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

Crémier-fromager

Session 2025

Code sujet **25-CAP-CRMFRO-EP1-ME1** 4 heures 30 au total, dont 3 heures de pratique

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation des tâches pratiques en crèmerie-fromagerie
6 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

« PDF source » 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

Réalisation des tâches pratiques en crèmerie-fromagerie

Question 1

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

> Réceptionner, vérifier et déconditionner les produits laitiers livrés par les producteurs afin de permettre leur stockage dans le respect des règles d'hygiène.

Démarche de réception et de déconditionnement

1. Préparer une zone de réception propre et dégagée. Se laver les mains, porter une tenue adaptée et utiliser du matériel propre. Séparer la zone des emballages extérieurs de la zone où seront manipulées les denrées.
2. À l'arrivée du producteur ou du transporteur, comparer la livraison au bon de livraison : produits, quantités et état des colis. Vérifier que les emballages sont propres, fermés, intacts et sans fuite ni souillure.
3. Contrôler les dates, les numéros de lot et les informations d'identification et de traçabilité. Pour les produits réfrigérés, relever la température avec un thermomètre propre et désinfecté, puis la comparer aux consignes applicables au produit et à la boutique. Le sujet ne précise ni les produits livrés, ni leurs températures, ni leurs lots : ces données sont à relever à la réception et ne doivent pas être inventées.
4. En cas d'anomalie, écarter le produit du stock conforme, l'identifier et avertir le responsable afin qu'il décide de la conduite à tenir. Ne pas le mettre en vente ni le mélanger aux autres produits.
5. Déconditionner dans la zone prévue, avec des mains et des outils propres. Retirer les emballages extérieurs sans qu'ils touchent les denrées ou les surfaces propres. Conserver ou recopier les informations nécessaires à la traçabilité : désignation, fournisseur, lot, date et quantité. Ne pas retirer une protection au contact de l'aliment si elle est nécessaire à sa conservation.
6. Évacuer les emballages dans les contenants prévus, nettoyer les matériels et surfaces utilisés, puis transférer rapidement les produits conformes vers leur lieu de stockage afin de préserver la chaîne du froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La livraison est contrôlée avant déconditionnement : conformité des produits et quantités, état des colis, dates, lots et températures applicables. Tout produit douteux est isolé et signalé. Les produits conformes sont identifiés puis transférés sans délai au stockage adapté, en conservant les informations de traçabilité et la chaîne du froid.

Question 2

PDF source, p. 3

> Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.

Méthode de rangement

1. Lire les étiquettes et consignes des produits pour choisir leur lieu et leurs conditions de conservation. Le sujet ne donne pas la liste des produits reçus ni leurs températures particulières : les indications réelles des produits et les consignes de la boutique doivent être appliquées.
2. Ranger les produits réfrigérés dans l'enceinte froide adaptée sans les laisser inutilement à température ambiante. Protéger et identifier les produits déconditionnés ou ouverts et les séparer de façon à éviter les contaminations croisées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Ranger les fromages selon leurs caractéristiques et leurs besoins de conservation. Utiliser des contenants propres et adaptés, éviter les mélanges d'odeurs ou les contacts entre produits incompatibles et ne pas poser les denrées directement au sol.
4. Organiser les stocks en faisant sortir en premier les produits dont la date est la plus proche (FEFO : premier périmé, premier sorti). Vérifier l'intégrité des produits et de leurs emballages.
5. Ne pas gêner la circulation de l'air dans les enceintes et vérifier leur fermeture. Signaler toute anomalie de température selon la procédure de la boutique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chaque produit réceptionné conforme est rangé rapidement dans un lieu adapté à sa nature et aux conditions de conservation indiquées. Il est protégé, identifiable et séparé des produits susceptibles de le contaminer. Les dates sont organisées pour utiliser en premier les produits dont l'échéance est la plus proche.

Question 3

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

> Préparer les prestations demandées dans le cahier de commande du jour (document 1) à l'aide de la fiche technique (document 2) du beurre maître d'hôtel. Le cahier de commande demande une dégustation à mettre sur le comptoir : 300 g de comté en trois types de bouchées (une bouchée avec une association originale, une bouchée avec une découpe originale et une création au choix) ; pour M. Duval, un rouleau de 125 g de beurre maître d'hôtel pour 16 h 30 ; pour Mme Mounier, à 18 h, un plateau apéritif dînatoire pour 4 personnes comprenant 4 fromages prédécoupés, de la charcuterie et des produits d'accompagnement, à emballer pour le transport.

Organisation des commandes

Lire le cahier de commande et préparer un poste propre, le matériel et les ingrédients nécessaires. La dégustation est destinée au comptoir ; le rouleau de beurre est demandé par M. Duval pour 16 h 30 ; le plateau de Mme Mounier est demandé pour 18 h et doit être emballé pour le transport. Les ingrédients réellement disponibles ne sont pas indiqués : les propositions de présentation ci-dessous sont à adapter au stock. Demander les préférences ou allergies utiles avant de choisir les accompagnements.

Dégustation de comté

Peser 300 g de comté et proposer trois types de bouchées : une association originale, par exemple comté et fine lamelle de poire ; une découpe originale, par exemple des rubans ou des bâtonnets réguliers ; et une création au choix, par exemple un cube de comté accompagné d'un raisin. Une répartition égale du comté entre les trois types est un choix pratique : 300 g ÷ 3 = 100 g par type. Présenter les bouchées proprement, avec un support et des ustensiles de service propres, et protéger la dégustation des manipulations et contaminations.

Beurre maître d'hôtel pour M. Duval

Suivre la fiche technique du document 2 : placer le beurre pommade dans une calotte ; hacher finement le persil et l'incorporer avec un filet de jus de citron ; assaisonner ; mélanger à la spatule en bois jusqu'à homogénéité ; façonner en rouleau sur du papier sulfurisé ; laisser durcir au frais ; emballer et étiqueter. La fiche donne, pour environ 125 g de préparation, 100 g de beurre pommade, 15 g de persil haché et 2 cL de jus de citron, avec sel et poivre en quantité suffisante. Le rendement annoncé est approximatif : il faut peser le rouleau fini et remettre à M. Duval la quantité commandée, soit 125 g. La fiche ne permet pas de garantir que la totalité de la préparation pèse exactement 125 g ; ne pas inventer une quantité de sel ou de poivre ni une correction de recette. Conservation prescrite : entre 0 °C et +4 °C ; étiquette avec DLC J+5 après fabrication.

Plateau apéritif dînatoire pour Mme Mounier

FormaV - document d'entraînement non officiel

Préparer un plateau pour quatre personnes comprenant quatre fromages prédécoupés, de la charcuterie et des produits d'accompagnement. On peut varier les familles de fromages selon le stock, par exemple pâte pressée cuite, pâte molle, chèvre et pâte persillée. Découper les fromages en portions faciles à servir et employer des couteaux propres, distincts si nécessaire. Ajouter la charcuterie et des accompagnements adaptés, par exemple pain ou crackers, fruits frais ou secs et condiment. La commande ne précise pas les variétés ni les quantités de ces produits : les choisir selon le stock, les usages de la boutique et les préférences ou allergies communiquées. Séparer ou protéger les éléments pour éviter les contacts et les mélanges d'odeurs ; emballer le plateau dans un emballage alimentaire propre et le conserver au froid jusqu'au retrait.

RÉPONSE À RETENIR

Prestations à préparer : une dégustation de 300 g de comté en trois types de bouchées ; avec le choix pratique d'une répartition égale, cela représente 100 g de comté par type. Pour M. Duval, un rouleau de beurre maître d'hôtel pesé à 125 g, prêt pour 16 h 30, conservé entre 0 °C et +4 °C et étiqueté avec une DLC J+5. Pour Mme Mounier, à 18 h, un plateau pour quatre personnes comprenant quatre fromages prédécoupés, de la charcuterie et des accompagnements, emballé pour le transport. Les quantités et choix non précisés pour le plateau sont à décider selon le stock et les informations du client.

Question 4

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

Réaliser la recette de la Chaourcine pour 6 personnes à l'aide de la fiche technique (document 3).

Réalisation de la Chaourcine pour six personnes

La fiche technique du document 3 donne directement les quantités pour six personnes : 6 bouchées feuilletées, 125 g de Chaource, 0,2 L de crème double, 5 cL de lait, 15 g de fécule, 50 g de beurre et 300 g de champignons de Paris frais. Pour les conversions : 0,2 L = 20 cL et 5 cL = 0,05 L.

Préparer le matériel indiqué : calotte, sauteuse, spatule, fouet, maryse, planche à découper, couteau d'office et cuillère. Mettre le poste en place, vérifier la propreté du matériel et peser ou mesurer les ingrédients.

1. Laver les champignons, les couper en quatre et les faire sauter au beurre dans la sauteuse.
2. Couper le Chaource en dés et le cuire à feu doux dans la crème double en remuant.
3. Délayer la fécule dans le lait, puis incorporer ce mélange à la sauce.
4. Mixer la sauce Chaourcine.
5. Incorporer les champignons sautés à la sauce fromagère, puis garnir les six bouchées.
6. Emballer et étiqueter la préparation. La fiche indique une DLC J+2 et une conservation entre +2 °C et +4 °C.

RÉPONSE À RETENIR

Pour six personnes, réaliser six bouchées avec 125 g de Chaource, 0,2 L (20 cL) de crème double, 5 cL (0,05 L) de lait, 15 g de fécule, 50 g de beurre et 300 g de champignons de Paris frais. Couper les champignons en quatre et les faire sauter au beurre. Faire cuire à feu doux les dés de Chaource dans la crème, ajouter la fécule délayée dans le lait, puis mixer. Incorporer les champignons et garnir les bouchées. Emballer, étiqueter, conserver entre +2 °C et +4 °C et indiquer une DLC J+2.

Question 5

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Compléter la fiche de traçabilité (document 4) et les étiquettes (document 5) du beurre maître d'hôtel et de la

FormaV - document d'entraînement non officiel

> Chaourcine.

Fiche de traçabilité du document 4

Créer une ligne pour chaque préparation et renseigner les informations à partir des produits réellement utilisés. Le sujet ne donne ni date de fabrication, ni marques ou fournisseurs des ingrédients utilisés, ni leurs lots ou DLC/DDM, ni le numéro de candidat. Ces renseignements sont donc à compléter pendant la réalisation ; ne pas reprendre les données de l'exemple de flan pâtissier.

Préparation	Date de fabrication	Qté	Nature des ingrédients	Marque / fournisseur	N° de lot	DLC/DDM des ingrédients	DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
Beurre maître d'hôtel	À renseigner le jour de fabrication	1 rouleau de 125 g demandé	Beurre pommade ; persil ; jus de citron ; sel ; poivre	À relever sur les produits utilisés	À relever sur les produits utilisés	À relever sur les produits utilisés	J+5 : date de fabrication + 5 jours	Candidat, avec son numéro
Chaourcine	À renseigner le jour de fabrication	1 préparation : 6 bouchées	Bouchées feuilletées ; Chaource ; crème double ; lait ; fécule ; beurre ; champignons de Paris frais	À relever sur les produits utilisés	À relever sur les produits utilisés	À relever sur les produits utilisés	J+2 : date de fabrication + 2 jours	Candidat, avec son numéro

Étiquettes du document 5

Sur l'étiquette réelle, inscrire les dates calendaires calculées à partir du jour de fabrication. Les dates de fabrication n'étant pas fournies, on ne peut pas donner ici de dates calendaires exactes. Les allergènes doivent être soulignés comme le demande le document.

Champ	Beurre maître d'hôtel	Chaourcine
Produit	Beurre maître d'hôtel — rouleau de 125 g	Chaourcine — 6 bouchées
Composition	Beurre, persil, jus de citron, sel, poivre. Sur l'étiquette, souligner « beurre » et signaler l'allergène : lait.	Bouchées feuilletées, Chaource, crème double, lait, fécule, beurre, champignons de Paris frais. Souligner les ingrédients contenant du lait et signaler l'allergène : lait. Vérifier l'emballage des bouchées feuilletées pour compléter leur composition et souligner tout autre allergène déclaré par le fabricant.
Conditions de conservation	Entre 0 °C et +4 °C.	Entre +2 °C et +4 °C.
À consommer avant le	Date de fabrication + 5 jours (J+5).	Date de fabrication + 2 jours (J+2).

FormaV - document d'entraînement non officiel

Les quantités de chaque ingrédient ne sont pas demandées dans les colonnes de la fiche de traçabilité. Pour la Chaourcine, la composition des bouchées feuilletées n'est pas détaillée dans le sujet : il faut consulter leur emballage avant de finaliser l'étiquette.

RÉPONSE À RETENIR

Compléter deux préparations sur la fiche : le beurre maître d'hôtel, pour un rouleau commandé de 125 g avec DLC J+5, et la Chaourcine, pour six bouchées avec DLC J+2. Inscrire les dates de fabrication, lots, marques ou fournisseurs et DLC/DDM des ingrédients depuis les produits effectivement utilisés, ainsi que le numéro du candidat. Les étiquettes indiquent les compositions et les allergènes à souligner, les conditions de conservation et la date calendaire déterminée à partir du jour réel de fabrication. La composition des bouchées feuilletées est à vérifier sur leur emballage.

Question 6

PDF source, p. 3

> Remettre en état les locaux, matériels et plans de travail.

Remise en état des locaux, matériels et plans de travail

1. Protéger, étiqueter et ranger les préparations terminées dans l'enceinte froide adaptée. Refermer les portes des enceintes.
2. Évacuer les déchets et emballages dans les contenants prévus, selon le tri appliqué dans la boutique.
3. Débarrasser les matériels utilisés et les laver selon la procédure de l'établissement. Rincer si nécessaire, puis désinfecter les surfaces en respectant le dosage et le temps de contact indiqués pour le produit utilisé. Ne jamais mélanger des produits d'entretien.
4. Nettoyer et désinfecter les plans de travail, la planche et les zones touchées. Employer du matériel d'entretien propre et distinct de celui utilisé pour les denrées.
5. Ranger le matériel lavable propre et sec à sa place. Signaler tout matériel détérioré ou toute anomalie constatée.
6. Se laver les mains et vérifier que le local est propre, dégagé et prêt à être réutilisé.

RÉPONSE À RETENIR

Les préparations sont protégées et rangées au froid. Les déchets sont évacués et les matériels, plans de travail et zones utilisées sont nettoyés puis désinfectés conformément à la procédure de la boutique et aux consignes des produits d'entretien. Le matériel propre est rangé et le poste laissé propre et dégagé.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-crmfro-ep1-me1-s5_pratique.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

Continue à t'entraîner

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

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

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

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

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

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

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

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