SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2025

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série

Spécialité / option : Repère de l'épreuve :

Epreuve / sous-épreuve :

NOM :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : N° du candidat

Né(e) le : (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Note :

Appréciation du correcteur

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2025

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Crémier-fromager

EP1

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

Sujet N°5

Partie pratique et orale

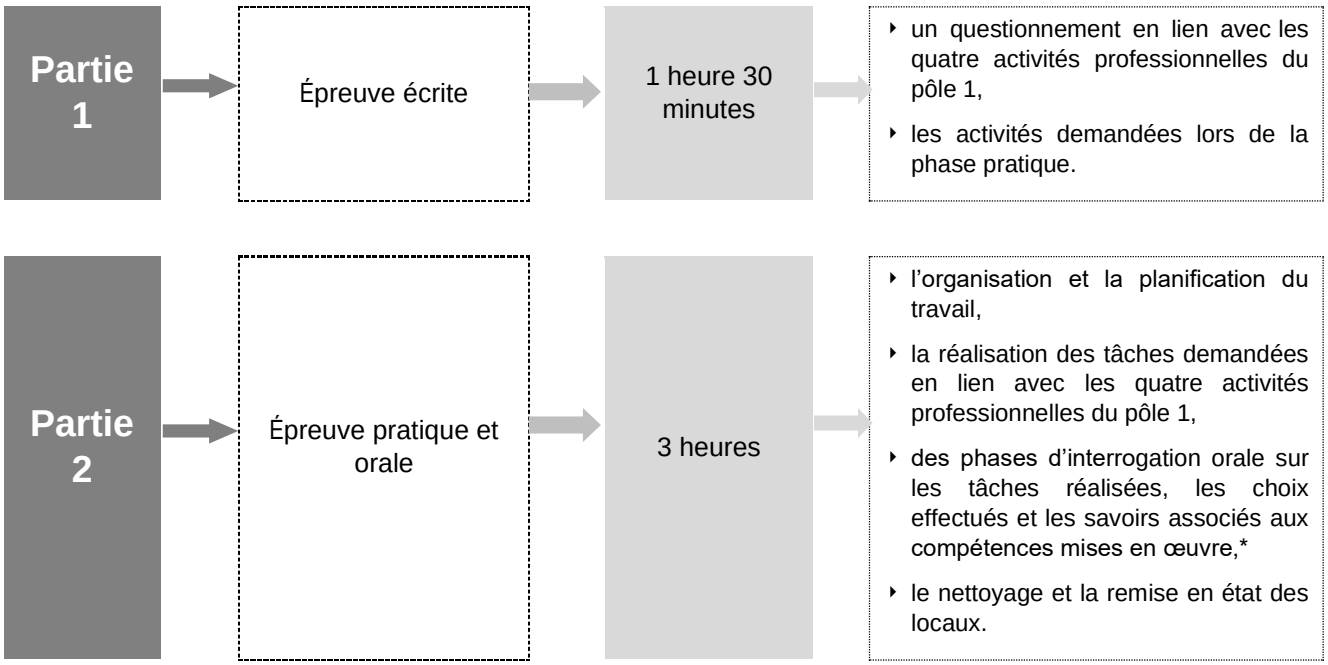
Durée totale : ***4 heures 30*** *dont* ***3h00 de pratique***

Coefficient total : ***6***

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Cette épreuve se décompose en 2 parties :



** L'interrogation orale a lieu à des moments propices choisis par le jury*

Situation professionnelle

Vous travaillez comme salarié à temps plein dans une crèmerie fromagerie traditionnelle en centre-ville de Reims, la « Crèmerie Le Bagnolet ».
L'équipe de travail est composée de trois vendeurs et vous-même, ainsi que du responsable de la boutique.
Le responsable de la boutique, monsieur Rolland possède plusieurs fromageries. Il n'est pas toujours présent.

Les principaux fournisseurs sont la « ferme des prairies », située dans votre département (Marne) à quelques dizaines de kilomètres et un grossiste fromager « Les monts frais », situé à Metz.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable de boutique vous demande de vous organiser et de réaliser les tâches suivantes. Il attire votre vigilance sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

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

2 **Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.**

3 **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.**

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

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 1</u> : cahier de commande

CE JOUR

IMPORTANT

Animation dégustation en boutique

Dégustation à mettre sur le comptoir :
300 g de comté en 3 types de bouchées

- 1 bouchée association originale
- 1 bouchée découpe originale
- 1 création au choix

M. Duval (06 56 89 xx xx)

Pour 16h30 : 1 rouleau de 125 g de beurre maître d'hôtel

Mme Mounier (07 84 51 xx xx)

Pour 18h : plateau apéritif dinatoire pour 4 personnes
4 fromages prédécoupés, charcuterie et produits d'accompagnement.

Emballer pour le transport.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : fiche technique

Fiche technique Beurre maître d'hôtel

Matériel nécessaire

Calotte
Spatule bois
Fouet
Maryse
Planche à découper
Couteau d'office/ Éminceur
Cuillère + fourchette
Papier sulfurisé
Film alimentaire



Ingrédients	**Pour environ 125 g de préparation**
Beurre pommade	100 g
Persil haché	15 g
Jus de citron	2 cL
Sel	pm
Poivre	pm

Mettre en place le poste de travail.

1- Placer le beurre pommade dans une calotte.
2- Hacher finement le persil puis l'incorporer au beurre pommade avec un filet de jus de citron.
3- Assaisonner.
4- Mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés au beurre.
5- Mettre en forme le beurre (en rouleau).
6- Laisser durcir au frais.
7- Emballer et étiqueter pour la vente.
(Etiquette de vente, DLC J+5, conservation entre 0 °C et + 4 °C).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : fiche technique

Fiche technique La Chaourcine

Matériel nécessaire :

Calotte	Maryse
Sauteuse (poêle)	Planche à découper
Spatule	Couteau d'office
Fouet	Cuillère

Ingrédients	Pour 6 personnes
Bouchée feuilletée	6 pièces
Chaource	125 g
Crème double	0,2 L
Lait	5 cL
Fécule	15 g
Beurre	50 g
Champignons de Paris frais	300 g

Mise en place

- Mettre en place le poste de travail et vérifier l'hygiène du matériel.
- Peser tous les ingrédients de la fiche technique

Étapes de fabrication

1- Laver et couper les champignons en 4 et les faire sauter au beurre.
2- Réaliser la sauce Chaourcine :
   - couper le Chaource en dés ;
   - cuire à feu doux dans la crème double ;
   - délayer la fécule dans le lait puis l'incorporer dans la sauce ;
   - mixer.
3- Incorporer les champignons dans la sauce fromagère.
4- Garnir les bouchées.

Conservation

Emballer et étiqueter (étiquette de vente, DLC J+2).
Conservation entre + 2 et + 4 °C

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 4 : fiche de traçabilité

Fiche de traçabilité des préparations								
Préparation	Date de fabrication	Qté	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
			Nature	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM		
Exemple : Flan pâtissier	25/05/2025	1	Pâte brisée Œufs Lait Sucre Maïzena Arôme vanille	Herta Ovotrade EURL le Pré Beghin Say Maïzena Ancel	E689 3FRUZI40 20-0525 56ER 89IP5 GT55663	12/06/25 15/06/25 25/05/25 dec 25 janv 26 sept 25	26/05/25	Guillaume DURAND (Apprenti)
								Candidat N° .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 5</u> : étiquettes

CRÈMERIE LE BAGNOLET

Produit : …….

Composition (les allergènes sont soulignés) :

……

……

……

Conditions de conservation :

……

À consommer avant le : …….

Rue du Barbâtre – 51100 Reims tel. : 03 26 35 xx xx

CRÈMERIE LE BAGNOLET

Produit : …….

Composition (les allergènes sont soulignés) :

……

……

……

Conditions de conservation :

……

À consommer avant le : …….

Rue du Barbâtre – 51100 Reims tel. : 03 26 35 xx xx