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 1 h 30 d’écrit

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réassort, approvisionnement, stockage et préparation de produits pour l’évènement
68 réponses • PDF source, p. 3, 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 » 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

Réassort, approvisionnement, stockage et préparation de produits pour l’évènement

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité à commander pour les alvéoles de 30 œufs, à partir du stock réel au 25/06 et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Quantité à commander = stock souhaité − stock réel : 6 − 2 = 4. L’unité indiquée est une alvéole de 30 œufs.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **4 alvéoles de 30 œufs.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité d’emmental à commander, à partir du stock réel au 25/06 et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

On complète le stock réel jusqu’au stock souhaité : 2,000 − 0,300 = 1,700 kg.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **1,700 kg d’emmental.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de lait à commander, à partir du stock réel au 25/06 et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Quantité à commander = 4 − 3 = 1 L.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **1 L de lait.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de beurre à commander, en plaquettes de 250 g, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Le stock souhaité est de 5 plaquettes et le stock réel de 1 plaquette : 5 − 1 = 4.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **4 plaquettes de beurre de 250 g.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de fromage blanc à commander, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Il faut compléter 2 L en stock jusqu'à 4 L : 4 − 2 = 2 L. La fiche indique un conditionnement en seau de 5 L, mais la quantité à commander est exprimée en litres.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2 L de fromage blanc.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de crème liquide à commander, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Quantité à commander = stock souhaité − stock réel : 3 − 0,5 = 2,5 L.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2,5 L de crème liquide.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de persil à commander, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Il faut passer d'une botte en stock à trois bottes : 3 − 1 = 2.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2 bottes de persil.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité d'aneth à commander, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Il n'y a pas d'aneth en stock : 2 − 0 = 2 bottes à commander.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2 bottes d'aneth.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de ciboulette à commander, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Il n'y a pas de ciboulette en stock : 2 − 0 = 2 bottes à commander.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2 bottes de ciboulette.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de basilic à commander, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Il faut passer de deux bottes en stock à trois : 3 − 2 = 1.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **1 botte de basilic.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité d’ail à commander, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Le stock réel atteint déjà le stock souhaité : 5 − 5 = 0.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Aucune tête d’ail à commander.**

Question 1.

PDF source, p. 3

> Calculer la quantité de pain de mie à commander, en paquets de 20 tranches, à partir du stock réel et du stock souhaité indiqués dans la fiche de réassort.

Il faut passer de deux paquets en stock à vingt : 20 − 2 = 18 paquets.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **18 paquets de pain de mie de 20 tranches.**

Question 2.

PDF source, p. 4

> Pour 150 personnes, déterminer la quantité de pain de mie à commander en sachets de 20 tranches, sachant qu’il faut 2 tranches par personne.

Il faut 150 × 2 = 300 tranches. Chaque sachet contenant 20 tranches, on calcule 300 ÷ 20 = 15.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **15 sachets de pain de mie.**

Question 2.

PDF source, p. 4

> Pour 150 personnes, déterminer la quantité de fromage à commander en kilogrammes, sachant qu’il faut 80 g par personne.

Il faut 150 × 80 = 12 000 g. Comme 1 000 g = 1 kg, 12 000 g correspondent à 12 kg.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **12 kg de fromage.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.

PDF source, p. 4

> Pour 150 personnes, déterminer la quantité d'emmental à commander en kilogrammes, sachant qu'il faut 0,010 kg par personne.

On multiplie la quantité par personne par 150 : 150 × 0,010 = 1,500 kg.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **1,500 kg d'emmental.**

Question 2.

PDF source, p. 4

> Pour 150 personnes, déterminer le nombre de poches de chutes de jambon blanc de 1 kg à commander, sachant qu'il faut 0,080 kg par personne.

La quantité totale de jambon est 150 × 0,080 = 12 kg. Une poche contient 1 kg : 12 ÷ 1 = 12 poches.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **12 poches de chutes de jambon blanc de 1 kg.**

Question 3.

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

> Relever les éventuelles anomalies en rapprochant le bon de livraison (document 2) du bon de commande (document 1) : vérifier les désignations, les unités de vente et les quantités livrées.

On compare les désignations, les unités de vente et les quantités du bon de livraison avec celles du bon de commande n° 007.

Produit	Comparaison et anomalie
Selles-sur-Cher	4 lots de 6 × 160 g étaient commandés ; 4 lots de Valençay de 6 × 160 g sont livrés. Le fromage livré n'est pas celui commandé.
Mozzarella di bufala	Le conditionnement est identique, mais 4 seaux sont livrés au lieu de 3 : 1 seau en trop.
Roquefort	Conforme : 3,000 kg commandés et 3 kg livrés.
Pont-l'Évêque	3 lots étaient commandés en 8 × 125 g ; 3 lots sont livrés en 6 × 240 g. Le conditionnement diffère. Les lots livrés représentent chacun 1 440 g au lieu de 1 000 g.
Emmental râpé	2 kg sont livrés au lieu de 1,500 kg : 0,500 kg en trop.
Beurre	4 plaquettes de 250 g sont livrées, mais il s'agit de beurre demi-sel au lieu de beurre doux.
Crème fraîche	3 seaux de 5 L sont livrés au lieu de 2 : 1 seau en trop.

Les écarts sont donc la substitution du fromage, les quantités excédentaires de mozzarella, d'emmental et de crème, le conditionnement du Pont-l'Évêque et le type de beurre. Le Roquefort est conforme.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Anomalies : Valençay livré à la place du Selles-sur-Cher ; 1 seau de mozzarella en trop ; conditionnement du Pont-l'Évêque différent (8 × 125 g commandés, 6 × 240 g livrés) ; 0,500 kg d'emmental en trop ; beurre demi-sel livré à la place du beurre doux ; 1 seau de crème en trop. Le Roquefort est conforme.

Question 4.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Rédiger le compte rendu par mail à adresser au responsable, avec les formules d'usage, pour signaler les anomalies de la livraison du 28/06/2025 du fournisseur « Ouest crèmerie ». Vous avez décidé d'accepter la livraison dans son intégralité. L'objet du mail est indiqué : « Compte rendu de la livraison du 28/06/2025 du fournisseur "Ouest crèmerie". »

Le courriel doit rendre compte précisément des écarts et signaler que la livraison a été acceptée dans son intégralité.

Objet : Compte rendu de la livraison du 28/06/2025 du fournisseur « Ouest crèmerie ».

Bonjour,

Je vous informe que la livraison de la commande n° 007, reçue le 28 juin 2025 de la société « Ouest crèmerie », présente plusieurs écarts par rapport au bon de commande :

- le Selles-sur-Cher commandé a été remplacé par du Valençay, en 4 lots de 6 × 160 g ;
- 4 seaux de mozzarella di bufala ont été livrés au lieu de 3 ;
- le Pont-l'Évêque a été livré par lots de 6 × 240 g au lieu des lots de 8 × 125 g commandés (3 lots) ;
- 2 kg d'emmental râpé ont été livrés au lieu de 1,500 kg ;
- le beurre livré est demi-sel au lieu de doux (4 plaquettes de 250 g) ;
- 3 seaux de crème fraîche ont été livrés au lieu de 2.

Le Roquefort est conforme à la commande. J'ai accepté la livraison dans son intégralité et vous informe de ces anomalies pour leur suivi.

Cordialement,
La personne responsable du food truck « Croc'from »

RÉPONSE À RETENIR

Le courriel ci-dessus signale les écarts de désignation, de conditionnement et de quantité et précise l'acceptation intégrale de la livraison.

Question 5.

PDF source, p. 6

Donner deux avantages liés au choix d'un distributeur local pour les approvisionnements.

La proximité du distributeur et des producteurs locaux peut faciliter et accélérer les approvisionnements.

RÉPONSE À RETENIR

- Les trajets plus courts peuvent réduire les délais de livraison et favoriser la fraîcheur des produits.
- Ils peuvent réduire les coûts et l'impact environnemental du transport, tout en soutenant l'économie locale.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 6.

PDF source, p. 6

> Cocher la posture illustrée à gauche parmi les deux postures proposées pour soulever des charges lourdes.

La posture de gauche montre les jambes fléchies et le dos maintenu droit pour saisir la charge près du corps. C’est la posture adaptée.

RÉPONSE À RETENIR

Cocher la posture de gauche.

Question 6.

PDF source, p. 6

> Cocher la posture illustrée à droite parmi les deux postures proposées pour soulever des charges lourdes.

La personne à droite se penche en avant, les jambes presque tendues ; cette posture sollicite davantage le dos.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher la posture de droite.

Question 7.

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

> Justifier la réponse à la question 6 en donnant trois éléments de posture à prendre en compte.

Pour limiter les contraintes sur le dos, il faut prendre la charge de façon stable et la soulever en faisant travailler les jambes.

RÉPONSE À RETENIR

- Fléchir les jambes et plier les genoux pour prendre la charge.
- Garder le dos droit et éviter les torsions du tronc.
- Tenir la charge près du corps et se redresser en poussant sur les jambes.

Question 8.

PDF source, p. 7

> Indiquer si le film entourant la palette peut être conservé pour le stockage des produits en chambre froide ou s’il doit être éliminé ; cocher la bonne réponse.

Le film entourant la palette est un emballage extérieur de transport. Il n’est pas conservé avec les denrées lors du rangement en chambre froide.

RÉPONSE À RETENIR

À éliminer.

Question 8.

PDF source, p. 7

> Indiquer si le papier Kraft d’emballage du Valençay peut être conservé pour le stockage en chambre froide ou s’il doit être éliminé ; cocher la bonne réponse.

Le papier Kraft est l’emballage du Valençay qui protège le fromage. Il peut être conservé s’il est propre et en bon état.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

À conserver pour le stockage.

Question 8.

PDF source, p. 7

Indiquer si le carton d'emballage des œufs peut être conservé pour le stockage en chambre froide ou s'il doit être éliminé ; cocher la bonne réponse.

Le carton d'emballage des œufs est un emballage extérieur ; on le retire au déconditionnement pour éviter d'introduire en chambre froide un emballage ayant pu être contaminé pendant le transport. Les œufs sont rangés dans un contenant propre adapté.

RÉPONSE À RETENIR

À éliminer.

Question 8.

PDF source, p. 7

Indiquer si le seau de Mozzarella di bufala peut être conservé pour le stockage en chambre froide ou s'il doit être éliminé ; cocher la bonne réponse.

Le seau contient la mozzarella et son liquide ; il protège le produit pendant le stockage et doit rester fermé.

RÉPONSE À RETENIR

À conserver pour le stockage.

Question 8.

PDF source, p. 7

Indiquer si le papier aluminium du Roquefort peut être conservé pour le stockage en chambre froide ou s'il doit être éliminé ; cocher la bonne réponse.

Le papier aluminium est au contact du Roquefort et contribue à le protéger pendant son stockage.

RÉPONSE À RETENIR

À conserver pour le stockage.

Question 8.

PDF source, p. 7

Indiquer si le carton d'emballage des Pont-l'Évêque peut être conservé pour le stockage en chambre froide ou s'il doit être éliminé ; cocher la bonne réponse.

Le carton d'emballage des Pont-l'Évêque est un emballage extérieur ; il est retiré au déconditionnement avant le rangement en chambre froide.

RÉPONSE À RETENIR

À éliminer.

Question 8.

PDF source, p. 7

Indiquer si la boîte individuelle du Pont-l'Évêque peut être conservée pour le stockage en chambre froide ou si elle

FormaV - document d'entraînement non officiel

doit être éliminée ; cocher la bonne réponse.

La boîte individuelle protège le Pont-l'Évêque et fait partie de son conditionnement. Elle peut être conservée si elle est propre et intacte.

RÉPONSE À RETENIR

À conserver pour le stockage.

Question 9.

PDF source, p. 8

Tracer les traits de coupe sur le Pont-l'Évêque de 240 grammes de façon optimale et en vue d'en garnir les croque-monsieur.

Pour obtenir trois portions régulières à partir du fromage de 240 g, le diviser en trois parts équivalentes. La masse visée est 240 ÷ 3 = 80 g par portion. Les traits ci-dessous indiquent des coupes parallèles ; en pratique, ajuster les parts pour obtenir des masses égales.

Pont-l'Évêque de 240 g partagé en trois portions



Coupes indicatives en trois parts ; ajuster les portions pour obtenir une masse égale.

RÉPONSE À RETENIR

Tracer deux coupes parallèles pour obtenir trois portions d'environ 80 g chacune.

Question 10.

PDF source, p. 8

Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque avant la préparation et le service des croque-monsieur, indiquer si le type de protection proposé « sur un plateau avec film de cellophane » est à privilégier.

Un plateau propre couvert d'un film alimentaire protège les portions des contaminations et du dessèchement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Oui, à privilégier.

Question 10.

PDF source, p. 8

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque avant la préparation et le service des croque-monsieur, indiquer si le type de protection proposé « sur un plateau à l'air libre » est à privilégier.

À l'air libre, les portions sont exposées aux contaminations, aux odeurs et au dessèchement.

RÉPONSE À RETENIR

Non, à ne pas privilégier.

Question 10.

PDF source, p. 8

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque avant la préparation et le service des croque-monsieur, indiquer si le type de protection proposé « emballage aluminium individuel » est à privilégier.

L'emballage aluminium individuel n'est pas la protection à privilégier ici ; on choisit plutôt une protection alimentaire adaptée, comme un film alimentaire ou un bac propre filmé.

RÉPONSE À RETENIR

Non, à ne pas privilégier.

Question 10.

PDF source, p. 8

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque avant la préparation et le service des croque-monsieur, indiquer si le type de protection proposé « film de cellophane individuel » est à privilégier.

Le film alimentaire individuel protège chaque portion des contaminations et limite son dessèchement.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, à privilégier.

Question 10.

PDF source, p. 8

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque avant la préparation et le service des croque-monsieur, indiquer si le type de protection proposé « cagette en carton » est à privilégier.

Une cagette en carton n'est pas une protection adaptée au stockage hygiénique de portions de fromage en chambre froide.

RÉPONSE À RETENIR

Non, à ne pas privilégier.

Question 10.

PDF source, p. 8

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque avant la préparation et le service des croque-monsieur, indiquer si

FormaV - document d'entraînement non officiel

> le type de protection proposé « bac gastronorme plat et filmé » est à privilégier.

Un bac gastronorme propre, plat et filmé protège les portions et facilite leur rangement dans le camion.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Oui, à privilégier.**

Question 10.

PDF source, p. 8

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque avant la préparation et le service des croque-monsieur, indiquer si le type de protection proposé « fromages rangés par étage et séparés par du papier paraffiné sur plateau » est à privilégier.

Sur un plateau propre, le papier paraffiné placé entre les étages sépare les portions et évite qu'elles se collent ou s'abîment.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Oui, à privilégier.**

Question 11.

PDF source, p. 8

> Indiquer et justifier deux raisons qui nécessitent l'emballage des portions de Pont-l'Évêque avant leur stockage dans le camion.

L'emballage des portions est nécessaire pendant leur stockage dans le camion, où elles peuvent côtoyer d'autres produits.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Il limite les contaminations croisées par contact ou par projection.
> - Il limite le dessèchement et la prise d'odeurs provenant d'autres denrées.

Question 12.

PDF source, p. 9

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque, indiquer si la plage « entre -18 °C et -15 °C » est la bonne réponse.

Cette plage est une température de congélation et ne convient pas au stockage réfrigéré demandé pour les portions de Pont-l'Évêque.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Non.** La plage entre −18 °C et −15 °C n'est pas la bonne réponse.

Question 12.

PDF source, p. 9

> Pour le stockage des portions de Pont-l'Évêque, indiquer si la plage « entre -12 °C et -8 °C » est la bonne réponse.

Cette plage est également négative et ne convient pas au stockage réfrigéré demandé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Non. La plage entre −12 °C et −8 °C n’est pas la bonne réponse.

Question 12.

PDF source, p. 9

> Pour le stockage des portions de Pont-l’Évêque, indiquer si la plage « entre +0 °C et +2 °C » est la bonne réponse.

Cette plage ne correspond pas à la plage attendue parmi les choix proposés pour ce produit, dont l’étiquette indique une conservation entre +4 °C et +8 °C.

RÉPONSE À RETENIR

Non. La plage entre +0 °C et +2 °C n’est pas la bonne réponse.

Question 12.

PDF source, p. 9

> Pour le stockage des portions de Pont-l’Évêque, indiquer si la plage « entre +2 °C et +4 °C » est la bonne réponse.

La plage +2 °C à +4 °C ne correspond pas à la température de conservation inscrite sur l’emballage d’origine : entre +4 °C et +8 °C.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Ne pas cocher la plage entre +2 °C et +4 °C.

Question 12.

PDF source, p. 9

> Pour le stockage des portions de Pont-l’Évêque, indiquer si la plage « entre +4 °C et +6 °C » est la bonne réponse.

L’étiquette du fromage indique une conservation entre +4 °C et +8 °C. Parmi les choix proposés, la plage +4 °C à +6 °C est comprise dans cette plage.

RÉPONSE À RETENIR

Oui. Cocher la plage entre +4 °C et +6 °C.

Question 12.

PDF source, p. 9

> Pour le stockage des portions de Pont-l’Évêque, indiquer si la plage « entre +6 °C et +10 °C » est la bonne réponse.

La plage +6 °C à +10 °C dépasse la température maximale de +8 °C indiquée sur l’étiquette.

RÉPONSE À RETENIR

Non. La plage entre +6 °C et +10 °C n’est pas la bonne réponse.

Question 13.

PDF source, p. 9

> Indiquer deux objectifs liés au respect d’une température de stockage adéquate.

Respecter la température de stockage freine les altérations et contribue à préserver les qualités du fromage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- Limiter le développement des micro-organismes et réduire le risque sanitaire.
- Préserver la fraîcheur, le goût et la texture du fromage.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter la date de préparation sur l'étiquette de traçabilité des portions de Pont-l'Évêque.

La préparation a lieu le matin de la manifestation prévue le 30 juin 2025.

RÉPONSE À RETENIR

Date de préparation : 30/06/2025.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter la dénomination complète du produit sur l'étiquette de traçabilité des portions de Pont-l'Évêque en relevant les informations nécessaires sur l'étiquette du petit Pont-l'Évêque.

La dénomination à reporter est celle du fromage indiqué sur l'étiquette. Celle-ci donne le lait de vache thermisé et précise que les laits proviennent de l'aire géographique définie par l'AOP.

RÉPONSE À RETENIR

Pont-l'Évêque AOP au lait de vache thermisé.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter le poids sur l'étiquette de traçabilité des portions de Pont-l'Évêque en relevant les informations nécessaires sur l'étiquette du petit Pont-l'Évêque.

Le fromage livré est indiqué en portions de 240 g. En le divisant en trois parts égales, chaque portion pèse 240 ÷ 3 = 80 g.

RÉPONSE À RETENIR

Poids : 80 g par portion.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter le producteur sur l'étiquette de traçabilité des portions de Pont-l'Évêque en relevant les informations nécessaires sur l'étiquette du petit Pont-l'Évêque.

L'étiquette d'origine indique « Fabriqué et affiné par la fromagerie de Livarot », à 14140 Livarot-Pays-d'Auge.

RÉPONSE À RETENIR

Producteur : fromagerie de Livarot, 14140 Livarot-Pays-d'Auge.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter l'emballage sur l'étiquette de traçabilité des portions de Pont-l'Évêque en relevant les informations

FormaV - document d'entraînement non officiel

nécessaires sur l’étiquette du petit Pont-l’Évêque.

Pour ces portions découpées et stockées, indiquer une protection alimentaire adaptée, par exemple un film alimentaire individuel.

RÉPONSE À RETENIR

Emballage : film alimentaire individuel.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter la quantité sur l’étiquette de traçabilité des portions de Pont-l’Évêque.

Le fromage de 240 g est réparti en trois portions pour les croque-monsieur.

RÉPONSE À RETENIR

Quantité : 3 portions.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter la DDM d’origine sur l’étiquette de traçabilité des portions de Pont-l’Évêque en relevant les informations nécessaires sur l’étiquette du petit Pont-l’Évêque.

La mention « À consommer de préférence avant le 10/08/2025 » donne la DDM d’origine à recopier.

RÉPONSE À RETENIR

DDM d’origine : 10/08/2025.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter le label de qualité sur l’étiquette de traçabilité des portions de Pont-l’Évêque en relevant les informations nécessaires sur l’étiquette du petit Pont-l’Évêque.

L’étiquette indique que les laits proviennent de l’aire géographique définie par l’AOP.

RÉPONSE À RETENIR

Label de qualité : AOP.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Compléter le numéro de lot sur l’étiquette de traçabilité des portions de Pont-l’Évêque en relevant les informations nécessaires sur l’étiquette du petit Pont-l’Évêque.

Recopier le numéro de lot de l’emballage d’origine afin de maintenir le lien de traçabilité.

RÉPONSE À RETENIR

N° lot : 04 05 24 L 19.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 15.

PDF source, p. 10

> Déterminer pour 150 personnes la quantité de pain de mie carré à prévoir, en paquets de 20 tranches, à partir de la quantité indiquée pour 2 personnes dans la fiche technique.

Le coefficient pour passer de 2 à 150 personnes est 150 ÷ 2 = 75. Il faut donc 4 × 75 = 300 tranches ; avec 20 tranches par paquet, 300 ÷ 20 = 15 paquets.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **15 paquets** de pain de mie carré.

Question 15.

PDF source, p. 10

> Déterminer pour 150 personnes la quantité de jambon blanc (chutes) à prévoir, en tranches, à partir de la quantité indiquée pour 2 personnes dans la fiche technique.

Le coefficient de conversion est 150 ÷ 2 = 75. La fiche prévoit 2 tranches pour 2 personnes : 2 × 75 = 150 tranches.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **150 tranches** de jambon blanc.

Question 15.

PDF source, p. 10

> Déterminer pour 150 personnes la quantité de fromage au choix à prévoir, en kilogrammes, à partir de la quantité indiquée pour 2 personnes dans la fiche technique.

La fiche indique 0,160 kg pour 2 personnes. Pour 150 personnes : 0,160 × 75 = 12 kg.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **12 kg de fromage au choix.**

Question 15.

PDF source, p. 10

> Déterminer pour 150 personnes la quantité de lait entier à prévoir, en litres, à partir de la quantité indiquée pour 2 personnes dans la fiche technique.

10 cL pour 2 personnes, multipliés par 75, donnent 750 cL. Comme 100 cL = 1 L, 750 cL = 7,5 L.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **7,5 L de lait entier.**

Question 15.

PDF source, p. 10

> Déterminer pour 150 personnes la quantité de farine à prévoir, en grammes, à partir de la quantité indiquée pour 2 personnes dans la fiche technique.

La fiche prévoit 10 g de farine pour 2 personnes. Pour 150 personnes : 10 × 75 = 750 g.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

750 g de farine.

Question 15.

PDF source, p. 10

Déterminer pour 150 personnes la quantité d'œufs à prévoir, en pièces, à partir de la quantité indiquée pour 2 personnes dans la fiche technique.

La fiche prévoit 1 œuf pour 2 personnes. On multiplie par le coefficient 150 ÷ 2 = 75 : 1 × 75 = 75 œufs.

RÉPONSE À RETENIR

75 œufs.

Question 16.

PDF source, p. 11

Nommer la première étape du lavage de la ciboulette et sélectionner le matériel et le produit à utiliser parmi les choix proposés.

La première image montre le nettoyage du plan de travail. Utiliser une lavette propre avec un produit dégraissant/désinfectant adapté, en respectant son mode d'emploi et le rinçage éventuellement requis.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 1 : nettoyer et désinfecter le plan de travail. Matériel : lavette. Produit : dégraissant/désinfectant.

Question 16.

PDF source, p. 11

Nommer la deuxième étape du lavage de la ciboulette et sélectionner le matériel et le produit à utiliser parmi les choix proposés.

La deuxième image montre le lavage du couteau. Utiliser une éponge et un produit dégraissant/désinfectant adapté, puis rincer soigneusement l'ustensile avant son usage alimentaire.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 2 : laver puis rincer le couteau. Matériel : éponge. Produit : dégraissant/désinfectant.

Question 16.

PDF source, p. 11

Nommer la troisième étape du lavage de la ciboulette et sélectionner le produit à utiliser parmi les choix proposés.

La troisième image montre la ciboulette lavée dans un récipient. Choisir de l'eau claire ; ne pas utiliser d'eau de Javel ni de vinaigre pour cette étape.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 3 : laver/rincer la ciboulette à l'eau claire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 16.

PDF source, p. 11

> Nommer la quatrième étape du lavage de la ciboulette et sélectionner le matériel à utiliser parmi les choix proposés.

Après le lavage, égoutter et sécher la ciboulette avec un matériel à usage unique, afin de limiter une recontamination par un torchon réutilisable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Étape 4 : sécher avec du papier absorbant à usage unique.**

Question 17.

PDF source, p. 12

> Décrire la première étape de préparation de la cervelle de canut pour 2 portions dans la fiche technique, en vous appuyant sur les ingrédients, le matériel et l'illustration.

Sur une planche propre, ciseler finement la ciboulette et le persil au couteau d'office. Hacher finement le quart de gousse d'ail et la demi-échalote.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Étape n°1 :** ciseler les herbes et hacher l'ail et l'échalote.

Question 17.

PDF source, p. 12

> Décrire la deuxième étape de préparation de la cervelle de canut pour 2 portions dans la fiche technique, en vous appuyant sur les ingrédients, le matériel et l'illustration.

Mettre les 0,250 kg de fromage blanc en faisselle dans le cul-de-poule ou le saladier. Ajouter les herbes, l'ail et l'échalote préparés, puis mélanger à la spatule.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Étape n°2 :** mélanger le fromage blanc avec les herbes, l'ail et l'échalote.

Question 17.

PDF source, p. 12

> Décrire la troisième étape de préparation de la cervelle de canut pour 2 portions dans la fiche technique, en vous appuyant sur les ingrédients, le matériel et l'illustration.

Ajouter un trait d'huile d'olive, une demi-cuillère à café de vinaigre de vin, puis saler et poivrer selon le goût. Mélanger pour homogénéiser.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Étape n°3 :** assaisonner avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre, puis mélanger.

Question 17.

PDF source, p. 12

> Décrire la quatrième étape de préparation de la cervelle de canut pour 2 portions dans la fiche technique, en vous appuyant sur les ingrédients, le matériel et l'illustration.

Couvrir la préparation avec le film alimentaire et la conserver au réfrigérateur jusqu'au service. La présenter dans le plat prévu au moment du service.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Étape n°4 : filmer, conserver au réfrigérateur, puis présenter dans le plat de présentation au service.

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