CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Session 2025

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Crémier-fromager, veuillez visiter :
capcremierfromager.fr/annales-sujets-et-corriges

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

Session 2025

Code sujet **25-CAP-CRM FRO-EP1-ME1** 1 heure 30 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Température et entretien de la chambre froide des produits laitiers ultra-frais
8 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Contrôle de livraison, stockage des Grands-Suisses et tri des emballages
25 réponses • PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Exercice 3 — Inventaire des stocks et relevé d’anomalie
2 réponses • PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Exercice 4 — Choix des laits et étiquetage d’une portion de Brie de Meaux
4 réponses • PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11

Exercice 5 — Label bio, affinage et accords autour du Comté
71 réponses • PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14

Exercice 6 — Préparations culinaires et spécialités régionales
8 réponses • PDF source, p. 15, PDF source, p. 16

« 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

Température et entretien de la chambre froide des produits laitiers ultra-frais

Question 1.

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

> À votre prise de poste à 8 heures le 16 juin, la chambre froide des produits laitiers ultra-frais affiche + 6 °C. Après avoir reporté cette température sur le relevé journalier, préciser deux risques liés à une rupture de la chaîne du froid.

À 8 heures le 16 juin, inscrire **+ 6 °C** à la date du 16 juin sur le relevé journalier. Le document 1 situe la zone cible entre + 0 °C et + 4 °C et la zone critique entre + 5 °C et + 7 °C : la température constatée est donc en zone critique.

Une température trop élevée favorise la multiplication des micro-organismes et accélère l'altération des produits.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - **Risque sanitaire :** multiplication de micro-organismes, y compris de germes pathogènes, pouvant rendre les produits dangereux pour le consommateur.
> - **Risque de dégradation :** altération plus rapide des produits et réduction de leur durée de conservation.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Proposer deux mesures correctives pour permettre à la température de la chambre froide des produits laitiers ultra-frais de revenir dans la zone cible.

Il faut agir sur la cause de la température anormale et protéger les produits pendant le retour à la zone cible. Les mesures doivent être prises rapidement et la température doit être surveillée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1. Vérifier la fermeture de la porte et les réglages de la chambre froide, puis la maintenir fermée en limitant les ouvertures.
> 2. Prévenir le responsable et faire contrôler l'installation frigorifique. Dans l'attente du retour à la température cible, transférer les produits dans une enceinte froide conforme et surveiller la température.

Améliorer les échanges thermiques

Question 3.

PDF source, p. 3

> Pour l'intérêt d'un dégivrage régulier des chambres froides, examiner l'option « Améliorer les échanges thermiques » parmi les réponses proposées.

Une accumulation de givre gêne le transfert de chaleur entre les surfaces froides et l'air de la chambre. Le dégivrage aide à rétablir ces échanges.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher. Le dégivrage régulier améliore les échanges thermiques.

Diminuer les risques de contamination croisée

Question 3.

PDF source, p. 3

Pour l'intérêt d'un dégivrage régulier des chambres froides, examiner l'option « Diminuer les risques de contamination croisée » parmi les réponses proposées.

Le dégivrage améliore le fonctionnement frigorifique, mais ne constitue pas à lui seul une mesure de prévention des contaminations croisées. Celles-ci sont notamment limitées par la séparation des produits et le respect des règles d'hygiène.

RÉPONSE À RETENIR

À ne pas cocher. La diminution des risques de contamination croisée n'est pas l'intérêt direct du dégivrage régulier.

Allonger la DLC des produits stockés

Question 3.

PDF source, p. 3

Pour l'intérêt d'un dégivrage régulier des chambres froides, examiner l'option « Allonger la DLC des produits stockés » parmi les réponses proposées.

La DLC est fixée pour le produit. Le maintien de bonnes conditions de conservation aide à préserver le produit jusqu'à cette date, mais le dégivrage ne la prolonge pas.

RÉPONSE À RETENIR

À ne pas cocher. Le dégivrage n'allonge pas la DLC des produits stockés.

Diminuer la consommation d'énergie

Question 3.

PDF source, p. 3

Pour l'intérêt d'un dégivrage régulier des chambres froides, examiner l'option « Diminuer la consommation d'énergie » parmi les réponses proposées.

Le givre peut gêner le fonctionnement de l'équipement frigorifique et rendre le refroidissement moins efficace. Le dégivrage permet de rétablir son fonctionnement et peut ainsi limiter la consommation d'énergie.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher. Un dégivrage régulier peut diminuer la consommation d'énergie.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Améliorer le brassage de l’air

Question 3.

PDF source, p. 3

> Pour l’intérêt d’un dégivrage régulier des chambres froides, examiner l’option « Améliorer le brassage de l’air » parmi les réponses proposées.

Lorsque le givre s’accumule sur les surfaces de refroidissement, il peut gêner la circulation de l’air froid. Le dégivrage aide à rétablir un brassage plus efficace et une température plus homogène.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À cocher.** Le dégivrage peut améliorer le brassage de l’air.

Allonger la durée de vie de la chambre froide

Question 3.

PDF source, p. 3

> Pour l’intérêt d’un dégivrage régulier des chambres froides, examiner l’option « Allonger la durée de vie de la chambre froide » parmi les réponses proposées.

Un dégivrage régulier évite que l’équipement fonctionne durablement avec une forte accumulation de givre et contribue à préserver son fonctionnement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À cocher.** L’entretien régulier par dégivrage contribue à allonger la durée de vie de la chambre froide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Contrôle de livraison, stockage des Grands-Suisses et tri des emballages

Question 4.

PDF source, p. 5

> Citer 5 points de contrôle à effectuer lors d'une livraison.

Je contrôle la livraison avant de ranger les produits. Je compare les produits reçus aux documents de livraison et vérifie leur quantité, leur état, leur température ainsi que leurs dates et leur traçabilité.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1. **Conformité :** comparer les références livrées au bon de commande ou au bon de livraison.
> 2. **Quantités :** compter les produits et vérifier qu'elles correspondent aux quantités prévues.
> 3. **État :** rechercher les emballages abîmés, les fuites, les produits écrasés ou d'aspect anormal.
> 4. **Température :** contrôler la température des produits sensibles et, si nécessaire, celle du camion frigorifique.
> 5. **Dates et traçabilité :** vérifier les DLC ou DDM, les numéros de lot et les étiquetages.

Rangée du fond de l'étagère

Question 5.

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

> Parmi les Grands-Suisses, 5 ont une DLC au 3 juillet 2025, 5 au 28 juin 2025 et 5 au 1er juillet 2025. Indiquer la date à placer sur la rangée du fond de l'étagère.

Les produits à DLC la plus éloignée se placent au fond : ils seront utilisés après ceux dont la date est plus proche. Parmi les dates données, la plus éloignée est le 3 juillet 2025.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Rangée du fond de l'étagère : à consommer avant le 3 juillet 2025.**

Rangée du milieu de l'étagère

Question 5.

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

> Parmi les Grands-Suisses, 5 ont une DLC au 3 juillet 2025, 5 au 28 juin 2025 et 5 au 1er juillet 2025. Indiquer la date à placer sur la rangée du milieu de l'étagère.

On classe les produits par ordre de DLC : la date intermédiaire se place entre la plus proche, devant, et la plus éloignée, au fond. La date intermédiaire est le 1er juillet 2025.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Rangée du milieu de l'étagère : à consommer avant le 1er juillet 2025.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Rangée du devant de l’étagère

Question 5.

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

> Parmi les Grands-Suisses, 5 ont une DLC au 3 juillet 2025, 5 au 28 juin 2025 et 5 au 1er juillet 2025. Indiquer la date à placer sur la rangée du devant de l’étagère.

Les produits à DLC la plus proche se placent devant afin d’être prélevés et vendus en premier. Parmi les dates données, le 28 juin 2025 est la plus proche.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Rangée du devant de l’étagère : à consommer avant le 28 juin 2025.**

Question 6.

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

> Citer en toutes lettres la méthode de stockage utilisée dans cette situation.

La règle consiste à faire sortir en premier les produits dont la date limite est la plus proche. Le classement des trois lots confirme cette méthode : 28 juin devant, 1er juillet au milieu et 3 juillet au fond.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Méthode : « premier périmé, premier sorti » (FEFO, « First Expired, First Out »).** Elle s’appuie sur les dates limites de consommation, contrairement au FIFO qui s’appuie sur l’ordre d’arrivée.

Carton — consigné

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour le carton, examiner l’option « Consigné » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le carton ordinaire n’est pas consigné, sauf indication particulière de retour au fournisseur. Pour le tri usuel demandé, il est destiné au recyclage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Carton — « Consigné » : ne pas cocher.**

Carton — recyclé

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour le carton, examiner l’option « Recyclé » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le carton propre et trié dans la filière adaptée est recyclable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Carton — « Recyclé » : cocher.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Carton — jeté

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour le carton, examiner l'option « Jeté » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Lorsqu'il peut être trié et recyclé, le carton ne doit pas être jeté avec les déchets résiduels.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Carton — « Jeté » : ne pas cocher.**

Carton — composté

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour le carton, examiner l'option « Composté » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Dans le tri proposé, le carton d'emballage est orienté vers le recyclage, et non vers le compostage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Carton — « Composté » : ne pas cocher.**

Cagette en bois — consignée

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour la cagette en bois, examiner l'option « Consignée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le sujet ne précise pas que la cagette en bois appartient à un circuit de consigne. Pour une cagette en bois non consignée et non traitée, le tri attendu par nature du matériau est le compostage. Si le fournisseur la reprend comme emballage réutilisable, il faut alors la lui retourner.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cagette en bois — « Consignée » : ne pas cocher dans l'hypothèse d'une cagette non consignée.**

Cagette en bois — recyclée

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour la cagette en bois, examiner l'option « Recyclée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Dans l'hypothèse retenue d'une cagette en bois non consignée et non traitée, elle est valorisée par compostage plutôt que dirigée vers le recyclage des emballages.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Cagette en bois — « Recyclée » : ne pas cocher.

Cagette en bois — jetée

Question 7.

PDF source, p. 6

Pour la cagette en bois, examiner l'option « Jetée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Une cagette en bois non traitée peut être valorisée par compostage ; elle n'a donc pas à être jetée avec les déchets résiduels.

RÉPONSE À RETENIR

Cagette en bois — « Jetée » : ne pas cocher.

Cagette en bois — compostée

Question 7.

PDF source, p. 6

Pour la cagette en bois, examiner l'option « Compostée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

En l'absence d'indication de consigne, on retient ici une cagette en bois non traitée, compostable. La réponse dépendrait toutefois de son traitement et des consignes locales de tri.

RÉPONSE À RETENIR

Cagette en bois — « Compostée » : cocher.

Seau en plastique — consigné

Question 7.

PDF source, p. 6

Pour le seau en plastique, examiner l'option « Consigné » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le sujet ne précise pas que le seau est consigné ou repris par le fournisseur. On retient donc, pour ce tri, un seau non consigné.

RÉPONSE À RETENIR

Seau en plastique — « Consigné » : ne pas cocher.

Seau en plastique — recyclé

Question 7.

PDF source, p. 6

Pour le seau en plastique, examiner l'option « Recyclé » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour

FormaV - document d'entraînement non officiel

ce conditionnement.

Un seau en plastique propre peut être orienté vers la filière de recyclage adaptée au type de plastique et aux consignes locales.

RÉPONSE À RETENIR

Seau en plastique — « Recyclé » : cocher.

Seau en plastique — jeté

Question 7.

PDF source, p. 6

Pour le seau en plastique, examiner l'option « Jeté » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Dans l'hypothèse où le seau est accepté dans une filière de tri adaptée, il ne doit pas être jeté avec les déchets résiduels.

RÉPONSE À RETENIR

Seau en plastique — « Jeté » : ne pas cocher.

Seau en plastique — composté

Question 7.

PDF source, p. 6

Pour le seau en plastique, examiner l'option « Composté » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Un seau en plastique n'est pas compostable. Il relève d'une filière de réemploi ou de recyclage selon les consignes applicables.

RÉPONSE À RETENIR

Seau en plastique — « Composté » : ne pas cocher.

Paillon (paille naturelle) — consigné

Question 7.

PDF source, p. 6

Pour le paillon en paille naturelle, examiner l'option « Consigné » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le paillon en paille naturelle n'est pas indiqué comme faisant partie d'un circuit de consigne. On le valorise ici par compostage.

RÉPONSE À RETENIR

Paillon (paille naturelle) — « Consigné » : ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Paillon (paille naturelle) — recyclé

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour le paillon en paille naturelle, examiner l'option « Recyclé » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Pour un paillon en paille naturelle, le choix de tri retenu est le compostage plutôt que le recyclage des emballages.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Paillon (paille naturelle) — « Recyclé » : ne pas cocher.**

Paillon (paille naturelle) — jeté

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour le paillon en paille naturelle, examiner l'option « Jeté » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

La paille naturelle peut être valorisée par compostage si elle n'est pas souillée par une matière incompatible avec cette filière.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Paillon (paille naturelle) — « Jeté » : ne pas cocher.**

Paillon (paille naturelle) — composté

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour le paillon en paille naturelle, examiner l'option « Composté » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le paillon étant en paille naturelle, il peut être composté, sous réserve des consignes locales et de l'absence de souillure incompatible.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Paillon (paille naturelle) — « Composté » : cocher.**

Cagette plastique — consignée

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour la cagette plastique, examiner l'option « Consignée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le sujet ne précise pas explicitement le statut de consigne de la cagette plastique. Pour répondre, on retient l'usage d'une cagette réutilisable appartenant à un circuit de retour au fournisseur.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Cagette plastique — « Consignée » : cocher dans l’hypothèse d’une cagette réutilisable à rendre au fournisseur.

Cagette plastique — recyclée

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour la cagette plastique, examiner l’option « Recyclée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Dans l’hypothèse d’une cagette réutilisable appartenant à un circuit de consigne, elle est rendue au fournisseur plutôt qu’envoyée au recyclage après chaque livraison.

RÉPONSE À RETENIR

Cagette plastique — « Recyclée » : ne pas cocher.

Cagette plastique — jetée

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour la cagette plastique, examiner l’option « Jetée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Dans l’hypothèse retenue, la cagette plastique est réutilisable et rendue au fournisseur : elle n’est donc pas jetée.

RÉPONSE À RETENIR

Cagette plastique — « Jetée » : ne pas cocher.

Cagette plastique — compostée

Question 7.

PDF source, p. 6

> Pour la cagette plastique, examiner l’option « Compostée » parmi les choix proposés. Cocher une seule réponse pour ce conditionnement.

Le plastique n’est pas compostable. Pour la cagette considérée comme consignée, le réemploi est la destination retenue.

RÉPONSE À RETENIR

Cagette plastique — « Compostée » : ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Inventaire des stocks et relevé d’anomalie

Question 8.

PDF source, p. 7

> En comparant les fiches de suivi des stocks (stock théorique) à l’inventaire physique (stock réel), vous constatez qu’il manque un Chaource et deux Rocamadour. Lister 4 causes possibles expliquant cette différence.

Un écart apparaît lorsque les mouvements enregistrés ne correspondent pas aux produits réellement présents, ou lorsque le comptage comporte une erreur. Les causes suivantes sont des possibilités à vérifier, et non des faits établis dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

1. Une vente a été réalisée, mais n’a pas été enregistrée ou a été mal saisie.
2. Un fromage a été retiré du stock à la suite d’une perte, d’une casse ou d’un produit impropre à la vente, sans que ce retrait soit enregistré.
3. Une erreur de comptage a été commise lors de l’inventaire physique.
4. Une livraison a été reçue en quantité inférieure à celle inscrite sur le bon, ou la réception a été enregistrée avec une quantité erronée.

Question 9.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> Compléter le relevé d’anomalie présenté ci-dessous afin d’informer votre supérieur hiérarchique de l’écart constaté : renseigner la date, le nom du destinataire, la nature de l’anomalie et sa description.

Le relevé doit distinguer la nature générale de l’anomalie des faits observés. La situation situe la prise de poste au 16 juin 2025 et le destinataire est le responsable de la boutique, monsieur Rolland. On indique les écarts constatés sans leur attribuer une cause qui n’a pas été vérifiée.

RÉPONSE À RETENIR

Date : 16 juin 2025

Nom du destinataire : Monsieur Rolland

Nature de l’anomalie : Écart entre le stock théorique et le stock réel de fromages.

Description de l’anomalie : Lors de la comparaison des fiches de suivi des stocks avec l’inventaire physique, il manque un Chaource et deux Rocamadour. La cause de ces écarts reste à vérifier.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 4

None points

Choix des laits et étiquetage d’une portion de Brie de Meaux

Lait se conservant au moins une semaine, bonne préservation des saveurs et apport modéré en matières grasses

Question 10.

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

> Parmi les laits disponibles, indiquer dans le tableau le type de lait correspondant aux exigences des clients et justifier le choix : conservation d’au moins une semaine, bonne préservation des saveurs et apport modéré en matières grasses.

Le document 2 propose un lait microfiltré demi-écrémé avec une DLC de 14 jours : sa conservation dépasse donc une semaine. La microfiltration préserve les qualités gustatives tout en permettant une conservation plus longue que celle du lait cru présenté. Le lait demi-écrémé apporte moins de matières grasses que le lait entier.

> RÉPONSE À RETENIR
>
> **Lait à commander :** lait microfiltré demi-écrémé, DLC 14 jours.

Lait pour riz au lait, se conservant au moins une semaine et le plus onctueux possible

Question 10.

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

> Parmi les laits disponibles, indiquer dans le tableau le type de lait correspondant aux exigences des clients et justifier le choix : conservation d’au moins une semaine et préparation d’un riz au lait le plus onctueux possible.

Pour obtenir un riz au lait le plus onctueux possible, on choisit un lait entier, plus riche en matières grasses qu’un lait demi-écrémé ou écrémé. Le lait U.H.T. entier a une DLC de 90 jours d’après le document 2 : il se conserve donc au moins une semaine.

> RÉPONSE À RETENIR
>
> **Lait à commander :** lait U.H.T. entier, DLC 90 jours. Sa richesse en matières grasses favorise l’onctuosité du riz au lait.

Lait sans micro-organisme pathogène pour des yaourts maigres, en préservant le plus de vitamines possible

Question 10.

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

> Parmi les laits disponibles, indiquer dans le tableau le type de lait correspondant aux exigences des clients et justifier le choix : absence de micro-organisme pathogène, préparation de yaourts maigres et préservation du plus de vitamines possible.

Pour des yaourts maigres, il faut choisir un lait écrémé. Une pasteurisation correctement réalisée détruit les micro-organismes pathogènes, tout en étant moins poussée qu’un traitement U.H.T. et en préservant ainsi davantage les vitamines sensibles à la chaleur. Le lait pasteurisé écrémé du document 2 se conserve 10

FormaV - document d'entraînement non officiel

jours, soit plus d'une semaine. Il n'est pas stérile : la demande porte sur l'absence de micro-organismes pathogènes, et non sur l'absence de tout micro-organisme.

RÉPONSE À RETENIR

Lait à commander : lait pasteurisé écrémé, DLC 10 jours.

Question 11.

PDF source, p. 11

> Compléter l'étiquette individuelle pour une portion de Brie à l'aide de l'étiquette d'origine du Brie. Renseigner le nom du fromage, le signe de qualité ou d'origine, le producteur, le code d'identification de l'atelier de fabrication, la composition, les conditions de conservation, la DDM et le poids de la portion. Chaque portion doit faire 200 g à 10 g près.

Je relève les renseignements visibles sur l'étiquette d'origine. Celle-ci indique une DDM au 02/07/25 et une conservation entre 0 et +4 °C. Elle indique également que le Brie est affiné par la Fromagerie ROLLET ; elle ne donne pas un autre nom de producteur. La consigne de poids est de 200 g à 10 g près : l'intervalle accepté va donc de 190 g à 210 g. Une portion pesée à 200 g respecte la consigne.

RÉPONSE À RETENIR

Élément de l'étiquette	Réponse
Nom du fromage	Brie de Meaux
Signe de qualité ou d'origine	AOP (appellation d'origine protégée)
Producteur	Affiné par Fromagerie ROLLET, à 02570 CHEZY-SUR-MARNE
Code d'identification de l'atelier de fabrication	FR 02-186-01 CE
Composition	Lait cru de vache, sel, présure animale, ferments
Conditions de conservation	À conserver entre 0 et +4 °C
DDM	02/07/25
Poids de la portion	200 g

Exercice 5

None points

Label bio, affinage et accords autour du Comté

Question 12.

PDF source, p. 12

> Donner la signification du label « bio » et préciser les trois caractéristiques du label figurant dans la fiche mémo : mode d'élevage, mode d'alimentation des animaux et mode de production des aliments.

Le label « bio » indique une production conforme aux règles de l'agriculture biologique. Pour compléter la fiche, il faut distinguer les conditions d'élevage, l'alimentation des animaux et la production des aliments.

RÉPONSE À RETENIR

Signification : produit issu de l'agriculture biologique et conforme à son cahier des charges.
Mode d'élevage : élevage respectueux du bien-être animal, avec accès à l'extérieur lorsque les conditions le permettent.
Mode d'alimentation des animaux : aliments issus de l'agriculture biologique, sans OGM, adaptés aux besoins des animaux.
Mode de production des aliments : cultures conduites selon les règles de l'agriculture biologique, sans pesticides ni engrais chimiques de synthèse.

Portion de gauche — durée d'affinage : 2 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « 2 mois » pour la durée d'affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

Les trois portions correspondent aux durées de Comté annoncées avant la question : 6, 12 et 20 mois. La portion de gauche est la plus affinée : elle présente les points caractéristiques d'un affinage prolongé.

RÉPONSE À RETENIR

2 mois : ne pas cocher.

Portion de gauche — durée d'affinage : 6 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « 6 mois » pour la durée d'affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion de gauche est la plus affinée des trois. La durée annoncée correspondant à cette portion est 20 mois, et non 6 mois.

RÉPONSE À RETENIR

6 mois : ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Portion de gauche — durée d’affinage : 12 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l’option « 12 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion de gauche est la plus affinée des trois et correspond à 20 mois. Elle ne correspond donc pas à 12 mois.

> RÉPONSE À RETENIR
>
> **12 mois : ne pas cocher.**

Portion de gauche — durée d’affinage : 20 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l’option « 20 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion de gauche est la plus affinée des trois. Parmi les durées annoncées pour l’animation, c’est celle de 20 mois.

> RÉPONSE À RETENIR
>
> **20 mois : cocher.**

Portion de gauche — typicité gustative : douce

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l’option « douce » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de gauche correspond au Comté le plus affiné. Sa typicité est plus marquée que celle d’un Comté jeune : elle n’est pas douce.

> RÉPONSE À RETENIR
>
> **Douce : ne pas cocher.**

Portion de gauche — typicité gustative : fruitée

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l’option « fruitée » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de gauche correspond au Comté de 20 mois. Dans les choix proposés, sa typicité est intense plutôt que simplement fruitée.

RÉPONSE À RETENIR

Fruitée : ne pas cocher.

Portion de gauche — typicité gustative : intense

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « intense » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de gauche correspond au Comté le plus affiné, celui de 20 mois. L'affinage prolongé donne une typicité plus intense.

RÉPONSE À RETENIR

Intense : cocher.

Portion de gauche — typicité gustative : amère

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « amère » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

Un goût plus marqué avec l'affinage n'est pas synonyme d'amertume. L'amertume n'est pas la typicité attendue pour cette portion.

RÉPONSE À RETENIR

Amère : ne pas cocher.

Portion de gauche — pâte : cassante et granuleuse

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « cassante et granuleuse » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de gauche est la plus affinée. Parmi les caractéristiques proposées, sa pâte correspond à une pâte cassante et granuleuse.

RÉPONSE À RETENIR

Cassante et granuleuse : cocher.

Portion de gauche — pâte : humide et fondante

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « humide et fondante » pour les caractéristiques

FormaV - document d'entraînement non officiel

> de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La caractéristique « humide et fondante » ne correspond pas à la portion la plus affinée, située à gauche.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Humide et fondante : ne pas cocher.**

Portion de gauche — pâte : souple

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « souple » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de gauche correspond au Comté de 20 mois. Sa pâte n'est pas la pâte souple d'un Comté jeune.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Souple : ne pas cocher.**

Portion de gauche — pâte : ferme

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à gauche, examiner l'option « ferme » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de gauche est la plus affinée. Parmi les choix proposés, « cassante et granuleuse » est la caractéristique à retenir, plutôt que « ferme ».

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ferme : ne pas cocher.**

Portion du milieu — durée d'affinage : 2 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « 2 mois » pour la durée d'affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion du milieu correspond au Comté jeune de 6 mois, l'une des trois durées données pour l'animation. Elle n'est donc pas affinée 2 mois.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2 mois : ne pas cocher.**

Portion du milieu — durée d’affinage : 6 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l’option « 6 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion du milieu est la plus jeune des trois portions présentées. Elle correspond au Comté de 6 mois indiqué dans le sujet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **6 mois : cocher.**

Portion du milieu — durée d’affinage : 12 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l’option « 12 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion du milieu est la plus jeune des trois : elle correspond à 6 mois, et non à 12 mois.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **12 mois : ne pas cocher.**

Portion du milieu — durée d’affinage : 20 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l’option « 20 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion du milieu est le Comté jeune de 6 mois. Le Comté de 20 mois correspond à la portion la plus affinée, à gauche.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **20 mois : ne pas cocher.**

Portion du milieu — typicité gustative : douce

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l’option « douce » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion du milieu est le Comté de 6 mois. Parmi les typicités proposées, celle d’un Comté jeune est douce.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Douce : cocher.

Portion du milieu — typicité gustative : fruitée

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « fruitée » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion du milieu correspond au Comté jeune de 6 mois, dont la typicité attendue est douce. La réponse fruitée correspond à la portion d'affinage intermédiaire.

RÉPONSE À RETENIR

Fruitée : ne pas cocher.

Portion du milieu — typicité gustative : intense

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « intense » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion du milieu est le Comté jeune de 6 mois. Elle n'a pas la typicité intense associée ici au Comté le plus affiné.

RÉPONSE À RETENIR

Intense : ne pas cocher.

Portion du milieu — typicité gustative : amère

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « amère » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La typicité attendue pour la portion jeune du milieu est douce. L'amertume n'est pas une caractéristique proposée à retenir.

RÉPONSE À RETENIR

Amère : ne pas cocher.

Portion du milieu — pâte : cassante et granuleuse

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « cassante et granuleuse » pour les

FormaV - document d'entraînement non officiel

caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La pâte cassante et granuleuse est associée à la portion la plus affinée. La portion du milieu, jeune, est plutôt souple.

RÉPONSE À RETENIR

Cassante et granuleuse : ne pas cocher.

Portion du milieu — pâte : humide et fondante

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « humide et fondante » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion du milieu correspond au Comté de 6 mois. Parmi les choix, « humide et fondante » n'est pas la caractéristique retenue pour cette portion : la réponse attendue est « souple ».

RÉPONSE À RETENIR

Humide et fondante : ne pas cocher.

Portion du milieu — pâte : souple

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « souple » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion du milieu est le Comté jeune de 6 mois. Sa pâte est souple, ce qui la distingue de la pâte plus ferme ou cassante des Comtés plus affinés.

RÉPONSE À RETENIR

Souple : cocher.

Portion du milieu — pâte : ferme

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée au milieu, examiner l'option « ferme » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion du milieu correspond au Comté jeune de 6 mois. Parmi les choix proposés, sa pâte est souple plutôt que ferme.

RÉPONSE À RETENIR

Ferme : ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Portion de droite — durée d’affinage : 2 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l’option « 2 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion de droite correspond au Comté d’affinage intermédiaire de 12 mois, et non à un affinage de 2 mois.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **2 mois : ne pas cocher.**

Portion de droite — durée d’affinage : 6 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l’option « 6 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion de droite est le Comté d’affinage intermédiaire de 12 mois. Le Comté de 6 mois est la portion jeune du milieu.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **6 mois : ne pas cocher.**

Portion de droite — durée d’affinage : 12 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l’option « 12 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion de droite présente le profil intermédiaire entre le Comté jeune du milieu et le Comté le plus affiné à gauche. Elle correspond à 12 mois.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **12 mois : cocher.**

Portion de droite — durée d’affinage : 20 mois

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l’option « 20 mois » pour la durée d’affinage; choisir une seule réponse parmi les durées proposées.

La portion de droite correspond à 12 mois. La portion de gauche, plus affinée, correspond à 20 mois.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

20 mois : ne pas cocher.

Portion de droite — typicité gustative : douce

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l'option « douce » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de droite correspond au Comté de 12 mois. Sa typicité est fruitée plutôt que douce.

RÉPONSE À RETENIR

Douce : ne pas cocher.

Portion de droite — typicité gustative : fruitée

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l'option « fruitée » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de droite est le Comté de 12 mois, d'affinage intermédiaire. Parmi les choix proposés, sa typicité est fruitée.

RÉPONSE À RETENIR

Fruitée : cocher.

Portion de droite — typicité gustative : intense

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l'option « intense » pour la typicité gustative; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de droite correspond à 12 mois. La typicité intense est associée ici à la portion de gauche, la plus affinée.

RÉPONSE À RETENIR

Intense : ne pas cocher.

Portion de droite — typicité gustative : amère

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l'option « amère » pour la typicité gustative; choisir une

FormaV - document d'entraînement non officiel

seule réponse parmi les propositions.

La portion de droite, affinée 12 mois, présente une typicité fruitée. L'amertume n'est pas la réponse attendue.

RÉPONSE À RETENIR

Amère : ne pas cocher.

Portion de droite — pâte : cassante et granuleuse

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l'option « cassante et granuleuse » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La pâte cassante et granuleuse caractérise plutôt le Comté le plus affiné, à gauche. La portion de droite, à 12 mois, est ferme.

RÉPONSE À RETENIR

Cassante et granuleuse : ne pas cocher.

Portion de droite — pâte : humide et fondante

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l'option « humide et fondante » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de droite correspond à 12 mois d'affinage. Sa pâte est ferme, et non humide et fondante.

RÉPONSE À RETENIR

Humide et fondante : ne pas cocher.

Portion de droite — pâte : souple

Question 13.

PDF source, p. 13

Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l'option « souple » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La pâte souple correspond à la portion jeune de 6 mois, au milieu. Celle de droite, affinée 12 mois, est ferme.

RÉPONSE À RETENIR

Souple : ne pas cocher.

Portion de droite — pâte : ferme

Question 13.

PDF source, p. 13

> Pour la portion de Comté représentée à droite, examiner l’option « ferme » pour les caractéristiques de la pâte; choisir une seule réponse parmi les propositions.

La portion de droite correspond au Comté de 12 mois. Sa pâte est ferme, tandis que celle de la portion la plus affinée est cassante et granuleuse.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ferme : cocher.**

Nature des points blancs — défauts d’affinage

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour la nature des points blancs du Comté, examiner l’option « des défauts d’affinage » parmi les réponses proposées.

Les points blancs caractéristiques d’un Comté affiné sont des cristaux présents dans la pâte, et non des défauts d’affinage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Des défauts d’affinage : ne pas cocher.**

Nature des points blancs — cristaux de tyrosine

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour la nature des points blancs du Comté, examiner l’option « des cristaux de tyrosine » parmi les réponses proposées.

Les points blancs qui apparaissent dans la pâte du Comté au cours de l’affinage sont des cristaux de tyrosine.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Des cristaux de tyrosine : cocher.**

Nature des points blancs — cristaux de sel

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour la nature des points blancs du Comté, examiner l’option « des cristaux de sel » parmi les réponses proposées.

Les points blancs caractéristiques de la pâte d’un Comté affiné sont des cristaux de tyrosine, pas des cristaux de sel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Des cristaux de sel : ne pas cocher.

Nature des points blancs — marques d'humidité

Question 14.

PDF source, p. 14

Pour la nature des points blancs du Comté, examiner l'option « des marques d'humidité » parmi les réponses proposées.

Les marques d'humidité ne sont pas les points blancs caractéristiques répartis dans la pâte d'un Comté affiné.

RÉPONSE À RETENIR

Des marques d'humidité : ne pas cocher.

Nature des points blancs — moisissures qui se développent

Question 14.

PDF source, p. 14

Pour la nature des points blancs du Comté, examiner l'option « des moisissures qui se développent » parmi les réponses proposées.

Les points blancs dans la pâte du Comté ne sont pas des moisissures qui se développent : ce sont des cristaux de tyrosine.

RÉPONSE À RETENIR

Des moisissures qui se développent : ne pas cocher.

Agent de transformation de la pâte — acariens

Question 14.

PDF source, p. 14

Pour l'agent responsable de la transformation de la pâte du Comté lors de son affinage, examiner l'option « les acariens » parmi les réponses proposées.

Les acariens ne sont pas l'agent responsable attendu pour la transformation de la pâte du Comté pendant l'affinage.

RÉPONSE À RETENIR

Les acariens : ne pas cocher.

Agent de transformation de la pâte — acide lactique

Question 14.

PDF source, p. 14

Pour l'agent responsable de la transformation de la pâte du Comté lors de son affinage, examiner l'option « l'acide

FormaV - document d'entraînement non officiel

> lactique » parmi les réponses proposées.

L’acide lactique est un produit de la fermentation, et non l’agent vivant principal qui transforme la pâte pendant l’affinage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **L’acide lactique : ne pas cocher.**

Agent de transformation de la pâte — moisissures

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l’agent responsable de la transformation de la pâte du Comté lors de son affinage, examiner l’option « les moisissures » parmi les réponses proposées.

Parmi les réponses proposées, l’agent principal attendu pour les transformations de la pâte du Comté pendant l’affinage est constitué par les bactéries, non par les moisissures.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Les moisissures : ne pas cocher.**

Agent de transformation de la pâte — bactéries

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l’agent responsable de la transformation de la pâte du Comté lors de son affinage, examiner l’option « les bactéries » parmi les réponses proposées.

Les bactéries des ferments participent aux transformations de la pâte pendant l’affinage du Comté. C’est la réponse attendue parmi les choix proposés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Les bactéries : cocher.**

Agent de transformation de la pâte — présure

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l’agent responsable de la transformation de la pâte du Comté lors de son affinage, examiner l’option « la présure » parmi les réponses proposées.

La présure intervient surtout dans la coagulation du lait lors de la fabrication. Pour l’affinage, la réponse attendue est les bactéries.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **La présure : ne pas cocher.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Origine de la couleur jaune orangée — carotène de l’alimentation des vaches

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l’origine de la couleur jaune orangée de la pâte du Comté, examiner l’option « le carotène issu de l’alimentation des vaches » parmi les réponses proposées.

Le carotène naturellement présent dans l’alimentation des vaches contribue à la couleur jaune de la pâte du Comté. C’est la réponse proposée à retenir.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le carotène issu de l’alimentation des vaches : cocher.**

Origine de la couleur jaune orangée — ferments du rouge

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l’origine de la couleur jaune orangée de la pâte du Comté, examiner l’option « les ferments du rouge » parmi les réponses proposées.

La couleur jaune orangée de la pâte est attribuée au carotène de l’alimentation des vaches, et non à des « ferments du rouge ».

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Les ferments du rouge : ne pas cocher.**

Origine de la couleur jaune orangée — colorant E120

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l’origine de la couleur jaune orangée de la pâte du Comté, examiner l’option « le colorant E120 » parmi les réponses proposées.

La réponse attendue est le carotène naturellement apporté par l’alimentation des vaches, et non un colorant E120.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le colorant E120 : ne pas cocher.**

Origine de la couleur jaune orangée — rocou

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l’origine de la couleur jaune orangée de la pâte du Comté, examiner l’option « du rocou » parmi les réponses proposées.

Parmi les réponses proposées, la couleur du Comté est liée au carotène de l’alimentation des vaches, pas au rocou.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Du rocou : ne pas cocher.

Origine de la couleur jaune orangée — acide lactique oxydé

Question 14.

PDF source, p. 14

> Pour l'origine de la couleur jaune orangée de la pâte du Comté, examiner l'option « l'acide lactique oxydé » parmi les réponses proposées.

L'acide lactique oxydé n'est pas l'origine indiquée pour la couleur jaune orangée. La réponse attendue est le carotène de l'alimentation des vaches.

RÉPONSE À RETENIR

L'acide lactique oxydé : ne pas cocher.

Boissons — Muscadet AOC

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les boissons proposées, examiner « Muscadet AOC » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

Le Muscadet est associé à une autre région que celle du Comté. Il ne fait pas partie des boissons régionales à sélectionner pour cet accord.

RÉPONSE À RETENIR

Muscadet AOC : ne pas cocher.

Boissons — Côtes du Jura rouge AOC

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les boissons proposées, examiner « Côtes du Jura rouge AOC » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

Les Côtes du Jura rouge sont une appellation régionale du Jura, zone associée au Comté. Cette boisson est à retenir.

RÉPONSE À RETENIR

Côtes du Jura rouge AOC : cocher.

Boissons — Côtes du Jura, vin jaune AOC

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les boissons proposées, examiner « Côtes du Jura, vin jaune AOC » pour sélectionner les boissons

FormaV - document d'entraînement non officiel

régionales à consommer avec du Comté.

Le vin jaune des Côtes du Jura est une boisson régionale particulièrement connue pour accompagner le Comté.

RÉPONSE À RETENIR

Côtes du Jura, vin jaune AOC : cocher.

Boissons — Côtes de Provence rosé AOC

Question 15.

PDF source, p. 14

Parmi les boissons proposées, examiner « Côtes de Provence rosé AOC » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

Le rosé des Côtes de Provence vient d'une autre région que celle du Comté. Il ne correspond pas à l'accord régional demandé.

RÉPONSE À RETENIR

Côtes de Provence rosé AOC : ne pas cocher.

Boissons — Crémant de Bordeaux AOC

Question 15.

PDF source, p. 14

Parmi les boissons proposées, examiner « Crémant de Bordeaux AOC » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

Le Crémant de Bordeaux est associé à Bordeaux, et non à la région du Comté.

RÉPONSE À RETENIR

Crémant de Bordeaux AOC : ne pas cocher.

Boissons — bière rousse d'Alsace

Question 15.

PDF source, p. 14

Parmi les boissons proposées, examiner « Bière rousse d'Alsace » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

La bière rousse d'Alsace est une boisson d'une autre région et ne correspond pas à l'accord régional recherché.

RÉPONSE À RETENIR

Bière rousse d'Alsace : ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Boissons — bière brune du Nord

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les boissons proposées, examiner « Bière brune du Nord » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

La bière brune du Nord est associée à une autre région que celle du Comté.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bière brune du Nord : ne pas cocher.**

Boissons — cidre breton (IGP)

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les boissons proposées, examiner « Cidre breton (IGP) » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

Le cidre breton est régional de Bretagne, mais ne correspond pas à la boisson régionale de la zone du Comté demandée ici.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cidre breton (IGP) : ne pas cocher.**

Boissons — café

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les boissons proposées, examiner « Café » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

Le café n’est pas une boisson régionale de la zone du Comté parmi les propositions.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Café : ne pas cocher.**

Boissons — sirop de violette de Toulouse

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les boissons proposées, examiner « Sirop de violette de Toulouse » pour sélectionner les boissons régionales à consommer avec du Comté.

Le sirop de violette de Toulouse est associé à une autre région que celle du Comté.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sirop de violette de Toulouse : ne pas cocher.**

Produits d’accompagnement — miel de sapin du Jura (Label rouge)

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Miel de sapin du Jura (Label rouge) » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Le miel de sapin du Jura est identifié comme un produit régional du Jura. Il constitue un accompagnement régional à retenir.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Miel de sapin du Jura (Label rouge) : cocher.**

Produits d’accompagnement — miel de lavande de Provence (IGP)

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Miel de lavande de Provence (IGP) » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Le miel de lavande de Provence est régional de Provence, et non de la zone du Comté.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Miel de lavande de Provence (IGP) : ne pas cocher.**

Produits d’accompagnement — confiture d’oranges

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Confiture d’oranges » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

La confiture d’oranges n’est pas identifiée dans la liste comme un accompagnement régional de la zone du Comté.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Confiture d’oranges : ne pas cocher.**

Produits d’accompagnement — pâte de coings

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Pâte de coings » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

La pâte de coings peut être servie avec du fromage, mais elle n’est pas indiquée ici comme un accompagnement régional du Comté.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Pâte de coings : ne pas cocher.

Produits d’accompagnement — noisettes

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Noisettes » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Les noisettes peuvent accompagner du fromage, mais ne sont pas identifiées ici comme le produit régional recherché.

RÉPONSE À RETENIR

Noisettes : ne pas cocher.

Produits d’accompagnement — noix

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Noix » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Les noix sont un accompagnement régional adapté au Comté, associé à la région de Franche-Comté.

RÉPONSE À RETENIR

Noix : cocher.

Produits d’accompagnement — dattes

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Dattes » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Les dattes ne sont pas un produit régional de la zone du Comté.

RÉPONSE À RETENIR

Dattes : ne pas cocher.

Produits d’accompagnement — myrtilles

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Myrtilles » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Les myrtilles peuvent accompagner certains fromages, mais ne sont pas l’accompagnement régional attendu parmi ces choix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Myrtilles : ne pas cocher.**

Produits d’accompagnement — mangues

Question 15.

PDF source, p. 14

> Parmi les produits d’accompagnement proposés, examiner « Mangues » pour sélectionner les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Les mangues ne sont pas un produit régional de la zone du Comté.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Mangues : ne pas cocher.**

Exercice 6

None points

Préparations culinaires et spécialités régionales

Question 16.

PDF source, p. 15

> La fiche technique « La Chaourcine » est donnée pour 30 personnes. Calculer et indiquer sur l'extrait de la fiche technique les quantités nécessaires pour 6 personnes : bouchée feuilletée P.A.I. (30 pièces), Chaource (2,5 pièces), crème double (1 litre), lait (25 cL), fécule (75 g) et beurre (0,2500 kg). Respecter les unités demandées dans le tableau.

La fiche est prévue pour 30 personnes et il faut préparer 6 portions. Le coefficient de proportionnalité est donc 6 ÷ 30 = 0,2. Je multiplie chaque quantité par 0,2, puis je convertis dans l'unité demandée.

- Bouchées feuilletées : 30 × 0,2 = 6 pièces.
- Chaource : 2,5 × 0,2 = 0,5 pièce.
- Crème double : 1 litre × 0,2 = 0,2 litre. Comme 1 litre vaut 100 cL, cela donne 20 cL.
- Lait : 25 cL × 0,2 = 5 cL. Comme 1 cL vaut 10 mL, cela donne 50 mL.
- Fécule : 75 g × 0,2 = 15 g.
- Beurre : 0,2500 kg × 0,2 = 0,0500 kg, soit 50 g.

La quantité de Chaource est une quantité proportionnelle de recette : elle correspond à une demi-pièce.

RÉPONSE À RETENIR

Ingrédient	Quantité pour 6 personnes
Bouchée feuilletée P.A.I.	6 pièces
Chaource	0,5 pièce
Crème double	20 cL
Lait	50 mL
Fécule	15 g
Beurre	50 g

Question 17.

PDF source, p. 16

> Proposer une recette italienne sucrée à base de produits laitiers et préciser le principal produit laitier entrant dans sa composition.

Le tiramisu est une recette italienne sucrée qui peut être préparée en portions et commercialisée par la fromagerie. Son principal produit laitier est le mascarpone, qui apporte à la préparation sa texture crémeuse.

RÉPONSE À RETENIR

Recette : tiramisu. **Produit laitier de base :** mascarpone.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Savoyarde

Question 18.

PDF source, p. 16

> Citer le nom d'une spécialité chaude de montagne savoyarde répondant à la demande de monsieur Rolland et indiquer le nom du fromage utilisé dans sa préparation.

La tartiflette est une spécialité chaude de montagne associée à la Savoie. Dans sa préparation traditionnelle, le reblochon est le fromage qui fond avec les pommes de terre et les autres ingrédients.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Spécialité savoyarde :** tartiflette. **Fromage utilisé :** reblochon.

Auvergnate

Question 18.

PDF source, p. 16

> Citer le nom d'une spécialité chaude de montagne auvergnate répondant à la demande de monsieur Rolland et indiquer le nom du fromage utilisé dans sa préparation.

La truffade est une spécialité chaude auvergnate à base de pommes de terre et de fromage fondu. Elle se prépare avec de la tome fraîche de Cantal.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Spécialité auvergnate :** truffade. **Fromage utilisé :** tome fraîche de Cantal.

Cervelle de canut

Question 19.

PDF source, p. 16

> Compléter l'étiquette de la cervelle de canut en indiquant sa zone géographique d'origine (territoire, département).

La cervelle de canut est une spécialité lyonnaise. Lyon se situe dans le département du Rhône.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lyon (Rhône).

Fiadone au citron

Question 19.

PDF source, p. 16

> Compléter l'étiquette du fiadone au citron en indiquant sa zone géographique d'origine (territoire, département).

Le fiadone au citron est une spécialité corse : son origine est l'île de Corse. Cette origine régionale ne permet pas, à elle seule, de déterminer un département unique. Si l'étiquette doit mentionner un département, il faut utiliser celui du lieu de fabrication : Haute-Corse ou Corse-du-Sud selon ce lieu, qui n'est pas précisé dans le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Origine : Corse. **Département :** Haute-Corse ou Corse-du-Sud selon le lieu de fabrication ; le sujet ne permet pas d'en choisir un seul.

Tourteau fromager

Question 19.

PDF source, p. 16

> Compléter l'étiquette du tourteau fromager en indiquant sa zone géographique d'origine (territoire, département).

Le tourteau fromager est une spécialité du Poitou. Son origine est généralement rattachée aux Deux-Sèvres.

RÉPONSE À RETENIR

Poitou (Deux-Sèvres).

Fontainebleau

Question 19.

PDF source, p. 16

> Compléter l'étiquette du Fontainebleau en indiquant sa zone géographique d'origine (territoire, département).

Le Fontainebleau est associé à la ville de Fontainebleau, située dans le département de Seine-et-Marne.

RÉPONSE À RETENIR

Fontainebleau (Seine-et-Marne).

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s5_crit.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Crémier-fromager, classés par épreuve et par année :
capcremierfromager.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Crémier-fromager reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capcremierfromager.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.