CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2025

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

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

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

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

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

Session 2025

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

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Contrôle de la livraison par comparaison des bons
1 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Tri des emballages destinés au stockage en chambre froide
5 réponses • PDF source, p. 5

Exercice 3 — Choix du lieu de stockage des produits
14 réponses • PDF source, p. 6

Exercice 4 — Signification des mentions figurant sur l’étiquette d’une faisselle
5 réponses • PDF source, p. 7

Exercice 5 — Ordre chronologique des étapes du lavage des mains
8 réponses • PDF source, p. 8

Exercice 6 — Soins et contrôles des fromages en cours d’affinage
5 réponses • PDF source, p. 9

Exercice 7 — Sélection d’un assortiment de fromages très affinés
14 réponses • PDF source, p. 10

Exercice 8 — Fiches de présentation des fromages illustrés
4 réponses • PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

Exercice 9 — Fiche de stock de confiture selon la méthode du CMUP
1 réponses • PDF source, p. 12

Exercice 10 — Écart entre le stock réel et le stock théorique
1 réponses • PDF source, p. 13

Exercice 11 — Conversion des quantités de panna cotta pour 40 personnes
6 réponses • PDF source, p. 13

Exercice 12 — Étiquette d’un chèvre frais enrobé et déclaration des allergènes
1 réponses • PDF source, p. 14

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 13 — Association des fromages AOP avec des produits de leur terroir

5 réponses • PDF source, p. 14

« 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

Contrôle de la livraison par comparaison des bons

Question 1.

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

> Relever, sur le bon de livraison du 26/06/2025 (document 2), les éventuelles anomalies constatées en le rapprochant du bon de commande du 23/06/2025 (document 1).

Démarche : comparer chaque ligne des deux documents : désignation du produit, caractéristiques, conditionnement, quantité et prix unitaire. Quand le conditionnement est exprimé en pièces sur la commande et en kilogrammes sur le bon de livraison, convertir les pièces en masse à partir du poids indiqué, puis vérifier aussi que la base du prix unitaire est bien comparable. Les différences doivent être inscrites dans les observations du bon de livraison et clarifiées avec le fournisseur avant validation.

RÉPONSE À RETENIR

Anomalies et écarts à signaler sur le bon de livraison du 26/06/2025 :

Produit	Commande du 23/06/2025	Livraison	Écart constaté
Crème fleurette	Légère, 12 à 15 % ; 20 L ; 1,74 € HT	30 % ; 20 L ; 1,74 € HT	La teneur en matière grasse ne correspond pas à la commande.
AOP Crottin de Chavignol	6 caisses de 12 ; 23,00 € HT	5 caisses de 12 ; 23,00 € HT	Il manque 1 caisse.
AOP Époisses	Lait cru ; 5 caisses de 8 ; 56,05 € HT	Lait pasteurisé ; 5 caisses de 8 ; 49,25 € HT	Le traitement du lait ne correspond pas à la commande et le prix unitaire indiqué diffère.
Fromage blanc battu 40 %	2 seaux de 5 L ; 0,79 € HT par unité commandée	10 pots de 1 L ; 0,79 € HT par unité livrée	Le conditionnement diffère. Le volume total est équivalent, mais il faut faire confirmer la substitution et la base de facturation.
AOP Fourme d'Ambert	3 pièces de 2,2 kg ; 10,18 € HT par unité commandée	4,400 kg ; 10,18 € HT par unité indiquée sur la ligne	La commande représente 6,6 kg : il manque 2,2 kg. En outre, l'unité de quantité et donc la base du prix unitaire ne sont pas les mêmes ; à clarifier.
Fromage blanc	0 % ; 5 kg ; 1,92 € HT	30 % ; 5 kg ; 1,92 € HT	La teneur en matière grasse ne correspond pas à la commande.
Gruyère	Non commandé	3 kg ; 15,20 € HT	Produit livré en supplément, sans commande correspondante.
AOP Langres	180 g ; 2 caisses de 8 ; 24,10 € HT par caisse	800 g ; 8 pièces ; 23,70 € HT par pièce	Le poids unitaire, le conditionnement, la quantité et le prix indiqué diffèrent. La commande représente 16 pièces de 180 g, soit 2,88 kg ; la livraison représente 8 pièces de 800 g, soit 6,4 kg. Faire rectifier ou confirmer cette ligne.
AOP Fourme de Montbrison	2 pièces de 2,2 kg ; 13,89 € HT par pièce	4,400 kg ; prix unitaire indiqué : 13,89 € HT	La masse totale livrée correspond à la commande. Toutefois, l'unité de quantité et la base du prix unitaire diffèrent : faire confirmer que la ligne correspond bien aux 2 pièces commandées et vérifier la base de facturation.

Les lignes **Emmental râpé** (10 kg à 5,60 € HT) et **AOP Ossau-Iraty** (1 kg à 9,50 € HT) correspondent à la commande.

Contrôles des quantités converties : la commande de Fourme d'Ambert représente 3 × 2,2 = 6,6 kg ; 6,6 − 4,4 = 2,2 kg manquants. La commande de Fourme de Montbrison représente 2 × 2,2 = 4,4 kg, soit la masse livrée. Pour le Langres, 2 × 8 = 16 pièces commandées ; 16 × 0,18 = 2,88 kg commandés, contre 8 × 0,8 = 6,4 kg livrés. L'écart de masse est de 6,4 − 2,88 = 3,52 kg.

Exercice 2

None points

Tri des emballages destinés au stockage en chambre froide

Question 2.

PDF source, p. 5

> Pour les cartons, compléter le tableau en indiquant s'il faut les conserver pour le stockage en chambre froide et justifier la réponse.

Le carton extérieur n'est pas conservé pour le stockage en chambre froide. Il peut avoir été exposé aux salissures pendant le transport et il est difficile à nettoyer et à désinfecter. On retire donc les produits de leur carton avant de les ranger.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cartons : Non.** Les retirer avant le stockage en chambre froide, car ils peuvent apporter des salissures et ne se nettoient pas facilement.

Question 2.

PDF source, p. 5

> Pour le papier paraffiné, compléter le tableau en indiquant s'il faut le conserver pour le stockage en chambre froide et justifier la réponse.

Le papier paraffiné est un emballage qui reste au contact du fromage. S'il est propre et intact, on le conserve pendant le stockage : il protège le fromage et limite son dessèchement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Papier paraffiné : Oui.** Le conserver autour du fromage s'il est propre et intact, car il le protège pendant le stockage.

Question 2.

PDF source, p. 5

> Pour les cagettes en bois, compléter le tableau en indiquant s'il faut les conserver pour le stockage en chambre froide et justifier la réponse.

Le bois est poreux et difficile à nettoyer et à désinfecter correctement. Une cagette en bois peut retenir des salissures et des micro-organismes ; on ne la conserve donc pas pour le stockage en chambre froide.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cagettes en bois : Non.** Les retirer, car elles sont difficiles à nettoyer et peuvent retenir des salissures et des micro-organismes.

Question 2.

PDF source, p. 5

> Pour la cagette en plastique, compléter le tableau en indiquant s'il faut la conserver pour le stockage en chambre froide et justifier la réponse.

Une cagette en plastique peut être conservée si elle est propre, en bon état et correctement nettoyée. Sa surface non poreuse se nettoie plus facilement que le bois. Elle ne doit toutefois pas être utilisée si elle est souillée ou endommagée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Cagette en plastique : Oui, si elle est propre et en bon état. Elle peut être nettoyée et réutilisée pour le stockage.

Question 2.

PDF source, p. 5

> Pour le seau en plastique, compléter le tableau en indiquant s'il faut le conserver pour le stockage en chambre froide et justifier la réponse.

Le seau représenté est le contenant du produit laitier. On le conserve au froid avec le produit, à condition que le contenant soit propre, fermé et prévu pour le contact alimentaire. On respecte ainsi la protection du produit pendant le stockage.

RÉPONSE À RETENIR

Seau en plastique : Oui. Conserver le produit dans son seau propre et fermé pendant le stockage en chambre froide.

Exercice 3

None points

Choix du lieu de stockage des produits

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté à la crème fleurette parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

La crème fleurette est un produit frais et périssable. Elle doit être conservée au froid positif, en respectant la température indiquée sur son emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté au Crottin spécial four parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Le Crottin spécial four est un fromage réfrigéré destiné notamment à la cuisson. Il ne s'agit pas d'un produit surgelé ni d'un produit sec. On le conserve au froid positif, selon les indications de son emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté à l'emmental râpé parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

L'emmental râpé est un produit laitier périssable qui se conserve au froid positif. Il faut aussi respecter la température portée sur l'emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide positive.

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté à l'Époisses parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

L'Époisses est un fromage affiné. Dans le cadre de ce tableau et du suivi de l'affinage demandé dans le sujet, le hâloir est le lieu adapté. Si le fromage est déjà prêt à la vente et que son étiquette prescrit une autre température, il faut suivre cette indication.

RÉPONSE À RETENIR

Hâloir pour le suivi de l'affinage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté aux oignons grelots surgelés parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Les oignons grelots sont indiqués comme surgelés. Ils doivent rester congelés afin de préserver leur qualité et leur sécurité ; on évite de les décongeler puis de les recongeler.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chambre froide négative.**

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté à la faisselle parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

La faisselle est un produit frais, humide et périssable. Elle doit être conservée au froid positif, conformément à son étiquetage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chambre froide positive.**

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté à la Fourme d’Ambert parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

La Fourme d’Ambert est un fromage affiné. Dans le cadre du suivi de l’affinage visé par le sujet, elle se range au hâloir. Pour un fromage déjà prêt à la vente, on respecte les conditions de conservation de son étiquette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Hâloir** pour le suivi de l’affinage.

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté au fromage blanc parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Le fromage blanc est un produit frais et périssable. Il doit être maintenu au froid positif, selon la température indiquée sur l’emballage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chambre froide positive.**

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté au gruyère parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Le gruyère est un fromage affiné. Dans le cadre de ce tableau, le hâloir convient lorsqu'il est conservé pour le suivi de son affinage. S'il est déjà prêt à la vente, on suit les indications de conservation du fabricant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Hâloir** pour le suivi de l'affinage.

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté au Langres parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Le Langres est un fromage affiné. Le hâloir est adapté au suivi de son affinage dans le cadre de l'exercice ; les indications de conservation de l'étiquette restent à respecter pour un produit prêt à la vente.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Hâloir** pour le suivi de l'affinage.

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté aux œufs parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Parmi les lieux proposés, les œufs se rangent en réserve sèche, dans un endroit propre, à l'abri de l'humidité et des variations de température. Il faut également respecter les indications figurant sur leur emballage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réserve sèche.**

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté aux noix parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Les noix sont des produits secs. Elles se conservent en réserve sèche, à l'abri de l'humidité, de la chaleur excessive et des nuisibles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réserve sèche.**

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté à la glace au fromage blanc parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

La glace au fromage blanc est un produit congelé. Elle doit être conservée à l'état congelé et ne pas subir de décongélation suivie d'une recongélation.

RÉPONSE À RETENIR

Chambre froide négative.

Question 3.

PDF source, p. 6

> Cocher le lieu de stockage adapté au lait UHT parmi les choix du tableau : réserve sèche, chambre froide positive, chambre froide négative ou hâloir.

Le lait UHT non ouvert se conserve à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Une fois ouvert, il doit être réfrigéré selon les indications de l'emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Réserve sèche tant que l'emballage est fermé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 4

None points

Signification des mentions figurant sur l’étiquette d’une faisselle

Question 4.

PDF source, p. 7

> Préciser la signification du terme « fermier » figurant sur l’étiquette de la faisselle fermière en pot de 500 g.

Pour expliquer cette mention, il faut distinguer une fabrication à la ferme d’une fabrication à partir de lait acheté à différents producteurs. Ici, le terme « fermier » indique que la faisselle est fabriquée sur l’exploitation avec le lait produit par l’éleveur, qui maîtrise la transformation.

RÉPONSE À RETENIR

« Fermier » signifie que la faisselle est fabriquée à la ferme par le producteur, à partir du lait de son exploitation.

Question 4.

PDF source, p. 7

> Préciser la signification de la mention « Conservation + 4 °C » figurant sur l’étiquette de la faisselle.

La mention indique la température de conservation à respecter. Il faut garder la faisselle au froid, à +4 °C, et éviter une rupture de la chaîne du froid pendant le transport et le stockage.

RÉPONSE À RETENIR

« Conservation + 4 °C » signifie que la faisselle doit être conservée à +4 °C, en maintenant la chaîne du froid.

Question 4.

PDF source, p. 7

> Préciser la signification du label « eurofeuille » figurant sur l’étiquette de la faisselle.

L’eurofeuille est le logo biologique de l’Union européenne. Elle signale que le produit est certifié conforme aux règles européennes de l’agriculture biologique et soumis à un contrôle.

RÉPONSE À RETENIR

Le label « eurofeuille » indique que la faisselle est certifiée biologique selon les règles de l’Union européenne.

Question 4.

PDF source, p. 7

> Préciser la signification de l’estampille sanitaire « FR 47 - 323 - 012 CE » figurant sur l’étiquette de la faisselle.

L’estampille sanitaire identifie l’établissement agréé où le produit a été fabriqué ou conditionné. Dans « FR 47 - 323 - 012 CE », « FR » indique la France, « 47 » le département, « 323 - 012 » le numéro d’identification de l’établissement et « CE » son agrément dans le cadre européen.

RÉPONSE À RETENIR

L’estampille identifie l’établissement agréé. « FR » signifie France, « 47 » désigne le département, « 323 - 012 » est le numéro d’identification de l’établissement et « CE » indique son agrément européen.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 4.

> Préciser la signification de la mention « Lait cru » figurant sur l’étiquette de la faisselle.

Le lait cru est du lait qui n’a pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C ni de traitement ayant un effet équivalent. Il peut notamment avoir été refroidi ou filtré, mais il n’a pas été pasteurisé.

RÉPONSE À RETENIR

« Lait cru » signifie que le lait n’a pas été chauffé au-dessus de 40 °C ni soumis à un traitement équivalent avant sa transformation en faisselle.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 5

None points

Ordre chronologique des étapes du lavage des mains

Question 5.

PDF source, p. 8

> Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par l'illustration en haut à gauche.

L'illustration montre l'actionnement du dispositif mural avant le lavage. C'est la première étape, avant de mouiller les mains.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 1. Actionner le dispositif mural.

Question 5.

PDF source, p. 8

> Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par la deuxième illustration de la rangée du haut.

Le savon est distribué dans la paume après le mouillage des mains et avant les frictions.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 3. Déposer le savon dans la main.

Question 5.

PDF source, p. 8

> Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par la troisième illustration de la rangée du haut.

Après avoir pris le savon, on commence les frictions pour nettoyer toutes les surfaces des mains.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 4. Frotter les mains savonnées.

Question 5.

PDF source, p. 8

> Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par l'illustration en haut à droite.

L'illustration représente le nettoyage d'un pouce en le frottant dans la main opposée. Ce geste vient après les premières frictions des mains et des doigts.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 6. Frotter le pouce dans la main opposée.

Question 5.

PDF source, p. 8

> Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par l'illustration en bas

FormaV - document d'entraînement non officiel

à gauche.

Les mains sont placées sous l'eau avant l'application du savon : c'est le mouillage initial.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 2. Mouiller les mains sous le robinet.

Question 5.

PDF source, p. 8

Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par la deuxième illustration de la rangée du bas.

Après les premières frictions, l'illustration montre le nettoyage des doigts en les frottant contre la paume opposée.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 5. Frotter les doigts contre la paume opposée.

Question 5.

PDF source, p. 8

Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par la troisième illustration de la rangée du bas.

Le rinçage à l'eau vient après les frictions, afin d'éliminer le savon et les salissures.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 8. Rincer les mains sous le robinet.

Question 5.

PDF source, p. 8

Numéroter dans l'ordre chronologique l'étape du protocole de lavage des mains représentée par l'illustration en bas à droite.

L'illustration représente le nettoyage du bout des doigts et des ongles dans la paume opposée. Ce geste s'effectue avant le rinçage.

RÉPONSE À RETENIR

Numéro : 7. Frotter le bout des doigts et les ongles dans la paume opposée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 6

None points

Soins et contrôles des fromages en cours d'affinage

Question 6.

PDF source, p. 9

> Pour l'étape représentée par la première illustration du tableau, nommer le soin ou le contrôle et préciser son objectif : répartir et développer la flore sur la croûte.

La première illustration montre une brosse passée sur la croûte : il s'agit du **brossage**. En brossant le fromage, on répartit la flore de surface et on favorise son développement sur la croûte.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du soin : brossage.
Objectif : répartir et développer la flore sur la croûte.

Question 6.

PDF source, p. 9

> Pour l'étape représentée par la deuxième illustration du tableau, nommer le soin ou le contrôle et préciser son objectif : répartir et sélectionner la flore de surface.

La deuxième illustration montre un soin manuel par frottement de la surface du fromage. Il s'agit du **frottage**, qui permet de répartir la flore présente et de favoriser la flore de surface recherchée.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du soin : frottage.
Objectif : répartir et sélectionner la flore de surface.

Question 6.

PDF source, p. 9

> Pour l'étape « Carotter / sonder », préciser l'objectif du contrôle.

Pour carotter ou sonder, on prélève une petite portion de pâte à l'aide d'une sonde et on l'examine. Ce contrôle renseigne sur l'évolution de la pâte à l'intérieur du fromage et permet d'apprécier son affinage et sa maturité.

RÉPONSE À RETENIR

Objectif du contrôle : examiner la pâte pour suivre son évolution et apprécier le degré d'affinage du fromage.

Question 6.

PDF source, p. 9

> Pour l'étape « Laver », préciser l'objectif du soin.

L'illustration montre le lavage de la surface du fromage. Ce soin sert à entretenir la croûte et à maîtriser sa flore de surface pendant l'affinage, notamment en favorisant la flore recherchée.

RÉPONSE À RETENIR

Objectif du soin : entretenir la croûte et maîtriser la flore de surface au cours de l'affinage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 6.

> Pour l’étape représentée par la dernière illustration du tableau, nommer le soin ou le contrôle dont l’objectif est d’homogénéiser l’affinage (développement de la croûte et forme du fromage).

La dernière illustration montre un fromage que l’on change de position : le soin est le **retournement**. Le retourner au cours de l’affinage contribue à obtenir un développement régulier de la croûte et à maintenir une forme homogène.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du soin : retournement.
Objectif : homogénéiser l’affinage, le développement de la croûte et la forme du fromage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 7

None points

Sélection d’un assortiment de fromages très affinés

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner le Brie noir s’il répond à l’attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

Le Brie noir est un Brie qui a été affiné longuement : sa pâte et ses arômes deviennent plus marqués. Il répond à la demande d’un fromage très affiné.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : oui.**

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner le Cantal jeune s’il répond à l’attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

Le Cantal jeune correspond à un affinage court par rapport au Cantal vieux. Il ne convient donc pas à la demande de fromages très affinés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : non.**

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner le Cantal vieux s’il répond à l’attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

La mention « vieux » désigne un Cantal ayant bénéficié d’un affinage prolongé. Il convient à la demande.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : oui.**

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner la Mozzarella si elle répond à l’attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

La mozzarella est un fromage frais, consommé sans affinage prolongé. Elle ne correspond pas à la recherche d’un fromage très affiné.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : non.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner le chèvre frais s'il répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

Un chèvre frais n'a pas subi d'affinage prolongé. Il ne répond donc pas à la demande.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : non.**

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner la Mimolette vieille si elle répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

La Mimolette vieille a été affinée, mais, pour composer l'assortiment demandé de cinq fromages très affinés, on retient ici la Mimolette extra-vieille, dont l'affinage est plus poussé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : non.**

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner la Mimolette extra-vieille si elle répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

La mention « extra-vieille » indique un affinage particulièrement long pour une Mimolette. Elle convient à l'assortiment de fromages très affinés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : oui.**

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner le Comté 36 mois s'il répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

Le Comté proposé a été affiné 36 mois, soit trois ans. Cette durée d'affinage prolongée répond clairement à la demande.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : oui.**

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner le Chaource 3 semaines d'affinage s'il répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

Trois semaines correspondent à un affinage court. Le Chaource proposé ne convient pas à la demande de fromages très affinés.

RÉPONSE À RETENIR

À sélectionner : non.

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner la Tomme de Savoie artisonnée si elle répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

« Artisonnée » décrit un mode d'affinage lié à la présence d'artisons, mais ne donne pas ici de durée d'affinage. Cette mention seule ne permet pas de retenir cette tomme parmi les cinq fromages très affinés.

RÉPONSE À RETENIR

À sélectionner : non.

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner le Camembert de Normandie 6 semaines d'affinage s'il répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

Le Camembert proposé a été affiné six semaines, une durée longue pour ce type de fromage. Il peut donc être retenu dans l'assortiment demandé.

RÉPONSE À RETENIR

À sélectionner : oui.

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner la Ricotta si elle répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

La ricotta est un produit frais élaboré à partir du lactosérum ; elle ne subit pas l'affinage prolongé recherché.

RÉPONSE À RETENIR

À sélectionner : non.

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner l'Ossau-Iraty 3 mois s'il répond à l'attente de madame Delarue, qui souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

L'Ossau-Iraty proposé est affiné trois mois. Cette durée ne le place pas parmi les choix retenus pour cet assortiment de fromages très affinés.

RÉPONSE À RETENIR

À sélectionner : non.

Question 7.

PDF source, p. 10

> Parmi les fromages proposés, sélectionner la Brousse du Rove si elle répond à l'attente de madame Delarue, qui

FormaV - document d'entraînement non officiel

> souhaite un assortiment de 5 fromages très affinés.

La Brousse du Rove est un fromage frais, sans affinage prolongé. Elle ne répond pas à la demande.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À sélectionner : non.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 8

None points

Fiches de présentation des fromages illustrés

Question 8.

PDF source, p. 11

> Pour le fromage représenté par la première illustration, compléter la fiche avec son nom, son label (SIQO), son origine géographique, le type de lait et sa famille.

La première illustration montre un fromage de chèvre cylindrique, haut, à croûte plissée. Ces caractères correspondent au Charolais. Il s'agit d'un fromage à pâte molle et à croûte naturelle.

Pour compléter la fiche, on indique l'appellation protégée, le territoire d'origine, l'espèce dont provient le lait et la famille technologique du fromage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom du fromage :** Charolais
> **Label (SIQO) :** AOP
> **Origine géographique :** le Charolais, en Bourgogne
> **Lait :** lait de chèvre
> **Famille :** pâte molle à croûte naturelle

Question 8.

PDF source, p. 11

> Pour le fromage représenté par la deuxième illustration, compléter la fiche avec son nom, son label (SIQO), son origine géographique, le type de lait et sa famille.

La deuxième illustration représente une bûche de chèvre dont la forme et la paille visible à l'extrémité sont caractéristiques de la Sainte-Maure de Touraine. C'est un fromage à pâte molle et à croûte naturelle.

La fiche précise son appellation protégée, son origine en Touraine et le lait utilisé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nom du fromage :** Sainte-Maure de Touraine
> **Label (SIQO) :** AOP
> **Origine géographique :** la Touraine
> **Lait :** lait de chèvre
> **Famille :** pâte molle à croûte naturelle

Question 8.

PDF source, p. 11

> Pour le fromage représenté par la troisième illustration, compléter la fiche avec son nom, son label (SIQO), son origine géographique, le type de lait et sa famille.

La troisième illustration montre une portion de fromage avec une ligne sombre dans la pâte, signe caractéristique du Morbier. Le Morbier est un fromage au lait de vache de la famille des pâtes pressées non cuites, bénéficiant d'une AOP.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Nom du fromage : Morbier
Label (SIQO) : AOP
Origine géographique : le massif du Jura
Lait : lait de vache
Famille : pâte pressée non cuite

Question 8.

PDF source, p. 12

> Pour le fromage représenté par la quatrième illustration, compléter la fiche avec son nom, son label (SIQO), son origine géographique, le type de lait et sa famille.

La quatrième illustration montre un fromage à croûte sombre correspondant à l'Ossau-Iraty. Son appellation est protégée par une AOP. Il est fabriqué avec du lait de brebis et appartient à la famille des pâtes pressées non cuites.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du fromage : Ossau-Iraty
Label (SIQO) : AOP
Origine géographique : le Pays basque et le Béarn, dans les Pyrénées
Lait : lait de brebis
Famille : pâte pressée non cuite

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 9

None points

Fiche de stock de confiture selon la méthode du CMUP

Question 9.

PDF source, p. 12

> Compléter la fiche de stock de la confiture de cerises noires (110 g), réf. CN 110, en appliquant la méthode du Coût Moyen Unitaire Pondéré (CMUP). Utiliser le stock initial du 22/06 (3 pots à 2,60 €, montant 7,80 €), la livraison du 23/06/2025 de 27 pots à 2,80 € H.T. le pot (bon d'entrée BE 36) et la sortie du 25/06/2025 de 12 pots (bon de sortie BS 45).

On calcule un nouveau CMUP à l'entrée du 23/06/2025. La livraison de 27 pots coûte 27 × 2,80 € = 75,60 € H.T. Avec le stock initial, la valeur disponible est 7,80 € + 75,60 € = 83,40 € H.T., pour 3 + 27 = 30 pots.

Le CMUP est donc 83,40 € ÷ 30 = 2,78 € H.T. par pot. La sortie du 25/06 est valorisée à ce coût moyen : 12 × 2,78 € = 33,36 € H.T. Il reste 30 − 12 = 18 pots, d'une valeur de 18 × 2,78 € = 50,04 € H.T.

RÉPONSE À RETENIR

Date	Document	Entrées Qté	Entrées CU	Entrées Montant H.T.	Sorties Qté	Sorties CU	Sorties Montant H.T.	Stocks Qté	Stocks CU	Stocks Montant H.T.
22/06	En stock	—	—	—	—	—	—	3	2,60 €	7,80 €
23/06/2025	BE 36	27	2,80 €	75,60 €	—	—	—	30	2,78 €	83,40 €
25/06/2025	BS 45	—	—	—	12	2,78 €	33,36 €	18	2,78 €	50,04 €

Le stock final est de 18 pots, pour une valeur de 50,04 € H.T.

Exercice 10

None points

Écart entre le stock réel et le stock théorique

Question 10.

PDF source, p. 13

> Le stock théorique de confiture de cerises noires est de 18 pots et le stock réel vérifié est de 16 pots. Donner trois explications possibles de cette différence entre le stock réel et le stock théorique.

On compare le stock théorique au stock réellement compté : il manque **2 pots**, car le stock réel est inférieur au stock théorique de 2 pots. Les causes ci-dessous sont des explications possibles, et non des faits établis par l'énoncé.

1. Une vente ou une sortie de pots a eu lieu sans être enregistrée.
2. Des pots ont été cassés, détériorés ou jetés sans que cette perte soit enregistrée.
3. La quantité livrée a été inférieure à celle enregistrée en stock, par exemple à la suite d'une erreur de réception ou de saisie.

RÉPONSE À RETENIR

Écart : **18 − 16 = 2 pots**. Trois explications possibles : une sortie non enregistrée, une casse ou une perte non enregistrée, ou une erreur de réception ou de saisie de la quantité livrée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 11

None points

Conversion des quantités de panna cotta pour 40 personnes

Question 11.

PDF source, p. 13

> À partir de la fiche technique pour 8 personnes, calculer la quantité de crème fraîche liquide nécessaire pour 40 personnes et l'exprimer en litres. La quantité pour 8 personnes est de 40 cL.

La recette est prévue pour 8 personnes. Pour l'adapter à 40 personnes, on calcule le coefficient de proportionnalité : **40 ÷ 8 = 5**. Il faut donc multiplier le volume de crème par 5 : **40 × 5 = 200 cL**. Comme **100 cL = 1 L**, on convertit : **200 ÷ 100 = 2 L**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut **2 L de crème fraîche liquide** pour 40 personnes.

Question 11.

PDF source, p. 13

> À partir de la fiche technique pour 8 personnes, calculer le nombre de petits suisses de 60 g nécessaire pour 40 personnes et l'exprimer en pièces. La quantité pour 8 personnes est de 4 pièces.

Le coefficient de proportionnalité pour passer de 8 à 40 personnes est **40 ÷ 8 = 5**. On multiplie le nombre de petits suisses par ce coefficient : **4 × 5 = 20 pièces**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut **20 petits suisses de 60 g** pour 40 personnes.

Question 11.

PDF source, p. 13

> À partir de la fiche technique pour 8 personnes, calculer la quantité de fromage blanc nécessaire pour 40 personnes et l'exprimer en kilogrammes. La quantité pour 8 personnes est de 200 g.

Le coefficient de proportionnalité est **40 ÷ 8 = 5**. La quantité de fromage blanc est donc **200 × 5 = 1 000 g**. Comme **1 000 g = 1 kg**, cela correspond à **1 kg**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut **1 kg de fromage blanc** pour 40 personnes.

Question 11.

PDF source, p. 13

> À partir de la fiche technique pour 8 personnes, calculer le nombre de feuilles de gélatine nécessaire pour 40 personnes et l'exprimer en pièces. La quantité pour 8 personnes est de 5 pièces.

Le coefficient de proportionnalité est **40 ÷ 8 = 5**. On multiplie le nombre de feuilles de gélatine prévu pour 8 personnes par 5 : **5 × 5 = 25 pièces**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut **25 feuilles de gélatine** pour 40 personnes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 11.

PDF source, p. 13

> À partir de la fiche technique pour 8 personnes, calculer la quantité de sucre nécessaire pour 40 personnes et l'exprimer en kilogrammes. La quantité pour 8 personnes est de 100 g.

Le coefficient de proportionnalité est **40 ÷ 8 = 5**. La quantité de sucre pour 40 personnes est **100 × 5 = 500 g**. Comme **1 000 g = 1 kg**, on convertit : **500 ÷ 1 000 = 0,5 kg**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut **0,5 kg de sucre** pour 40 personnes.

Question 11.

PDF source, p. 13

> À partir de la fiche technique pour 8 personnes, calculer la quantité de confiture de cerises noires nécessaire pour 40 personnes et l'exprimer en kilogrammes. La quantité pour 8 personnes est de 240 g.

Le coefficient de proportionnalité est **40 ÷ 8 = 5**. La quantité de confiture est donc **240 × 5 = 1 200 g**. Comme **1 000 g = 1 kg**, on convertit : **1 200 ÷ 1 000 = 1,2 kg**.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut **1,2 kg de confiture de cerises noires** pour 40 personnes.

Exercice 12

None points

Étiquette d’un chèvre frais enrobé et déclaration des allergènes

Question 12.

PDF source, p. 14

> Compléter l’étiquette du chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame en indiquant la dénomination, la date de fabrication, la date « À consommer jusqu’au », les conditions de conservation et les ingrédients, en soulignant les allergènes présents. L’adresse de la petite étable est déjà indiquée sur l’étiquette.

Démarche : La dénomination doit décrire le produit demandé : un chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame. Les allergènes à souligner sont le lait contenu dans le fromage, les noix et le sésame. L’énoncé ne fournit ni date de fabrication ni durée de conservation validée : ces mentions doivent donc être complétées à partir de la fabrication réelle et des règles de conservation établies par l’entreprise, sans inventer de date. La température exacte n’est pas donnée ; l’indication ci-dessous est une consigne pratique de réfrigération, à confirmer selon les conditions validées pour le produit.

RÉPONSE À RETENIR

La petite étable : 176 avenue du Général de Gaulle – 47300 Villeneuve-sur-Lot

Dénomination : Fromage frais de chèvre enrobé aux noix et aux graines de sésame.

Date de fabrication : inscrire la date réelle de fabrication.

À consommer jusqu’au : inscrire la DLC déterminée selon la durée de conservation validée pour ce produit.

Conditions de conservation : conserver au réfrigérateur ; la température précise doit être celle validée pour ce produit par l’entreprise.

Ingrédients (les allergènes sont soulignés) : fromage frais de chèvre (**LAIT**), **NOIX**, graines de **SÉSAME**. Sur l’étiquette, souligner les termes signalés en gras ici. L’ordre des ingrédients doit suivre les quantités réellement utilisées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 13

None points

Association des fromages AOP avec des produits de leur terroir

Question 13.

PDF source, p. 14

> Sélectionner pour l'Ossau-Iraty le produit d'accompagnement issu du même terroir, parmi : pommes de Normandie, mirabelles de Lorraine, poires de Savoie, confiture de cerises noires d'Itxassou, miel de lavande de Provence, cidre normand, chocolat noir du Kenya, avocats du Pérou, cédrat de Corse confit, quetsches d'Alsace et noix de Grenoble. Donner une réponse différente pour chaque fromage.

L'Ossau-Iraty est un fromage du Pays basque et du Béarn. Itxassou se trouve au Pays basque : la confiture de cerises noires d'Itxassou est donc l'accompagnement du même terroir.

RÉPONSE À RETENIR

Ossau-Iraty : confiture de cerises noires d'Itxassou.

Question 13.

PDF source, p. 14

> Sélectionner pour le Munster le produit d'accompagnement issu du même terroir, parmi : pommes de Normandie, mirabelles de Lorraine, poires de Savoie, confiture de cerises noires d'Itxassou, miel de lavande de Provence, cidre normand, chocolat noir du Kenya, avocats du Pérou, cédrat de Corse confit, quetsches d'Alsace et noix de Grenoble. Donner une réponse différente pour chaque fromage.

Le Munster est lié au massif des Vosges et au terroir alsacien. Parmi les propositions, les quetsches d'Alsace correspondent à ce terroir. Cette réponse est distincte des accompagnements retenus pour les autres fromages.

RÉPONSE À RETENIR

Munster : quetsches d'Alsace.

Question 13.

PDF source, p. 14

> Sélectionner pour le Cœur de Neufchâtel le produit d'accompagnement issu du même terroir, parmi : pommes de Normandie, mirabelles de Lorraine, poires de Savoie, confiture de cerises noires d'Itxassou, miel de lavande de Provence, cidre normand, chocolat noir du Kenya, avocats du Pérou, cédrat de Corse confit, quetsches d'Alsace et noix de Grenoble. Donner une réponse différente pour chaque fromage.

Le Cœur de Neufchâtel est un fromage normand. Le cidre normand provient de la même région. Il est retenu ici plutôt que les pommes de Normandie afin d'attribuer un accompagnement différent au Pont-l'Évêque.

RÉPONSE À RETENIR

Cœur de Neufchâtel : cidre normand.

Question 13.

PDF source, p. 14

> Sélectionner pour la Brousse du Rove le produit d'accompagnement issu du même terroir, parmi : pommes de Normandie, mirabelles de Lorraine, poires de Savoie, confiture de cerises noires d'Itxassou, miel de lavande de Provence, cidre normand, chocolat noir du Kenya, avocats du Pérou, cédrat de Corse confit, quetsches d'Alsace et

FormaV - document d'entraînement non officiel

> noix de Grenoble. Donner une réponse différente pour chaque fromage.

La Brousse du Rove est un fromage provençal, associé au terroir du Rove, près de Marseille. Le miel de lavande de Provence est l'accompagnement de la liste qui correspond à cette région.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Brousse du Rove :** miel de lavande de Provence.

Question 13.

PDF source, p. 14

> Sélectionner pour le Pont-l'Évêque le produit d'accompagnement issu du même terroir, parmi : pommes de Normandie, mirabelles de Lorraine, poires de Savoie, confiture de cerises noires d'Itxassou, miel de lavande de Provence, cidre normand, chocolat noir du Kenya, avocats du Pérou, cédrat de Corse confit, quetsches d'Alsace et noix de Grenoble. Donner une réponse différente pour chaque fromage.

Le Pont-l'Évêque est un fromage normand. Les pommes de Normandie correspondent à son terroir. La réponse est différente du cidre normand associé au Cœur de Neufchâtel, comme l'exige la consigne.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pont-l'Évêque :** pommes de Normandie.

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