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

EP1 – 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 heure 30 d’écrit

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie écrite — Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
116 réponses • PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14, PDF source, p. 15, PDF source, p. 16, PDF source, p. 17, PDF source, p. 18

« 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 écrite

None points

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

Question 1.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 7

> Contrôler la livraison à l'aide du bon de commande (document 1) et du bon de livraison (document 2). Reporter les éventuelles anomalies sur le bon de livraison.

Comparer chaque désignation, quantité, poids unitaire, prix et condition de règlement du bon de commande n° 100 avec le bon de livraison n° 8686. Noter les écarts dans la zone prévue, même si le responsable accepte ensuite la livraison.

RÉPONSE À RETENIR

Anomalies à inscrire :

- Banon : 18 pièces livrées au lieu de 24, soit 6 manquantes.
- Brousse classique au lieu de Brousse du Rove ; 25 pièces au lieu de 10 ; prix de 2,11 € au lieu de 2,10 €.
- Saint-Félicien au lieu de Saint-Marcellin ; 15 pièces au lieu de 16 ; poids unitaire de 120 g au lieu de 80 g.
- Fromage à tartiflette : 450 g au lieu de 500 g par pièce.
- Beurre d'Isigny : 500 g au lieu de 250 g par pièce.
- Œufs extra-frais au lieu d'œufs frais ; quantité et prix identiques, mais la référence est différente.
- Œufs bio : 240 livrés au lieu de 180, soit 60 en excédent.
- Faisselle : 3 pièces livrées sans commande correspondante.
- Règlement : 30 jours après livraison sur la commande, mais « à réception de la facture » sur le bon de livraison.

Les Rocamadour et Picodon concordent sur les caractéristiques et quantités indiquées.

Question 2. — Carton d'œuf

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

> Indiquer dans quelle poubelle jeter le carton d'œuf en cochant la réponse dans le tableau : poubelle noire ou poubelle jaune. Appliquer les consignes de tri de la ville d'Aix-en-Provence (document 3).

Le document 3 classe les boîtes en carton parmi les emballages et papiers à recycler.

RÉPONSE À RETENIR

Poubelle jaune.

Question 2. — Papier paraffiné

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

> Indiquer dans quelle poubelle jeter le papier paraffiné en cochant la réponse dans le tableau : poubelle noire ou poubelle jaune. Appliquer les consignes de tri de la ville d'Aix-en-Provence (document 3).

Le document 3 ne classe pas le papier paraffiné parmi les papiers à recycler. Parmi les deux choix proposés, il va dans le tout-venant.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Poubelle noire.

Question 2. — Film alimentaire

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

> Indiquer dans quelle poubelle jeter le film alimentaire en cochant la réponse dans le tableau : poubelle noire ou poubelle jaune. Appliquer les consignes de tri de la ville d'Aix-en-Provence (document 3).

Le document 3 cite les films parmi les emballages en plastique acceptés au recyclage.

RÉPONSE À RETENIR

Poubelle jaune.

Question 2. — Cagette bois

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

> Indiquer dans quelle poubelle jeter la cagette en bois en cochant la réponse dans le tableau : poubelle noire ou poubelle jaune. Appliquer les consignes de tri de la ville d'Aix-en-Provence (document 3).

La cagette en bois ne fait pas partie des emballages en plastique, métal, carton ou papier mentionnés par le document 3.

RÉPONSE À RETENIR

Poubelle noire.

Question 2. — Œufs cassés

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

> Indiquer dans quelle poubelle jeter les œufs cassés en cochant la réponse dans le tableau : poubelle noire ou poubelle jaune. Appliquer les consignes de tri de la ville d'Aix-en-Provence (document 3).

Les œufs cassés sont des déchets alimentaires, pas des emballages à recycler.

RÉPONSE À RETENIR

Poubelle noire.

Question 3. — Banon

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en cochant, pour le Banon, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Le Banon livré prêt à la vente, sans demande d'affinage complémentaire, se conserve au froid positif.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Brousse

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en cochant, pour la Brousse, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

La Brousse est un fromage frais et périssable : elle doit rester réfrigérée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Rocamadour

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en cochant, pour le Rocamadour, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Le Rocamadour livré prêt à la vente se conserve au froid positif ; aucun affinage supplémentaire n'est demandé.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Picodon

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en cochant, pour le Picodon, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Le Picodon livré prêt à la vente se conserve au froid positif ; aucun affinage supplémentaire n'est demandé.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Saint-Félicien

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en cochant, pour le Saint-Félicien, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Le Saint-Félicien est un fromage frais à conserver au froid.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Fromage à tartiflette

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en cochant, pour le fromage à tartiflette, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Le fromage à tartiflette de cette livraison réfrigérée se range au froid positif.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Beurre d'Isigny

PDF source, p. 7

> Compléter le tableau en cochant, pour le beurre d'Isigny, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Le beurre d'Isigny livré réfrigéré se conserve au froid positif.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Faisselle

PDF source, p. 7

Compléter le tableau en cochant, pour la faisselle, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

La faisselle est un produit frais très périssable et doit rester réfrigérée.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3. — Œufs extra-frais

PDF source, p. 7

Compléter le tableau en cochant, pour les œufs extra-frais, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Les œufs se rangent à l'économat, à l'abri de la chaleur et des variations de température. Suivre les consignes du fournisseur et ne pas les faire subir de changement brutal de température.

RÉPONSE À RETENIR

Économat.

Question 3. — Œufs bios

PDF source, p. 7

Compléter le tableau en cochant, pour les œufs bios, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Les œufs bio se rangent à l'économat, à l'abri de la chaleur et des variations de température, en respectant les consignes du fournisseur.

RÉPONSE À RETENIR

Économat.

Question 3. — Lait UHT

PDF source, p. 7

Compléter le tableau en cochant, pour le lait UHT, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide positive, le hâloir et l'économat.

Le lait UHT fermé se conserve à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

RÉPONSE À RETENIR

Économat.

Question 3. — Confitures de fruits

PDF source, p. 7

Compléter le tableau en cochant, pour les confitures de fruits, le lieu de stockage adapté parmi la chambre froide

FormaV - document d'entraînement non officiel

positive, le hâloir et l'économat.

Les confitures fermées se conservent à température ambiante.

RÉPONSE À RETENIR

Économat.

Question 4.

PDF source, p. 8

Procéder à l'inventaire physique des produits figurant sur l'étagère de la chambre froide positive et compléter le tableau d'inventaire avec le nom du produit, son unité et sa quantité. Les contenants représentés sont repérés « Pot de 100 cL » et « Pot de 125 g ».

Compter les unités visibles et reprendre les unités mentionnées dans les repères de l'étagère. Le lait est représenté en trois packs de six briques de 1 L. Les pots du bas sont des petits-suisses de 125 g, comme le montre l'emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du produit	Unité	Quantité
Crème fraîche	pot de 100 cL	7
Lait entier	brique de 1 L	18
Petits-suisses	pot de 125 g	14

Le lait est compté en briques : 3 packs de 6 briques donnent 18 briques.

Question 5.

PDF source, p. 9

Compléter la fiche de stock du beurre d'Isigny (500 g), réf. BI500, en appliquant la méthode du CUMP. Intégrer le stock initial du 03/06 (3 unités à 2,10 €, montant 6,30 €), l'entrée du 09/06/2025 de 6 plaquettes à 2,35 € (bon d'entrée BE 50) et la sortie du 15/06/2025 de 5 plaquettes (bon de sortie BS 22). Renseigner les quantités, coûts unitaires et montants dans les colonnes des entrées, sorties et stocks.

Calculer d'abord la valeur de l'entrée puis le CUMP après l'entrée : valeur totale disponible divisée par quantité totale. Utiliser le CUMP non arrondi pour valoriser la sortie et le stock restant, puis arrondir les montants au centime.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Date	Document	Entrées Qté	Coût unitaire	Montant	Sorties Qté	Coût unitaire	Montant	Stocks Qté	Coût unitaire	Montant
03/06	En stock	—	—	—	—	—	—	3	2,10 €	6,30 €
09/06	BE 50	6	2,35 €	14,10 €	—	—	—	9	2,27 €	20,40 €
15/06	BS 22	—	—	—	5	2,27 €	11,33 €	4	2,27 €	9,07 €

Valeur de l'entrée : 6 × 2,35 = 14,10 €. CUMP : (6,30 + 14,10) ÷ (3 + 6) = 2,2666… €, soit 2,27 € affiché. La sortie vaut 5 × 2,2666… = 11,33 € ; le stock final vaut 4 × 2,2666… = 9,07 €.

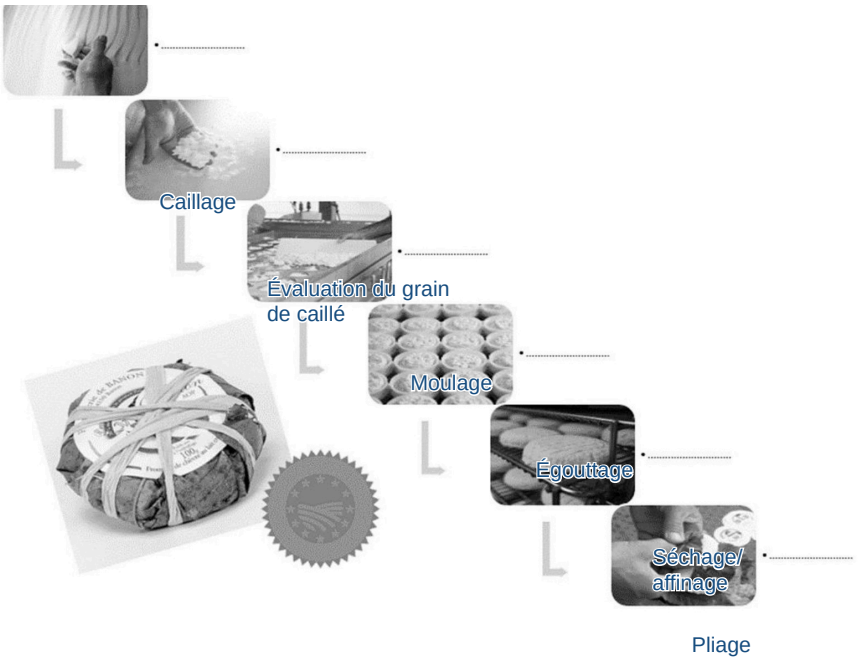
Question 6.

PDF source, p. 10

Compléter le schéma en replaçant sur les pointillés, dans l'ordre chronologique, les six étapes de fabrication du Banon suivantes : égouttage, pliage, évaluation du grain de caillé, moulage, séchage/affinage et caillage.

Suivre l'ordre des opérations : le lait caille, le grain de caillé est évalué, le caillé est moulé puis égoutté. Le fromage sèche et s'affine ensuite, avant d'être plié dans sa feuille. Les six légendes sont placées à côté des repères du schéma.

Étapes de fabrication du Banon complétées



RÉPONSE À RETENIR

1. Caillage
2. Évaluation du grain de caillé
3. Moulage
4. Égouttage
5. Séchage/affinage
6. Pliage

Question 7. — Feuille de chêne

PDF source, p. 11

> Pour indiquer l'origine de la feuille utilisée pour l'emballage du Banon, cocher la bonne réponse parmi les options proposées : feuille de chêne, feuille de marronnier, feuille d'érable et feuille de châtaigner. Option à examiner : feuille de chêne.

Le Banon est enveloppé dans une feuille de châtaignier, pas de chêne.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher.

Question 7. — Feuille de marronnier

PDF source, p. 11

> Pour indiquer l'origine de la feuille utilisée pour l'emballage du Banon, cocher la bonne réponse parmi les options proposées : feuille de chêne, feuille de marronnier, feuille d'érable et feuille de châtaigner. Option à examiner : feuille de marronnier.

La feuille utilisée est celle du châtaignier, et non du marronnier.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher.

Question 7. — Feuille d'érable

PDF source, p. 11

> Pour indiquer l'origine de la feuille utilisée pour l'emballage du Banon, cocher la bonne réponse parmi les options proposées : feuille de chêne, feuille de marronnier, feuille d'érable et feuille de châtaigner. Option à examiner : feuille d'érable.

La feuille utilisée est celle du châtaignier, et non de l'érable.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher.

Question 7. — Feuille de châtaigner

PDF source, p. 11

> Pour indiquer l'origine de la feuille utilisée pour l'emballage du Banon, cocher la bonne réponse parmi les options proposées : feuille de chêne, feuille de marronnier, feuille d'érable et feuille de châtaigner. Option à examiner : feuille de châtaigner.

Le Banon est traditionnellement emballé dans une feuille de châtaignier.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Cocher la feuille de châtaignier.

Question 8. — Nom du fromage

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

> À l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove, compléter la fiche de traçabilité en renseignant le nom du fromage.

Reporter la désignation imprimée en tête de l'étiquette.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du fromage : Brousse du Rove.

Question 8. — Signe de qualité ou d'origine

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

> À l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove, compléter la fiche de traçabilité en renseignant le signe de qualité ou d'origine.

Le logo d'origine figurant sur l'étiquette identifie le signe de qualité.

RÉPONSE À RETENIR

Signe de qualité ou d'origine : AOP (Appellation d'origine protégée).

Question 8. — Producteur

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

> À l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove, compléter la fiche de traçabilité en renseignant le producteur.

Recopier le producteur et son adresse indiqués sur l'étiquette.

RÉPONSE À RETENIR

Producteur : GAEC des Collines, route des Calanques, 13740 Le Rove.

Question 8. — Code d'identification de l'atelier de fabrication

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

> À l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove, compléter la fiche de traçabilité en renseignant le code d'identification de l'atelier de fabrication.

Relever le marquage sanitaire ovale.

RÉPONSE À RETENIR

Code d'identification : FR 13.088.001 CEE.

Question 8. — Composition

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

> À l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove, compléter la fiche de traçabilité en renseignant la composition.

L'étiquette indique le type de lait et la teneur en matière grasse sur produit fini.

RÉPONSE À RETENIR

Composition : lait de chèvre cru entier ; 15 % de matière grasse sur produit fini.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 8. — Conditions de conservation

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

> À l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove, compléter la fiche de traçabilité en renseignant les conditions de conservation.

Recopier la température de conservation indiquée.

RÉPONSE À RETENIR

Conditions de conservation : entre +2 °C et +4 °C.

Question 8. — DLC

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

> À l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove, compléter la fiche de traçabilité en renseignant la DLC.

La mention « À consommer jusqu'au » donne la DLC.

RÉPONSE À RETENIR

DLC : 02/07/2025.

Question 9. — Outil n° 1

PDF source, p. 12

> Nommer l'outil de coupe n° 1 présenté sur l'image.

La longue lame munie de deux poignées permet de couper de grosses pièces.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 1 : couteau à deux mains, ou couteau à fromage à deux poignées.

Question 9. — Outil n° 2

PDF source, p. 12

> Nommer l'outil de coupe n° 2 présenté sur l'image.

La lame à fente permet de réaliser des tranches fines.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 2 : rabot à fromage.

Question 9. — Outil n° 3

PDF source, p. 12

> Nommer l'outil de coupe n° 3 présenté sur l'image.

Les ouvertures de la lame réduisent l'adhérence du fromage.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 3 : couteau à fromage à lame ajourée.

Question 9. — Outil n° 4

PDF source, p. 12

> Nommer l'outil de coupe n° 4 présenté sur l'image.

Le fil tendu dans un cadre coupe sans écraser le fromage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 4 : coupe-fromage à fil en cadre.

Question 9. — Outil n° 5

PDF source, p. 12

Nommer l’outil de coupe n° 5 présenté sur l’image.

La lame large en forme de pelle sert à couper et à servir une portion.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 5 : couteau-pelle à fromage.

Question 9. — Outil n° 6

PDF source, p. 12

Nommer l’outil de coupe n° 6 présenté sur l’image.

Le fil tenu par deux poignées sert à couper le fromage.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 6 : fil à couper le fromage à deux poignées.

Question 9. — Outil n° 7

PDF source, p. 13

Nommer l’outil de coupe n° 7 présenté sur l’image.

Le fil vertical monté sur un socle permet de couper le fromage posé sur la base.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 7 : coupe-fromage à fil vertical sur socle.

Question 9. — Outil n° 8

PDF source, p. 13

Nommer l’outil de coupe n° 8 présenté sur l’image.

La longue lame rigide convient à la coupe de fromages, notamment fermes.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 8 : couteau à fromage à lame longue.

Question 9. — Outil n° 9

PDF source, p. 13

Nommer l’outil de coupe n° 9 présenté sur l’image.

Le cadre à fil s’abaisse sur le fromage posé sur le socle.

RÉPONSE À RETENIR

Outil n° 9 : trancheuse à fromage à fil sur socle.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 10. — Photo 1

PDF source, p. 13

> Sous la première photo, indiquer le nom du fromage AOP, la famille à laquelle il appartient et le numéro de l'outil adapté à sa découpe.

La première photo montre une pâte persillée en grande pièce, que l'on peut couper au fil pour éviter de l'écraser.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **AOP :** Fourme d'Ambert. **Famille :** pâte persillée. **Outil :** n° 6, fil à couper.

Question 10. — Photo 2

PDF source, p. 13

> Sous la deuxième photo, indiquer le nom du fromage AOP, la famille à laquelle il appartient et le numéro de l'outil adapté à sa découpe.

La deuxième photo montre un fromage rond à pâte molle et croûte lavée ; la lame ajourée facilite une coupe nette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **AOP :** Reblochon. **Famille :** pâte molle à croûte lavée. **Outil :** n° 3, couteau à lame ajourée.

Question 10. — Photo 3

PDF source, p. 13

> Sous la troisième photo, indiquer le nom du fromage AOP, la famille à laquelle il appartient et le numéro de l'outil adapté à sa découpe.

La troisième photo présente un fromage à pâte molle et croûte fleurie. Une lame ajourée est adaptée à sa pâte souple.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **AOP :** Brie de Meaux. **Famille :** pâte molle à croûte fleurie. **Outil :** n° 3, couteau à lame ajourée.

Question 10. — Photo 4

PDF source, p. 13

> Sous la quatrième photo, indiquer le nom du fromage AOP, la famille à laquelle il appartient et le numéro de l'outil adapté à sa découpe.

La quatrième photo correspond à un fromage à pâte pressée cuite, découpé avec une longue lame.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **AOP :** Comté. **Famille :** pâte pressée cuite. **Outil :** n° 8, couteau à lame longue.

Question 10. — Photo 5

PDF source, p. 13

> Sous la cinquième photo, indiquer le nom du fromage AOP, la famille à laquelle il appartient et le numéro de l'outil adapté à sa découpe.

La forme pyramidale tronquée de la dernière photo correspond à un fromage de chèvre à pâte molle et croûte naturelle. Le fil coupe cette pâte fragile sans l'écraser.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

AOP : Valençay. **Famille :** pâte molle à croûte naturelle. **Outil :** n° 4, coupe-fromage à fil (lyre).

Recette sucrée

Question 11. — Sirop d’érable

PDF source, p. 14

Parmi les produits proposés, indiquer si le sirop d’érable est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Le sirop d’érable n’est pas retenu dans la proposition sucrée locale choisie.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner.

Recette salée

Question 11. — Sirop d’érable

PDF source, p. 14

Parmi les produits proposés, indiquer si le sirop d’érable est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Le sirop d’érable n’est pas retenu dans la recette salée choisie.

RÉPONSE À RETENIR

Recette salée : ne pas sélectionner.

Recette sucrée

Question 11. — Tapenade

PDF source, p. 14

Parmi les produits proposés, indiquer si la tapenade est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

La tapenade est une préparation salée, pas un ingrédient de la recette sucrée.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner.

Recette salée

Question 11. — Tapenade

PDF source, p. 14

Parmi les produits proposés, indiquer si la tapenade est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

La tapenade provençale accompagne la Brousse dans une préparation salée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Recette salée : sélectionner.

Recette sucrée

Question 11. — Blettes crues

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les blettes crues sont à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Les blettes crues ne sont pas retenues dans la proposition sucrée.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner.

Recette salée

Question 11. — Blettes crues

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les blettes crues sont à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Les blettes pourraient convenir à une recette salée, mais elles ne font pas partie des trois produits choisis ici.

RÉPONSE À RETENIR

Recette salée : ne pas sélectionner dans cette proposition.

Recette sucrée

Question 11. — Mayonnaise

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si la mayonnaise est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

La mayonnaise n’est pas retenue dans la recette sucrée.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner.

Recette salée

Question 11. — Mayonnaise

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si la mayonnaise est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

La mayonnaise n’est pas retenue parmi les trois produits choisis pour la préparation salée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Recette salée : ne pas sélectionner.

Recette sucrée

Question 11. — Sirop de cassis

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le sirop de cassis est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Le sirop de cassis n’est pas retenu dans la sélection sucrée proposée.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner.

Recette salée

Question 11. — Sirop de cassis

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le sirop de cassis est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Le sirop de cassis est sucré et n’est pas retenu pour la recette salée.

RÉPONSE À RETENIR

Recette salée : ne pas sélectionner.

Recette sucrée

Question 11. — Ketchup

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le ketchup est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Le ketchup n’est pas retenu dans la proposition sucrée.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner.

Recette salée

Question 11. — Ketchup

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le ketchup est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Le ketchup ne fait pas partie des trois produits locaux choisis pour la recette salée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Recette salée : ne pas sélectionner.

Recette sucrée

Question 11. — Ail cru écrasé

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si l'ail cru écrasé est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

L'ail écrasé est un assaisonnement salé, non retenu pour la recette sucrée.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner.

Recette salée

Question 11. — Ail cru écrasé

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si l'ail cru écrasé est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

L'ail pourrait convenir à une recette salée, mais la proposition retenue utilise la tapenade, les tomates séchées et l'anchoïade.

RÉPONSE À RETENIR

Recette salée : ne pas sélectionner dans cette proposition.

Recette sucrée

Question 11. — Cacao

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le cacao est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Le cacao pourrait être utilisé dans un dessert, mais n'est pas retenu parmi les trois produits de la proposition.

RÉPONSE À RETENIR

Recette sucrée : ne pas sélectionner dans cette proposition.

Recette salée

Question 11. — Cacao

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le cacao est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du

FormaV - document d'entraînement non officiel

> Rove.

Le cacao n’est pas retenu pour la préparation salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Tomates séchées

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les tomates séchées sont à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Les tomates séchées sont retenues pour la préparation salée, pas pour la recette sucrée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : ne pas sélectionner.**

Recette salée

Question 11. — Tomates séchées

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les tomates séchées sont à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Les tomates séchées apportent une note provençale à la préparation salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Avocat

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si l’avocat est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

L’avocat n’est pas retenu parmi les produits de la recette sucrée choisie.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : ne pas sélectionner.**

Recette salée

Question 11. — Avocat

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si l’avocat est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du

> Rove.

L’avocat ne fait pas partie des trois produits choisis pour la préparation salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Amandes effilées

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les amandes effilées sont à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Les amandes pourraient accompagner un dessert, mais les trois choix faits ici sont les fruits secs, le miel de garrigue et les fraises de Carpentras.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : ne pas sélectionner dans cette proposition.**

Recette salée

Question 11. — Amandes effilées

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les amandes effilées sont à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Les amandes effilées ne sont pas retenues dans la proposition salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Fleurs de courgettes

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les fleurs de courgettes sont à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Les fleurs de courgettes pourraient convenir à une recette salée, mais ne sont pas retenues dans la sélection proposée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : ne pas sélectionner.**

Recette salée

Question 11. — Fleurs de courgettes

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les fleurs de courgettes sont à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Les fleurs de courgettes pourraient accompagner une recette salée, mais la proposition choisie retient trois autres produits.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner dans cette proposition.**

Recette sucrée

Question 11. — Fruits secs

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les fruits secs sont à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Les fruits secs conviennent à une préparation sucrée avec la Brousse.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : sélectionner.**

Recette salée

Question 11. — Fruits secs

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les fruits secs sont à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Les fruits secs ne font pas partie de la sélection salée proposée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Miel de garrigue

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le miel de garrigue est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Le miel de garrigue est un produit local qui s’accorde avec la Brousse en recette sucrée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : sélectionner.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Recette salée

Question 11. — Miel de garrigue

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si le miel de garrigue est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Le miel de garrigue est sucré et n’est pas retenu pour la recette salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Anchoïade

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si l’anchoïade est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

L’anchoïade est une préparation salée, pas un ingrédient de la recette sucrée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : ne pas sélectionner.**

Recette salée

Question 11. — Anchoïade

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si l’anchoïade est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

L’anchoïade est une spécialité provençale adaptée à la recette salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Fraises de Carpentras

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les fraises de Carpentras sont à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

Les fraises de Carpentras conviennent à une recette sucrée avec la Brousse.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : sélectionner.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Recette salée

Question 11. — Fraises de Carpentras

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si les fraises de Carpentras sont à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

Les fraises conviennent à une recette sucrée et ne sont pas retenues dans la proposition salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner.**

Recette sucrée

Question 11. — Confiture de figues

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si la confiture de figues est à sélectionner pour la recette sucrée à base de Brousse du Rove.

La confiture de figues pourrait convenir à une recette sucrée. Dans la sélection de trois produits retenue ici, elle est remplacée par les fruits secs, le miel de garrigue et les fraises de Carpentras.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette sucrée : ne pas sélectionner dans cette proposition.**

Recette salée

Question 11. — Confiture de figues

PDF source, p. 14

> Parmi les produits proposés, indiquer si la confiture de figues est à sélectionner pour la recette salée à base de Brousse du Rove.

La confiture de figues est sucrée et n’est pas retenue pour la préparation salée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recette salée : ne pas sélectionner.**

Question 12. — Box en carton 25 cL

PDF source, p. 14

> Parmi les emballages proposés, indiquer si la box en carton de 25 cL est l’emballage le plus adapté au transport des deux préparations à base de Brousse du Rove et justifier le ou les choix.

Pour une préparation humide, le carton risque de se détremper et protège moins bien contre les fuites qu’un contenant alimentaire fermé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas sélectionner la box en carton de 25 cL.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 12. — Pot plastique alimentaire de 25 cL

PDF source, p. 14

> Parmi les emballages proposés, indiquer si le pot plastique alimentaire de 25 cL est l'emballage le plus adapté au transport des deux préparations à base de Brousse du Rove et justifier le ou les choix.

Le pot est destiné au contact alimentaire, adapté à une portion de 25 cL et peut être fermé pour limiter les fuites.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sélectionner le pot plastique alimentaire de 25 cL.**

Question 12. — Boîte en polystyrène expansé, longueur 20 cm

PDF source, p. 14

> Parmi les emballages proposés, indiquer si la boîte en polystyrène expansé de 20 cm de longueur est l'emballage le plus adapté au transport des deux préparations à base de Brousse du Rove et justifier le ou les choix.

La boîte en polystyrène de 20 cm est un emballage de transport, pas un contenant individuel adapté à une portion de préparation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas sélectionner.**

Question 12. — Caisse en plastique de 5 L

PDF source, p. 14

> Parmi les emballages proposés, indiquer si la caisse en plastique de 5 L est l'emballage le plus adapté au transport des deux préparations à base de Brousse du Rove et justifier le ou les choix.

La caisse de 5 L peut transporter plusieurs produits mais ne constitue pas le contenant individuel adapté aux préparations.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas sélectionner comme emballage individuel.**

Question 13. — Brocciu

PDF source, p. 15

> Calculer et inscrire dans la fiche technique la quantité de Brocciu nécessaire pour 4 personnes, à partir de la quantité indiquée pour 8 personnes : 0,500 kg.

La recette est prévue pour 8 personnes ; pour 4 personnes, diviser la quantité par 2.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brocciu : 0,500 ÷ 2 = **0,250 kg**.

Question 13. — Sucre semoule

PDF source, p. 15

> Calculer et inscrire dans la fiche technique la quantité de sucre semoule nécessaire pour 4 personnes, à partir de la quantité indiquée pour 8 personnes : 0,400 kg.

Diviser la quantité prévue pour 8 personnes par 2.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Sucre semoule : 0,400 ÷ 2 = **0,200 kg**.

Question 13. — Œufs

PDF source, p. 15

Calculer et inscrire dans la fiche technique le nombre d'œufs nécessaire pour 4 personnes, à partir de la quantité indiquée pour 8 personnes : 8 unités.

Pour passer de 8 à 4 personnes, diviser le nombre d'œufs par 2.

RÉPONSE À RETENIR

Œufs : 8 ÷ 2 = **4 unités**.

Question 13. — Citron jaune bio

PDF source, p. 15

Inscrire dans la colonne « 4 personnes » la quantité de citron jaune bio à prévoir, indiquée « pm » pour 8 personnes.

La fiche indique « pm » sans quantité chiffrée ; garder cette indication sans inventer de dosage.

RÉPONSE À RETENIR

Citron jaune bio : **pm**.

Question 13. — Beurre

PDF source, p. 15

Inscrire dans la colonne « 4 personnes » la quantité de beurre à prévoir, indiquée « pm » pour 8 personnes.

La quantité de beurre est indiquée « pm » sur la fiche et reste ainsi pour 4 personnes.

RÉPONSE À RETENIR

Beurre : **pm**.

Question 14. — Beurrer le moule et verser la préparation

PDF source, p. 16

Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Beurrer le moule à gâteau et verser la préparation ».

Beurrer puis remplir le moule, après avoir préparé la pâte et juste avant d'enfourner.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 7.

Question 14. — Vérifier la cuisson

PDF source, p. 16

Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Quand le dessus est un peu craquelé, le fiadone est cuit ».

Vérifier la cuisson après le passage au four.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Étape 9.

Question 14. — Préparer le Brocciu, le citron et le sucre

PDF source, p. 16

Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Écraser le Brocciu à la cuillère puis ajouter le zeste de citron avant de mélanger. Verser ensuite le sucre et mélanger à nouveau ».

Préparer d'abord la base au Brocciu, au zeste de citron et au sucre.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 3.

Question 14. — Séparer les œufs et monter les blancs

PDF source, p. 16

Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige ».

Séparer les œufs et monter les blancs après avoir préparé la base.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 4.

Question 14. — Incorporer les jaunes d'œufs

PDF source, p. 16

Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Incorporer les jaunes d'œufs à la préparation à base de Brocciu ».

Incorporer les jaunes à la base avant les blancs montés.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 5.

Question 14. — Mélanger les blancs à la préparation

PDF source, p. 16

Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Mélanger délicatement les blancs d'œufs à la préparation ».

Ajouter délicatement les blancs montés en dernier pour conserver une préparation aérée.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 6.

Question 14. — Réserver en cellule de refroidissement positive

PDF source, p. 16

Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Réserver en cellule de refroidissement positive ».

Après cuisson et contrôle, refroidir le fiadone en cellule avant de le démouler et de l'emballer.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Étape 10.

Question 14. — Cuire au four

PDF source, p. 16

> Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Placer au four pendant 20 minutes à 200 °C puis 15 minutes à 180 °C ».

Enfourner après avoir rempli le moule : 20 minutes à 200 °C puis 15 minutes à 180 °C.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 8.

Question 14. — Mettre en place le poste de travail

PDF source, p. 16

> Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Mettre en place le poste de travail ».

La mise en place du poste précède les opérations de préparation.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 1.

Question 14. — Démouler, emballer et étiqueter

PDF source, p. 16

> Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Après refroidissement, démouler, emballer et étiqueter ».

Démouler, emballer et étiqueter uniquement après refroidissement.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 11.

Question 14. — Préchauffer le four

PDF source, p. 16

> Classer par ordre chronologique les étapes d'élaboration du fiadone en attribuant un numéro à l'étape « Préchauffer le four 15 minutes ».

Préchauffer le four avant d'enfourner ; le préchauffage peut se dérouler pendant la préparation.

RÉPONSE À RETENIR

Étape 2.

Question 15. — Premier matériel

PDF source, p. 16

> Parmi les trois matériels illustrés, identifier si le premier est la cellule de refroidissement adéquate pour la préparation (fiadone) et cocher la réponse correspondante.

Le premier appareil illustré est un four professionnel à niveaux de cuisson, pas une cellule de refroidissement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher le premier matériel.

Question 15. — Deuxième matériel

PDF source, p. 16

> Parmi les trois matériels illustrés, identifier si le deuxième est la cellule de refroidissement adéquate pour la préparation (fiadone) et cocher la réponse correspondante.

Le deuxième appareil est la cellule de refroidissement, reconnaissable à son enceinte réfrigérée et à son système de ventilation.

RÉPONSE À RETENIR

Cocher le deuxième matériel.

Question 15. — Troisième matériel

PDF source, p. 16

> Parmi les trois matériels illustrés, identifier si le troisième est la cellule de refroidissement adéquate pour la préparation (fiadone) et cocher la réponse correspondante.

Le troisième appareil est une vitrine réfrigérée de présentation, pas une cellule de refroidissement rapide.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher le troisième matériel.

Question 15. — Processus, étape 2

PDF source, p. 17

> Préciser la deuxième étape du processus d'utilisation de la cellule de refroidissement, après « Allumer la cellule de refroidissement ».

Après l'allumage, choisir le cycle positif adapté et régler la cellule selon les indications de l'appareil.

RÉPONSE À RETENIR

2) Sélectionner le cycle de refroidissement positif adapté.

Question 15. — Processus, étape 3

PDF source, p. 17

> Préciser la troisième étape du processus d'utilisation de la cellule de refroidissement.

Placer le fiadone dans un contenant adapté, sans gêner la circulation d'air ; utiliser la sonde à cœur si l'appareil en est équipé, conformément à sa notice.

RÉPONSE À RETENIR

3) Introduire le fiadone dans la cellule et positionner la sonde si elle est disponible.

Question 15. — Processus, étape 4

PDF source, p. 17

> Préciser la quatrième étape du processus d'utilisation de la cellule de refroidissement.

Laisser le cycle se terminer et contrôler le refroidissement. Puis couvrir, identifier et conserver le produit au froid positif.

RÉPONSE À RETENIR

4) En fin de cycle, contrôler, couvrir et identifier le fiadone, puis le ranger au froid positif.

Avantages

Question 16. — Avantage 1

PDF source, p. 17

Donner un premier avantage lié à l’utilisation d’une pâte brisée P.A.I. (produit alimentaire intermédiaire) pour revisiter le fiadone sous la forme d’une tarte.

Une pâte prête à l’emploi réduit les opérations de fabrication au laboratoire.

RÉPONSE À RETENIR

Avantage : gain de temps.

Question 16. — Avantage 2

PDF source, p. 17

Donner un deuxième avantage lié à l’utilisation d’une pâte brisée P.A.I. pour revisiter le fiadone sous la forme d’une tarte.

Elle demande moins de main-d’œuvre et de manipulations qu’une pâte fabriquée sur place.

RÉPONSE À RETENIR

Avantage : réduction des étapes de préparation.

Question 16. — Avantage 3

PDF source, p. 17

Donner un troisième avantage lié à l’utilisation d’une pâte brisée P.A.I. pour revisiter le fiadone sous la forme d’une tarte.

Une pâte régulière et prête à l’emploi facilite l’organisation et la répétition des productions.

RÉPONSE À RETENIR

Avantage : régularité et organisation plus simple.

Inconvénients

Question 16. — Inconvénient 1

PDF source, p. 17

Donner un premier inconvénient lié à l’utilisation d’une pâte brisée P.A.I. pour revisiter le fiadone sous la forme d’une tarte.

Une pâte achetée peut coûter plus cher que sa fabrication sur place.

RÉPONSE À RETENIR

Inconvénient : coût d’achat potentiellement plus élevé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 16. — Inconvénient 2

PDF source, p. 17

> Donner un deuxième inconvénient lié à l'utilisation d'une pâte brisée P.A.I. pour revisiter le fiadone sous la forme d'une tarte.

Le professionnel contrôle moins la recette et le choix des ingrédients.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Inconvénient :** moindre maîtrise de la composition et de la personnalisation.

Question 16. — Inconvénient 3

PDF source, p. 17

> Donner un troisième inconvénient lié à l'utilisation d'une pâte brisée P.A.I. pour revisiter le fiadone sous la forme d'une tarte.

Le produit dépend de l'approvisionnement et des conditions de stockage et de conservation fixées par le fournisseur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Inconvénient :** dépendance au fournisseur et contraintes de conservation.

Risques pour le chef d'entreprise

Question 17. — Chef d'entreprise, conséquence 1

PDF source, p. 18

> Indiquer une première conséquence du non-respect des normes sanitaires pour le chef d'entreprise.

Le document 4 prévoit des pénalités financières si un manquement est avéré.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Conséquence pour le chef d'entreprise :** amende.

Question 17. — Chef d'entreprise, conséquence 2

PDF source, p. 18

> Indiquer une deuxième conséquence du non-respect des normes sanitaires pour le chef d'entreprise.

Le document 4 cite les sanctions pénales et la fermeture administrative possible de l'établissement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Conséquence pour le chef d'entreprise :** poursuites pénales et peine d'emprisonnement possible, ou fermeture temporaire/définitive.

Risques pour les consommateurs

Question 17. — Consommateurs, conséquence 1

PDF source, p. 18

> Indiquer une première conséquence du non-respect des normes sanitaires pour les consommateurs.

Une mauvaise conservation peut favoriser la prolifération de bactéries et exposer le consommateur à une maladie d'origine alimentaire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Risque pour les consommateurs : intoxication alimentaire.

Question 17. — Consommateurs, conséquence 2

PDF source, p. 18

> Indiquer une deuxième conséquence du non-respect des normes sanitaires pour les consommateurs.

Un aliment contaminé ou altéré peut provoquer des troubles de santé.

RÉPONSE À RETENIR

Risque pour les consommateurs : vomissements, diarrhées, fièvre ou complications.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s1_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.