport n'est pas payé par le client.

Question 2. — « Franco de port » — option 2

PDF source, p. 6

> Préciser si l'affirmation « Le transport est gratuit pour le client » correspond à la signification de « Franco de port ».

Le client ne paie pas de frais de transport en supplément lorsque la livraison est franco de port.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher « Le transport est gratuit pour le client ».

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2. — « Franco de port » — option 3

PDF source, p. 6

> Préciser si l'affirmation « Les produits sont livrés dans un port » correspond à la signification de « Franco de port ».

Dans cette expression commerciale, « port » désigne les frais de transport, et non un port maritime.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Cela ne signifie pas que les produits sont livrés dans un port.

« Règlement 30 jours fin de mois »

Question 2. — « Règlement 30 jours fin de mois » — option 1

PDF source, p. 6

> Préciser si l'affirmation « La facture est réglée le 30e jour après la livraison » correspond à la signification de « Règlement 30 jours fin de mois ».

La formule tient compte de la fin du mois ; elle ne signifie pas simplement 30 jours après la livraison.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher cette proposition.

Question 2. — « Règlement 30 jours fin de mois » — option 2

PDF source, p. 6

> Préciser si l'affirmation « La facture est réglée 30 jours après la fin du mois de la livraison » correspond à la signification de « Règlement 30 jours fin de mois ».

Parmi les choix proposés, la formule « 30 jours fin de mois » correspond à un règlement 30 jours après la fin du mois de livraison.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Oui.** Cocher cette proposition.

Question 2. — « Règlement 30 jours fin de mois » — option 3

PDF source, p. 6

> Préciser si l'affirmation « La facture est réglée dans un délai maximum de 30 jours » correspond à la signification de « Règlement 30 jours fin de mois ».

Le délai n'est pas un maximum de 30 jours calculé à compter de la livraison : la fin du mois entre dans le calcul.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Cette proposition ne correspond pas à la formule du bon.

« Agrément : FR – 89.058.07 – CEE »

Question 2. — Agrément — option 1

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

> Préciser si l'affirmation « L'agrément vaut autorisation administrative de vente » est correcte pour l'agrément

FormaV - document d'entraînement non officiel

indiqué sur le bon de livraison.

L'agrément sanitaire est une autorisation administrative relative à l'établissement et aux activités concernées. Dans le cadre des réponses proposées, l'option attendue est qu'il constitue une autorisation administrative de vente des produits concernés.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher cette proposition.

Question 2. — Agrément — option 2

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

Préciser si l'affirmation « L'agrément est délivré par la préfecture » est correcte pour l'agrément indiqué sur le bon de livraison.

L'agrément sanitaire est délivré par l'autorité administrative compétente ; dans le cadre de la réponse proposée par le sujet, il est délivré par la préfecture.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher cette proposition.

Question 2. — Agrément — option 3

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

Préciser si l'affirmation « C'est le numéro unique d'identification du producteur » est correcte pour l'agrément indiqué sur le bon de livraison.

Le numéro indiqué identifie l'établissement agréé au titre de son activité sanitaire ; ce n'est pas le numéro unique d'identification du producteur.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher cette proposition.

Question 2. — Agrément — option 4

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

Préciser si l'affirmation « L'agrément est obligatoire pour les ateliers transformant des produits d'origine végétale » est correcte.

L'agrément sanitaire visé ici concerne les activités qui portent sur les denrées d'origine animale, et non les ateliers transformant uniquement des produits végétaux.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher cette proposition.

Question 2. — Agrément — option 5

PDF source, p. 4, PDF source, p. 6

Préciser si l'affirmation « L'agrément est obligatoire pour les ateliers transformant des produits d'origine animale » est correcte.

Les ateliers qui transforment des denrées d'origine animale sont ceux concernés par l'agrément sanitaire présenté dans le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher cette proposition.

Question 3. — DDM

PDF source, p. 6

Indiquer à l’apprenti la signification en toutes lettres de l’acronyme DDM.

Je développe l’acronyme utilisé pour la mention « à consommer de préférence avant ».

RÉPONSE À RETENIR

DDM : date de durabilité minimale.

Question 3. — DLC

PDF source, p. 6

Indiquer à l’apprenti la signification en toutes lettres de l’acronyme DLC.

La DLC indique la date limite de consommation d’une denrée très périssable.

RÉPONSE À RETENIR

DLC : date limite de consommation.

Question 3. — DCR

PDF source, p. 6

Indiquer à l’apprenti la signification en toutes lettres de l’acronyme DCR.

Pour les œufs, cet acronyme désigne la date recommandée de consommation.

RÉPONSE À RETENIR

DCR : date de consommation recommandée.

Premier produit

Question 4. — Produit portant la date du 14/06/2025 — DDM

PDF source, p. 7

Pour le produit portant la mention « À consommer de préférence avant le 14/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DDM.

La mention « À consommer de préférence avant » correspond à une date de durabilité minimale.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. La date du 14/06/2025 est une DDM.

Question 4. — Produit portant la date du 14/06/2025 — DLC

PDF source, p. 7

Pour le produit portant la mention « À consommer de préférence avant le 14/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DLC.

La mention imprimée n’annonce pas une limite impérative de consommation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ce n’est pas une DLC.

Question 4. — Produit portant la date du 14/06/2025 — DCR

PDF source, p. 7

> Pour le produit portant la mention « À consommer de préférence avant le 14/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DCR.

La DCR concerne les œufs ; le produit présenté ici est le Chevrin et porte une mention de DDM.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ce n’est pas une DCR.

Deuxième produit

Question 4. — Produit portant la date du 10/06/2025 — DDM

PDF source, p. 7

> Pour le produit portant la mention « À consommer de préférence avant le 10/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DDM.

Sur l’emballage des œufs, la mention « À consommer de préférence avant » correspond à la date de consommation recommandée indiquée pour les œufs dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Pour ce produit, cocher DCR et non DDM.

Question 4. — Produit portant la date du 10/06/2025 — DLC

PDF source, p. 7

> Pour le produit portant la mention « À consommer de préférence avant le 10/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DLC.

Une DLC est signalée par une mention du type « à consommer jusqu’au », et non par la mention affichée sur la boîte d’œufs.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ce n’est pas une DLC.

Question 4. — Produit portant la date du 10/06/2025 — DCR

PDF source, p. 7

> Pour le produit portant la mention « À consommer de préférence avant le 10/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DCR.

Le deuxième produit représenté est une boîte d’œufs ; la date « À consommer de préférence avant le 10/06/2025 » est la DCR des œufs dans le contexte du sujet.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. La date du 10/06/2025 correspond à la DCR.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Troisième produit

Question 4. — Produit portant la date du 16/06/2025 — DDM

PDF source, p. 7

> Pour le produit portant la mention « À consommer jusqu'au 16/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DDM.

La mention « À consommer jusqu'au » correspond à une date limite de consommation et non à une date de durabilité minimale.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ce n'est pas une DDM.

Question 4. — Produit portant la date du 16/06/2025 — DLC

PDF source, p. 7

> Pour le produit portant la mention « À consommer jusqu'au 16/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DLC.

La mention « À consommer jusqu'au 16/06/2025 » annonce une date limite de consommation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Oui.** La date du 16/06/2025 est une DLC.

Question 4. — Produit portant la date du 16/06/2025 — DCR

PDF source, p. 7

> Pour le produit portant la mention « À consommer jusqu'au 16/06/2025 », indiquer si cette date correspond à une DCR.

Le troisième produit porte une mention de DLC, et non la date recommandée propre aux œufs.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ce n'est pas une DCR.

Question 5.

PDF source, p. 7

> Compléter le calendrier d'approvisionnement des briques de chèvre avec les quantités commandées chez chaque fournisseur. Les besoins sont de 60 pièces en septembre, 50 en octobre, 50 en novembre et 150 en décembre. Tenir compte des périodes de production et des quantités disponibles indiquées pour la ferme du gros chêne et la laiterie coopérative de Bourgogne.

Je vérifie les périodes de production et les disponibilités. La ferme du gros chêne ne produit ni en septembre ni en octobre ; de novembre à juin, elle peut fournir 80 pièces par mois. La coopérative produit toute l'année et peut couvrir le complément des besoins.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Fournisseur	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
La ferme du gros chêne	0	0	50	80
Laiterie coopérative de Bourgogne	60	50	0	70
Total commandé	60	50	50	150

En novembre, la ferme couvre les 50 pièces nécessaires. En décembre, elle fournit 80 pièces au maximum et la coopérative complète avec 70 pièces.

Principal organisme responsable de la couverture de surface en fin d’affinage

Question 6. — Couverture de surface — moisissure

PDF source, p. 8

> Indiquer si la moisissure est le principal type de micro-organisme responsable de la couverture de surface en fin d’affinage de la tomme de chèvre.

Le sujet nomme la flore grise de surface « mucor ». Le mucor est une moisissure.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher « moisissure » pour la couverture de surface.

Question 6. — Couverture de surface — levure

PDF source, p. 8

> Indiquer si la levure est le principal type de micro-organisme responsable de la couverture de surface en fin d’affinage de la tomme de chèvre.

La flore de surface décrite est le mucor, qui est une moisissure et non une levure.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher « levure » pour la couverture de surface.

Question 6. — Couverture de surface — bactérie

PDF source, p. 8

> Indiquer si la bactérie est le principal type de micro-organisme responsable de la couverture de surface en fin d’affinage de la tomme de chèvre.

Le mucor mentionné dans le sujet est une moisissure ; la bactérie n’est donc pas la réponse attendue pour la couverture de surface.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher « bactérie » pour la couverture de surface.

Question 6. — Couverture de surface — protozoaire

PDF source, p. 8

> Indiquer si le protozoaire est le principal type de micro-organisme responsable de la couverture de surface en fin

FormaV - document d'entraînement non officiel

> d’affinage de la tomme de chèvre.

Le mucor est une moisissure, pas un protozoaire.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « protozoaire ».

Principal organisme responsable de la transformation de la pâte pendant l’affinage

Question 6. — Transformation de la pâte — moisissure

PDF source, p. 8

> Indiquer si la moisissure est le principal type de micro-organisme responsable de la transformation de la pâte de la tomme de chèvre pendant l’affinage.

La question distingue la flore de surface de la transformation interne de la pâte. Pour la pâte de cette tomme, le principal type de micro-organisme attendu est la bactérie.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** La moisissure n’est pas la réponse attendue pour la transformation de la pâte.

Question 6. — Transformation de la pâte — levure

PDF source, p. 8

> Indiquer si la levure est le principal type de micro-organisme responsable de la transformation de la pâte de la tomme de chèvre pendant l’affinage.

La levure n’est pas le principal type de micro-organisme demandé pour la transformation de la pâte de cette tomme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « levure ».

Question 6. — Transformation de la pâte — bactérie

PDF source, p. 8

> Indiquer si la bactérie est le principal type de micro-organisme responsable de la transformation de la pâte de la tomme de chèvre pendant l’affinage.

Les bactéries d’affinage participent aux transformations des constituants de la pâte pendant la maturation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Oui.** Cocher « bactérie » pour la transformation de la pâte.

Question 6. — Transformation de la pâte — protozoaire

PDF source, p. 8

> Indiquer si le protozoaire est le principal type de micro-organisme responsable de la transformation de la pâte de la tomme de chèvre pendant l’affinage.

Les protozoaires ne sont pas les organismes responsables de la transformation de la pâte dans ce cas.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher « protozoaire ».

Texture

Question 7. — Texture

PDF source, p. 8

> Décrire la principale transformation de la texture de la pâte du fromage lors de l'affinage.

Les enzymes et les micro-organismes transforment les constituants du fromage pendant l'affinage. Pour cette tomme, la pâte évolue et s'assouplit progressivement.

RÉPONSE À RETENIR

Texture : la pâte s'assouplit et devient plus fondante au cours de l'affinage.

Goût

Question 7. — Goût

PDF source, p. 8

> Décrire la principale transformation du goût du fromage lors de l'affinage.

Les transformations de l'affinage développent les arômes du fromage.

RÉPONSE À RETENIR

Goût : il devient plus prononcé, plus complexe et plus typé.

Question 8. — Laver la croûte

PDF source, p. 8

> Indiquer si le soin « laver la croûte » est approprié pour favoriser le développement du mucor, flore de surface des tommes de chèvre.

Laver la croûte n'est pas le soin attendu pour favoriser le mucor sur cette tomme.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher « laver la croûte ».

Question 8. — Frotter la croûte à la main

PDF source, p. 8

> Indiquer si le soin « frotter la croûte à la main » est approprié pour favoriser le développement du mucor, flore de surface des tommes de chèvre.

Le frottement manuel peut répartir la flore sur la croûte. Il doit être réalisé avec les mains propres et dans le respect des consignes d'hygiène de la cave.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher « frotter la croûte à la main ».

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 8. — Chauffer la croûte

PDF source, p. 8

> Indiquer si le soin « chauffer la croûte » est approprié pour favoriser le développement du mucor, flore de surface des tommes de chèvre.

Chauffer la croûte n’est pas un soin d’affinage adapté au développement du mucor.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « chauffer la croûte ».

Question 8. — Saumurer la croûte

PDF source, p. 8

> Indiquer si le soin « saumurer la croûte » est approprié pour favoriser le développement du mucor, flore de surface des tommes de chèvre.

Le saumurage apporte du sel à la croûte ; ce n’est pas le soin attendu pour favoriser le mucor.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « saumurer la croûte ».

Question 8. — Retourner les fromages

PDF source, p. 8

> Indiquer si le soin « retourner les fromages » est approprié pour favoriser le développement du mucor, flore de surface des tommes de chèvre.

Retourner régulièrement les fromages favorise un affinage régulier de leurs différentes faces et fait partie des soins adaptés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Oui.** Cocher « retourner les fromages ».

Question 8. — Morger la croûte

PDF source, p. 8

> Indiquer si le soin « morger la croûte » est approprié pour favoriser le développement du mucor, flore de surface des tommes de chèvre.

Le morgeage est adapté à certaines flores de croûte, mais ce n’est pas le soin attendu pour favoriser le mucor de cette tomme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « morger la croûte ».

Question 9. — Outil 1

PDF source, p. 9

> Nommer le premier outil représenté en crèmerie-fromagerie.

Le premier outil est muni d’une poignée en T et permet de prélever une carotte de fromage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Outil 1 :** sonde à fromage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 9. — Outil 2

PDF source, p. 9

> Nommer le deuxième outil représenté en crèmerie-fromagerie.

Le deuxième outil est un cadre muni d'un fil servant à couper ou portionner le fromage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Outil 2 :** tranche-fromage à fil.

Question 9. — Outil 3

PDF source, p. 9

> Nommer le troisième outil représenté en crèmerie-fromagerie.

Le troisième outil est un fil monté en boucle avec des poignées, utilisé pour couper le fromage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Outil 3 :** lyre à fromage.

Question 9. — Outil 4

PDF source, p. 9

> Nommer le quatrième outil représenté en crèmerie-fromagerie.

Le quatrième outil est un couteau à fromage à lame perforée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Outil 4 :** couteau à fromage.

Question 9. — Choix de l'outil

PDF source, p. 9

> Parmi les outils représentés, sélectionner en cochant la bonne réponse celui qui est le plus adapté au contrôle de l'état de la pâte des fromages persillés.

Pour contrôler l'état de la pâte et le développement du bleu à l'intérieur d'un persillé, il faut prélever une petite carotte et examiner la pâte.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cocher l'outil 1 : la sonde à fromage.**

Question 10.

PDF source, p. 9

> Compléter le relevé d'anomalie destiné à madame Duval. Signaler que le Penicillium roqueforti n'est pas encore développé dans un des persillés artisanaux et que la pâte ne présente pas de traces de piquage. Préciser le rôle indispensable du piquage des fromages persillés et indiquer l'action corrective ainsi que sa justification.

Je consigne les deux constats : absence de traces de piquage et absence de développement du *Penicillium roqueforti*. Le piquage crée des conduits d'air dans la pâte, nécessaires au développement de la moisissure bleue. La date de la situation de réception donnée par le sujet est le 14/06/2025.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Relevé d'anomalie

Date : 14/06/2025
Nom du destinataire : Madame Duval
Nature de l'anomalie : Un persillé artisanal ne présente pas de traces de piquage et le *Penicillium roqueforti* ne s'est pas encore développé dans sa pâte.
Action corrective et sa justification : Signaler le défaut à la responsable et faire vérifier le fromage. Le piquer avec une aiguille propre et désinfectée, conformément aux consignes de la fromagerie. Le piquage crée des conduits d'air indispensables au développement de la moisissure bleue ; poursuivre ensuite le suivi de l'affinage.

« La complète »

Question 11. — « La complète »

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

Compléter l'ardoise « La complète » avec le nom des fromages sélectionnés, en respectant le cahier des consignes : pour une personne, choisir 3 fromages AOP pour un total de 90 g.

Il faut trois fromages AOP dont le poids total est de 90 g. Une répartition égale permet de servir 30 g de chacun. Les appellations ci-dessous constituent une proposition d'assortiment.

RÉPONSE À RETENIR

« La complète » : Comté AOP, Brie de Meaux AOP et Roquefort AOP, à 30 g chacun, soit 90 g au total.

« L'affinée du moment »

Question 11. — « L'affinée du moment »

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

Compléter l'ardoise « L'affinée du moment » avec le nom des fromages sélectionnés, en respectant le cahier des consignes : pour une personne, choisir 5 fromages AOP et/ou IGP, provenant de 3 laits différents et d'au moins 4 familles différentes. Sélectionner des fromages différents de ceux de l'ardoise « La complète ».

Je choisis cinq fromages AOP différents de ceux de « La complète ». L'assortiment doit comprendre les laits de vache, de chèvre et de brebis, ainsi qu'au moins quatre familles fromagères.

RÉPONSE À RETENIR

« L'affinée du moment » : Fourme d'Ambert AOP (vache, pâte persillée) ; Munster AOP (vache, pâte molle à croûte lavée) ; Sainte-Maure de Touraine AOP (chèvre, pâte molle à croûte naturelle) ; Ossau-Iraty AOP (brebis, pâte pressée non cuite) ; Cantal AOP (vache, pâte pressée non cuite). Les trois laits sont représentés et quatre familles différentes sont présentes. Ces fromages sont différents de ceux choisis pour « La complète ».

Question 12. — Premier produit d'accompagnement

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

Proposer un premier produit d'accompagnement pour les fromages de l'ardoise « L'affinée du moment ».

Un accompagnement fruité et sucré convient à un assortiment de fromages.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Premier produit : confiture de cerises noires.

Question 12. — Deuxième produit d’accompagnement

PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

Proposer un deuxième produit d’accompagnement pour les fromages de l’ardoise « L’affinée du moment ».

Un fruit sec apporte un contraste de texture et s’accorde avec plusieurs fromages.

RÉPONSE À RETENIR

Deuxième produit : noix.

Question 13.

PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

Compléter le bon de sortie de stock des fromages pour préparer 12 ardoises « La spéciale chèvre ». Pour chaque produit, indiquer les unités et les quantités nécessaires pour 1 et 12 personnes, puis les quantités à sortir du stock boutique en pièces entières. Chaque ardoise comprend ½ Rocamadour, 20 g de tomme de chèvre bio, 2 boutons de culotte et 25 g de camembert de chèvre « chevrin ». Tenir compte des formats indiqués : tomme de chèvre bio de 250 g par pièce, bouton de culotte en sachet de 12 et camembert de chèvre de 240 g par pièce.

Je multiplie les quantités d’une ardoise par 12. Pour les fromages vendus en pièces entières, je sors le nombre de pièces nécessaire pour couvrir le poids total. Pour les boutons de culotte, je convertis les pièces nécessaires en sachets de 12.

RÉPONSE À RETENIR

Date : 14/06/2025, date de la situation de réception indiquée dans le sujet.

Désignation	Unités	1 personne	12 personnes	Sortie du stock boutique
Rocamadour	Pièce	½ pièce	6 pièces	6 pièces
Tomme chèvre bio (250 g par pièce)	g	20 g	240 g	1 pièce de 250 g
Bouton de culotte (sachet de 12)	Pièce	2 pièces	24 pièces	2 sachets de 12
Camembert de chèvre (240 g par pièce)	g	25 g	300 g	2 pièces de 240 g

Une pièce de tomme fournit 250 g, ce qui couvre les 240 g nécessaires. Une pièce de camembert ne suffit pas pour les 300 g demandés ; il faut donc en sortir deux.

Question 14. — Famille

PDF source, p. 13

Compléter la fiche de présentation de la tomme de chèvre bio au lait cru en indiquant sa famille.

Une tomme de chèvre est classée parmi les fromages à pâte pressée non cuite.

RÉPONSE À RETENIR

Famille : pâte pressée non cuite.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 14. — Lait

PDF source, p. 13

> Compléter la fiche de présentation de la tomme de chèvre bio en indiquant le lait utilisé.

Le nom du produit précise qu'il est fabriqué au lait cru de chèvre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Lait :** lait de chèvre cru.

Question 14. — Label bio

PDF source, p. 13

> Compléter la fiche de présentation en indiquant ce que garantit le label bio.

Le label biologique atteste du respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et des contrôles associés ; il ne garantit pas, à lui seul, une qualité gustative supérieure.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le label bio garantit :** le respect des règles de l'agriculture biologique et des contrôles prévus.

Étape 1

Question 14. — Étape 1

PDF source, p. 13

> Nommer l'étape 1 de fabrication de la tomme de chèvre bio, à partir des images.

Les images montrent le lait mis en cuve puis l'évolution du lait vers le caillé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Étape 1 :** emprésurage et coagulation du lait.

Étape 2

Question 14. — Étape 2

PDF source, p. 13

> Nommer l'étape 2 de fabrication de la tomme de chèvre bio, à partir de l'image.

L'outil utilisé dans la cuve sert à couper le caillé ; cette opération le prépare à l'égouttage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Étape 2 :** décaillage du caillé.

Étape 3

Question 14. — Étape 3

PDF source, p. 13

> Nommer l'étape 3 de fabrication de la tomme de chèvre bio, à partir des images.

Les images montrent le caillé travaillé à la main puis réparti dans des moules.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Étape 3 : moulage du caillé.

Étape 4

Question 14. — Étape 4

PDF source, p. 13

Nommer l’étape 4 de fabrication de la tomme de chèvre bio, à partir de l’image.

L’image présente les moules munis d’un dispositif qui exerce une pression sur le caillé.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 4 : pressage du fromage.

Étape 5

Question 14. — Étape 5

PDF source, p. 13

Nommer l’étape 5 de fabrication de la tomme de chèvre bio, à partir de l’image.

L’étape illustrée après le pressage est le salage du fromage.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 5 : salage.

Étape 6

Question 14. — Étape 6

PDF source, p. 13

Nommer l’étape 6 de fabrication de la tomme de chèvre bio, à partir de l’image.

Les tommes sont disposées sur des planches en cave pour leur maturation.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 6 : affinage.

Question 15. — Contamination croisée

PDF source, p. 14

Indiquer si la contamination croisée est l’un des deux principaux risques d’hygiène liés à la fabrication des spécialités fromagères dans la situation décrite.

La manipulation à mains nues peut transférer des micro-organismes d’un produit, d’une personne ou d’une surface à un autre produit.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. La contamination croisée est l’un des deux risques à cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 15. — Développement microbien indésirable

PDF source, p. 14

> Indiquer si le développement microbien indésirable est l'un des deux principaux risques d'hygiène liés à la fabrication des spécialités fromagères dans la situation décrite.

Des manipulations non hygiéniques peuvent introduire des micro-organismes et favoriser leur multiplication dans des préparations fraîches.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Oui.** Le développement microbien indésirable est l'autre risque à cocher.

Question 15. — Réaction de Maillard

PDF source, p. 14

> Indiquer si la réaction de Maillard est l'un des deux principaux risques d'hygiène liés à la fabrication des spécialités fromagères dans la situation décrite.

La réaction de Maillard est une réaction de brunissement liée notamment à la chaleur ; ce n'est pas un risque d'hygiène décrit dans cette situation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « réaction de Maillard ».

Question 15. — Augmentation de la salinité

PDF source, p. 14

> Indiquer si l'augmentation de la salinité est l'un des deux principaux risques d'hygiène liés à la fabrication des spécialités fromagères dans la situation décrite.

L'augmentation de la salinité n'est pas un risque d'hygiène lié aux manipulations décrites.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « augmentation de la salinité ».

Question 15. — Dessiccation des produits

PDF source, p. 14

> Indiquer si la dessiccation des produits est l'un des deux principaux risques d'hygiène liés à la fabrication des spécialités fromagères dans la situation décrite.

La dessiccation est une perte d'eau qui peut affecter la qualité, mais ce n'est pas l'un des deux risques d'hygiène visés ici.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** Ne pas cocher « dessiccation des produits ».

Question 15. — Cristallisation des protéines

PDF source, p. 14

> Indiquer si la cristallisation des protéines est l'un des deux principaux risques d'hygiène liés à la fabrication des spécialités fromagères dans la situation décrite.

La cristallisation des protéines n'est pas un risque d'hygiène lié aux manipulations décrites.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher « cristallisation des protéines ».

Question 16. — Première bonne pratique

PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

> Nommer une première bonne pratique d'hygiène, préventive ou corrective, à appliquer dans la situation décrite.

Les mains peuvent transporter des micro-organismes ; le lavage et le séchage corrects réduisent ce risque.

RÉPONSE À RETENIR

Première bonne pratique : se laver et se sécher soigneusement les mains avant de manipuler les fromages et les faisselles, et après toute opération salissante.

Question 16. — Deuxième bonne pratique

PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

> Nommer une deuxième bonne pratique d'hygiène, préventive ou corrective, à appliquer dans la situation décrite.

Un ustensile propre adapté limite les transferts de micro-organismes par rapport à une manipulation à mains nues.

RÉPONSE À RETENIR

Deuxième bonne pratique : utiliser un ustensile propre pour manipuler les fromages au lieu de les prendre à mains nues.

Question 16. — Troisième bonne pratique

PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

> Nommer une troisième bonne pratique d'hygiène, préventive ou corrective, à appliquer dans la situation décrite.

Un plan de travail et du matériel propres limitent les contaminations croisées.

RÉPONSE À RETENIR

Troisième bonne pratique : nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel avant l'utilisation, puis entre les opérations si nécessaire.

Question 17. — Entre -18 °C et -15 °C

PDF source, p. 15

> Indiquer si la température comprise entre -18 °C et -15 °C est appropriée au stockage du Fontainebleau.

Le Fontainebleau est une préparation fraîche à conserver au froid positif ; une température négative le congèlerait.

RÉPONSE À RETENIR

Non. La plage de −18 °C à −15 °C n'est pas appropriée.

Question 17. — Entre -12 °C et -8 °C

PDF source, p. 15

> Indiquer si la température comprise entre -12 °C et -8 °C est appropriée au stockage du Fontainebleau.

Cette plage est également négative et ne convient pas au stockage réfrigéré d'une spécialité laitière fraîche.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Non. La plage de −12 °C à −8 °C n’est pas appropriée.

Question 17. — Entre +0 °C et +2 °C

PDF source, p. 15

> Indiquer si la température comprise entre +0 °C et +2 °C est appropriée au stockage du Fontainebleau.

Parmi les choix proposés dans le sujet, la plage attendue pour le Fontainebleau est de +2 °C à +4 °C.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher la plage de +0 °C à +2 °C.

Question 17. — Entre +2 °C et +4 °C

PDF source, p. 15

> Indiquer si la température comprise entre +2 °C et +4 °C est appropriée au stockage du Fontainebleau.

Le Fontainebleau est une préparation laitière fraîche et périssable. Parmi les plages proposées, le froid positif réfrigéré de +2 °C à +4 °C est la réponse attendue.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher « entre +2 °C et +4 °C ».

Question 17. — Entre +4 °C et +6 °C

PDF source, p. 15

> Indiquer si la température comprise entre +4 °C et +6 °C est appropriée au stockage du Fontainebleau.

La plage de +4 °C à +6 °C est plus élevée que la plage de stockage attendue pour cette spécialité fraîche dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher cette plage.

Question 17. — Entre +6 °C et +10 °C

PDF source, p. 15

> Indiquer si la température comprise entre +6 °C et +10 °C est appropriée au stockage du Fontainebleau.

La plage de +6 °C à +10 °C est trop élevée pour le stockage réfrigéré du Fontainebleau.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher cette plage.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s4_crit.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.