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 — Réalisation des tâches professionnelles demandées par monsieur Capucin
10 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

Réalisation des tâches professionnelles demandées par monsieur Capucin

Question 1.

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

> Ranger les produits dans des conditions optimales.

Démarche. Se laver les mains et contrôler la propreté des zones de stockage, l'état des produits et de leurs emballages, ainsi que les dates et les consignes de conservation. Ranger chaque denrée selon ses besoins : produits réfrigérés, produits secs et fromages destinés à la cave d'affinage. La situation indique que la cave est en sous-sol, mais ne donne pas ses conditions de température et d'humidité : les vérifier avant d'y placer les fromages.

- Placer les produits réfrigérés dans l'équipement adapté, maintenir la chaîne du froid, laisser circuler l'air et éviter de surcharger les étagères.
- Protéger et identifier les préparations prêtes à consommer. Les séparer des produits souillés et des sources possibles de contamination.
- Entreposer les produits secs dans un endroit propre et sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, en gardant les emballages fermés.
- Appliquer la rotation des stocks : utiliser en priorité les produits dont la date limite est la plus proche (FEFO), en tenant aussi compte de l'ordre d'entrée en stock (FIFO).
- Ne pas poser les denrées directement au sol. Mettre à part les produits altérés, périmés ou dont l'emballage est endommagé.

Hygiène et sécurité. Éviter les contaminations croisées et contrôler les températures selon les consignes de l'établissement et celles des produits. Ne pas attribuer à la cave des conditions qui ne sont pas indiquées : les vérifier sur place.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ranger chaque produit selon ses conditions de conservation, en le protégeant et en l'identifiant. Respecter la chaîne du froid, la séparation des catégories et la rotation FEFO/FIFO. Vérifier que les conditions réelles de la cave conviennent aux fromages avant de les y entreposer.

2.

Question a.

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

> Élaborer la préparation des Panna Cottas aux cerises noires pour 8 personnes (document 1).

Préparation pour 8 personnes. Nettoyer le poste, se laver les mains et réunir le matériel du document 1 : casserole, fouet, 2 calottes, louche, 8 verrines et cuillère de base. Préparer les ingrédients indiqués : 40 cL de crème fraîche liquide, 4 petits-suisses de 60 g, 200 g de fromage blanc, 5 feuilles de gélatine, 100 g de sucre et 240 g de confiture de cerises noires. Les 4 petits-suisses représentent 240 g au total : 4 × 60 g = 240 g.

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Chauffer la crème dans une casserole, sans la laisser attacher ni déborder.
3. Essorer les feuilles de gélatine ramollies, puis les ajouter à la crème chaude.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Fouetter pour faire fondre la gélatine et laisser refroidir la crème, comme indiqué sur la fiche.
5. Dans une calotte, battre le fromage blanc, le sucre et les petits-suisses.
6. Ajouter la crème refroidie et mélanger soigneusement l'appareil.
7. Verser l'appareil dans les 8 verrines à l'aide de la louche.
8. La fiche indique 240 g de confiture, mais ne précise pas à quelle étape l'ajouter. On peut la répartir sur les verrines en garniture, par exemple après la prise de l'appareil ; c'est une proposition pratique, pas une étape explicitement décrite.
9. Protéger les verrines et les placer au froid.

Éviter de mélanger une crème encore très chaude aux autres produits laitiers. Respecter la température de conservation du document 1, entre +2 °C et +4 °C.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 8 personnes : 40 cL de crème fraîche liquide, 4 petits-suisses de 60 g (soit 240 g), 200 g de fromage blanc, 5 feuilles de gélatine, 100 g de sucre et 240 g de confiture de cerises noires. Réaliser l'appareil dans l'ordre du document 1 et le répartir dans 8 verrines. La fiche ne précisant pas le moment d'ajout de la confiture, on peut l'utiliser en garniture.

Question b.

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

> Stocker la préparation fromagère.

Méthode. Après dressage, protéger les verrines dans un contenant propre ou avec une protection adaptée et les placer sans délai dans un réfrigérateur propre. Les séparer des produits susceptibles de les contaminer et ne pas surcharger l'appareil. Contrôler que la température est maintenue entre +2 °C et +4 °C, comme l'exige le document 1.

Étiqueter la préparation avec sa date réelle de fabrication. La fiche technique fixe la conservation à une DLC à J+3 : déterminer la date à partir de la fabrication effective, sans reprendre la date de la commande de Mme Durand, qui concerne un autre produit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conserver les verrines protégées entre +2 °C et +4 °C. Inscrire la date réelle de fabrication et fixer la DLC à J+3, soit trois jours après cette date, conformément à la fiche technique.

Question c.

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

> Compléter la fiche de traçabilité correspondante (document 2).

Compléter la fiche de traçabilité. Pour chaque ingrédient, relever sur l'emballage réellement utilisé la marque ou le fournisseur, le numéro de lot et la DLC ou DDM. Reporter la date réelle de fabrication et le nom du préparateur effectif. Le sujet ne donne pas ces informations pour les ingrédients de la panna cotta : ne pas les inventer et ne pas reprendre celles de la ligne du flan pâtissier. La quantité de préparation est 1, correspondant à la recette pour 8 verrines. La DLC du produit fabriqué est à J+3 selon le document 1 ; sa date calendaire dépend de la date réelle de fabrication.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Préparation	Date de fabrication	Qté	Nature de l'ingrédient	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM ingrédient	DLC produit fabriqué	Nom du préparateur
Panna Cotta aux cerises noires	[date réelle]	1 préparation, 8 verrines	Crème fraîche liquide — 40 cL	[à relever]	[à relever]	[à relever]	J+3 après fabrication	[nom réel]
Panna Cotta aux cerises noires	Idem	Idem	Petit Suisse de 60 g — 4 pièces	[à relever]	[à relever]	[à relever]	Idem	Idem
Panna Cotta aux cerises noires	Idem	Idem	Fromage blanc — 200 g	[à relever]	[à relever]	[à relever]	Idem	Idem
Panna Cotta aux cerises noires	Idem	Idem	Gélatine en feuilles — 5 pièces	[à relever]	[à relever]	[à relever]	Idem	Idem
Panna Cotta aux cerises noires	Idem	Idem	Sucre — 100 g	[à relever]	[à relever]	[à relever]	Idem	Idem
Panna Cotta aux cerises noires	Idem	Idem	Confiture de cerises noires — 240 g	[à relever]	[à relever]	[à relever]	Idem	Idem

Les éléments entre crochets sont à renseigner pendant la fabrication avec les données des emballages et l'identité réelle du préparateur.

3.

Question - 1 fromage de chèvre frais enrobé aux fines herbes

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

> Réaliser un fromage de chèvre frais enrobé aux fines herbes, conformément au document 3.

Chèvre frais enrobé aux fines herbes. Le document 3 indique comme produit de base un chèvre frais et comme élément d'enrobage de la ciboulette. Se laver les mains, nettoyer le poste et préparer une assiette et des ustensiles propres. Vérifier l'état du fromage et de la ciboulette ; préparer et égoutter celle-ci selon les consignes d'hygiène, puis la ciseler finement si nécessaire.

1. Déposer le chèvre frais sur le poste propre. S'il est trop souple à manipuler, le raffermir au froid.
2. Répartir la ciboulette dans l'assiette et rouler délicatement le fromage dedans, ou appliquer la ciboulette régulièrement avec un ustensile propre.
3. Vérifier que l'enrobage est régulier sans écraser ni déformer le fromage.
4. Déposer le chèvre sur un support propre, le protéger et le maintenir au froid jusqu'à son emballage.

Éviter tout contact entre la ciboulette préparée, les mains non lavées, les ustensiles souillés et les surfaces sales.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Enrober régulièrement un chèvre frais de ciboulette, comme prévu au document 3. Le manipuler avec du matériel propre, le protéger et le maintenir au froid.

Question - 1 fromage de chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame

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

> Réaliser un fromage de chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame, conformément au document 3.

Chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame. Le document 3 met à disposition un chèvre frais, des cerneaux de noix et des graines de sésame ; la tâche demande d'utiliser les noix et le sésame ensemble. Se laver les mains, nettoyer le poste et préparer une assiette et des ustensiles propres.

1. Concasser finement les cerneaux de noix avec un ustensile propre.
2. Mélanger les noix concassées et les graines de sésame dans l'assiette.
3. Rouler délicatement le chèvre dans le mélange ou répartir celui-ci régulièrement sur toute sa surface.
4. Vérifier que l'enrobage est régulier sans déformer le fromage. Le déposer sur un support propre, le protéger et le maintenir au froid.

Prévention des contaminations croisées. Les noix et le sésame sont des allergènes. Utiliser du matériel distinct ou le nettoyer soigneusement avant de le réutiliser, éviter le transfert vers le chèvre aux fines herbes et identifier clairement le produit qui en contient.

RÉPONSE À RETENIR

Enrober régulièrement un chèvre frais d'un mélange de cerneaux de noix concassés et de graines de sésame, puis le protéger et le maintenir au froid. L'identifier clairement comme contenant des noix et du sésame.

Question 4.

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

> Préparer et emballer les fromages de chèvre frais pour la commercialisation.

Préparer et emballer pour la commercialisation. Vérifier l'aspect des deux fromages et la propreté de leur présentation. Les emballer séparément dans des contenants alimentaires propres et adaptés afin de préserver les enrobages et d'éviter le transfert des noix et du sésame vers le chèvre aux fines herbes. Fermer sans écraser les fromages et les maintenir au froid jusqu'à leur remise au client.

Étiqueter chaque emballage avec la dénomination du produit et les informations de traçabilité disponibles. Signaler clairement les noix et le sésame sur le produit qui en contient, selon la procédure d'étiquetage de l'établissement. Inscrire les dates, conditions de conservation et autres mentions uniquement à partir d'informations effectivement établies ; ne pas inventer de poids, de marque ou de DLC. Vérifier la fermeture et la lisibilité des étiquettes.

RÉPONSE À RETENIR

Emballer séparément les deux chèvres frais dans des contenants propres adaptés, les protéger et les maintenir au froid. Identifier distinctement le produit aux fines herbes et celui aux noix et au sésame, en signalant les allergènes et en ne portant que des informations vérifiées.

Question 5.

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

> Préparer la commande du plateau apéritif de madame Durand pour 6 personnes (document 4). La commande est pour le 26/06/25 à 08h00 ; elle comprend des produits d'accompagnement et les fromages sélectionnés : Ossau-Iraty, Fourme d'Ambert, Cœur de Neufchâtel et Pont-l'Evêque.

Préparer la commande. Relire le document 4 : Mme Durand a commandé un plateau apéritif pour 6 personnes, avec des produits d'accompagnement, à la boutique « La petite étable » pour le 26/06/25 à 08h00. Les quatre fromages sélectionnés sont l'Ossau-Iraty, la Fourme d'Ambert, le Cœur de Neufchâtel et le Pont-l'Évêque.

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et préparer un plateau propre ainsi que les couteaux adaptés.
2. Vérifier l'identité, l'état, la maturité et la conservation des quatre fromages disponibles.
3. Le document ne précise ni le poids total ni les quantités par fromage. Déterminer les portions selon les consignes de la boutique ou demander confirmation ; ne pas présenter une quantité non fournie comme une donnée de commande.
4. Découper des portions nettes et représentatives, puis les disposer de façon que les quatre fromages soient reconnaissables.
5. Ajouter des accompagnements adaptés. Le sujet ne les détaille pas : le pain ou des crackers peuvent être proposés, ainsi que des fruits frais ou secs selon les consignes et les éventuelles allergies. Éviter toute contamination des fromages.
6. Vérifier la propreté et la présentation du plateau, la présence des quatre fromages et des accompagnements, puis identifier la commande au nom de Mme Durand et avec l'heure de retrait.

Organiser le travail pour que le plateau soit prêt le 26/06/25 à 08h00 et limiter le temps passé hors des conditions de conservation adaptées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer pour Mme Durand un plateau apéritif pour 6 personnes, à retirer le 26/06/25 à 08h00. Il doit contenir l'Ossau-Iraty, la Fourme d'Ambert, le Cœur de Neufchâtel et le Pont-l'Évêque, ainsi que des produits d'accompagnement adaptés. Le sujet ne précisant ni les quantités ni la nature des accompagnements, ces choix sont à arrêter selon les consignes de la boutique ou à confirmer avec la cliente.

Question 6.

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

> Emballer le plateau de fromages de madame Durand pour la commercialisation et le transport.

Emballage pour la commercialisation et le transport. Utiliser un plateau ou un support alimentaire propre et suffisamment rigide. Disposer les fromages de façon stable et les séparer si nécessaire pour éviter le mélange des pâtes. Conditionner à part les accompagnements qui risqueraient d'humidifier ou de salir les fromages.

Recouvrir le plateau d'un emballage alimentaire propre et adapté, fermé sans écraser les produits. Placer l'ensemble dans un contenant rigide ou le caler pour éviter qu'il glisse ou bascule pendant le transport. Identifier la commande au nom de Mme Durand et rappeler le retrait prévu le 26/06/25 à 08h00.

Maintenir le plateau dans des conditions de conservation adaptées aux produits jusqu'à sa remise. Vérifier la propreté, la fermeture, la stabilité et la présence des quatre fromages et des accompagnements.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Protéger le plateau par un emballage alimentaire fermé et le transporter dans un contenant rigide ou calé pour éviter son déplacement et l'écrasement des produits. Identifier la commande au nom de Mme Durand et la conserver dans des conditions adaptées jusqu'à sa remise.

Question 7.

PDF source, p. 3

> Nettoyer et ranger les matériels et les locaux.

Démarche de nettoyage et de rangement. Ranger d'abord les denrées encore utilisables dans leurs conditions de conservation, en les protégeant et en les identifiant. Évacuer et trier les déchets selon les consignes du laboratoire.

1. Retirer les résidus alimentaires et démonter les éléments amovibles du matériel si cela est prévu et peut être fait sans danger.
2. Laver les plans de travail et les ustensiles utilisés, notamment les calottes, la casserole, le fouet et les couteaux, avec le produit et selon le mode d'emploi de l'établissement.
3. Rincer si le protocole du produit l'exige, puis désinfecter en respectant le dosage et le temps de contact indiqués. Ne jamais mélanger les produits d'entretien.
4. Laisser sécher à l'air libre ou utiliser un support propre prévu à cet effet, puis ranger le matériel propre et sec à son emplacement.
5. Nettoyer avec une vigilance particulière les zones et ustensiles ayant été en contact avec les noix et le sésame, afin d'éviter les contaminations croisées par allergènes.
6. Remettre le local en ordre et ranger les produits d'entretien séparément des denrées, en portant les protections nécessaires.

RÉPONSE À RETENIR

Protéger et ranger les denrées, évacuer les déchets, puis laver et désinfecter les matériels et les surfaces selon les consignes des produits utilisés. Après séchage, ranger le matériel propre et remettre les locaux en état, avec une vigilance particulière pour éliminer les traces de noix et de sésame.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s3_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.