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°4

Partie écrite

Durée : 4 heures 30 dont 1h30 d'écrit
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès qu'il vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

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

Partie ❶	Épreuve écrite	1 heure 30 minutes	▶ un questionnement en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1, ▶ les activités demandées lors de la phase pratique.
Partie ❷	Épreuve pratique et orale	3 heures	▶ l'organisation et la planification du travail, ▶ la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1, ▶ des phases d'interrogation orale sur les tâches réalisées, les choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre,* ▶ le nettoyage et la remise en état des locaux.

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

Situation professionnelle

Vous êtes crémier-fromager à « l'Épicurien » implanté à Auxerre. Cet établissement de centre-ville a une double activité :

- une boutique de vente de fromages frais et affinés issus des différents terroirs de France ;
- un bar à fromages qui propose quotidiennement deux ardoises du jour « la complète » et « l'affinée du moment ». Selon les besoins de la clientèle, des ardoises à thème sont ponctuellement proposées.



L'entreprise est dirigée par madame Duval qui emploie deux crémiers-fromagers, vous compris, et une serveuse à temps plein. Un jeune apprenti renforce l'équipe. Vous travaillez avec lui.

La plupart des clients de la boutique et du bar à fromages sont très attachés à la qualité des produits et à leur impact sur le développement durable.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour les fromages frais, madame Duval privilégie les produits locaux et s'approvisionne majoritairement auprès de producteurs locaux et régionaux travaillant des produits issus de l'agriculture biologique ou à haute valeur environnementale.

Aujourd'hui vous êtes chargé(e) de :

1. contrôler et effectuer la traçabilité des produits livrés ;
2. lire et interpréter le bon de livraison ;
3. évaluer les besoins en matière première selon l'activité ;
4. effectuer le soin et le suivi des fromages en cave ;
5. préparer les fromages pour la mise en vente et le service ;
6. relever les anomalies d'affinage ;
7. préparer les ardoises de fromages servies au bar ;
8. compléter le bon de sortie des fromages pour réaliser les ardoises ;
9. communiquer pour valoriser les produits vendus, appliquer les règles d'hygiène.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce matin à votre prise de poste, vous réceptionnez la livraison de la « Chèvrerie du gros chêne ». Le fournisseur vous délivre le bon de livraison suivant (document 1).

<u>Document 1</u> : bon de livraison

Bon de livraison N°290 **Commande du 12/06/2025** **L'Épicurien** 12, place du marché 89000 Auxerre Tél : 03 86 12 00 01 **Date de livraison : le 14/06/2025** **Conditions de transport :** Franco de port **Règlement :** 30 jours fin de mois	**Chèvrerie du gros chêne** Ferme Bio Lieu-dit les fontaines 89000 Perrigny Tél. : 03 86 87 09 17 NAF : 041Z RCS Auxerre : A 503.745.465 Agrément : FR – 89.058.07 – CEE

Produits	Date de fabrication	Unité de vente	Poids unitaire	Quantité
Crottin frais	09/06/25	Par 6	100 g	6
Crottin ½ affiné	01/06/25	Par 6	90 g	8
Brique de chèvre	30/05/25	Pièce	150 g	24
Chevrin « camembert » de chèvre	20/05/25	Carton de 6	240 g	3
Tomme grise affinée de chèvre	15/05/25	Kg	0,5 kg	5
Yaourt nature de chèvre	11/06/25	Lot de 2	120 g	12
Yaourt chèvre arôme vanille	10/06/25	Pièce	120 g	18
Lait de chèvre thermisé en poche	11/06/25	Litre	1	6
Œuf bio moyen - 0 FR 451 01 Date de ponte :	10/06/25	Boite de 6	53-63 g	10

Information date de consommation à partir de la date de fabrication :

Fromages frais : +7 jours DLC

Fromages affinés : +15 jours DDM

Yaourts : + 12 jours DLC

Le lait thermisé + 5 jours DLC

Œufs : « extra-frais » + 8 jours à partir de la date de ponte ; DCR + 21 jours à partir de la date de ponte.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Compléter la feuille de traçabilité des yaourts et du lait (document 2), à partir du bon de livraison (document 1 page 4/15).

<u>Document 2</u> : fiche de traçabilité

Traçabilité des produits laitiers extra frais			
Nom du fournisseur : **……...**		**N° agrément du fournisseur :** **……..**	
Dénomination du produit	**Date de livraison**	**Quantité livrée**	**DDM / DLC / DCR + Date**
			❑ DDM ❑ DLC ❑ DCR Date :
			❑ DDM ❑ DLC ❑ DCR Date :
			❑ DDM ❑ DLC ❑ DCR Date :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'apprenti vous aide à réceptionner la livraison de la « Chèvrerie du gros chêne ». Il vous demande à quoi correspondent certaines informations relevées sur le bon de livraison.

2. Préciser la signification des informations présentées ci-dessous, en cochant la ou les bonnes réponses :

« Franco de port » :

- ❑ Le transport est payé par le client.
- ❑ Le transport est gratuit pour le client.
- ❑ Les produits sont livrés dans un port.

« Règlement 30 jours fin de mois » :

- ❑ La facture est réglée le 30ème jour après la livraison.
- ❑ La facture est réglée 30 jours après la fin du mois de la livraison.
- ❑ La facture est réglée dans un délai maximum de 30 jours.

« Agrément : FR – 89.058.07 – CEE » :

- ❑ L'agrément vaut autorisation administrative de vente.
- ❑ L'agrément est délivré par la préfecture.
- ❑ C'est le numéro unique d'identification du producteur.
- ❑ L'agrément est obligatoire pour les ateliers transformant des produits d'origine végétale.
- ❑ L'agrément est obligatoire pour les ateliers transformant des produits d'origine animale.

3. Indiquer à l'apprenti la signification en toutes lettres des acronymes suivants :

DDM : ……

DLC : …….

DCR : …….....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Indiquer pour les trois produits livrés suivants s'il s'agit d'une DLC, DDM ou DCR, en cochant la case correspondante.

		
À consommer de préférence avant le 14/06/2025	À consommer de préférence avant le 10/06/2025	À consommer jusqu'au 16/06/2025
❑ DDM ❑ DLC ❑ DCR	❑ DDM ❑ DLC ❑ DCR	❑ DDM ❑ DLC ❑ DCR

Madame Duval sélectionne principalement des fromages fermiers locaux. Cependant, certains fromages ne sont pas disponibles toute l'année.
Elle vous fournit les informations relatives aux périodes de production des briques de chèvre par les différents fournisseurs (document 3) et vous demande d'établir le calendrier d'approvisionnement pour les prochains mois.

<u>Document 3</u> : périodes de production

Producteurs/fournisseurs	Période de production des briques de chèvre et quantités disponibles	Période sans production
La ferme du gros chêne (local et bio)	Novembre à juin 80 pièces par mois	Juillet à octobre
Laiterie coopérative de Bourgogne	Toute l'année 500 pièces par mois	Aucune

5. Compléter le calendrier d'approvisionnement des briques de chèvre avec les quantités commandées chez chaque fournisseur.

Calendrier d'approvisionnement des briques de chèvre					
Mois		**Septembre**	**Octobre**	**Novembre**	**Décembre**
Besoins mensuels en brique de chèvre		60	50	50	150
Quantité à approvisionner chez chaque fournisseur	La ferme du gros chêne				
	Laiterie coopérative de Bourgogne				

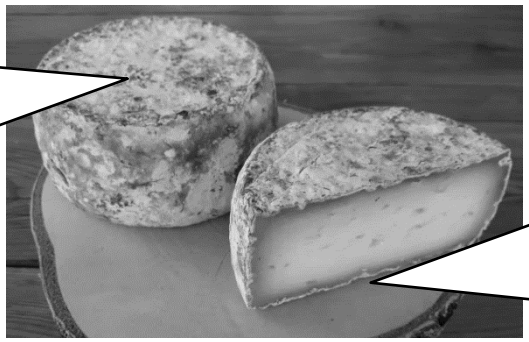
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir réceptionné les livraisons des fournisseurs, vous êtes en charge des soins à apporter aux fromages stockés dans la cave d'affinage et le hâloir.

Lors de son affinage, la tomme de chèvre bio au lait cru se couvre d'une flore de surface grise, le mucor, sa pâte évolue. L'apprenti vous interroge sur les transformations de l'affinage.

6. Nommer le principal type de micro-organisme responsable des transformations de l'affinage de la tomme de chèvre. Cocher la ou les bonnes réponses.

Principal organisme responsable de **la couverture de surface** en fin d'affinage :
- □ moisissure
- □ levure
- □ bactérie
- □ protozoaire



Principal organisme responsable de la transformation de **la pâte** pendant l'affinage :
- □ moisissure
- □ levure
- □ bactérie
- □ protozoaire

7. Décrire les deux principales transformations de la pâte et du goût du fromage lors de l'affinage.

Texture : .....

.....

Goût : .....

.....

Afin de favoriser le développement du mucor à la surface des tommes de chèvre, vous effectuez les soins appropriés à ce type de fromage.

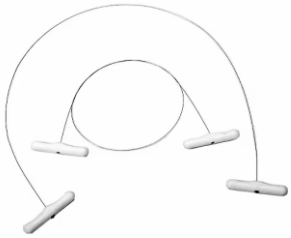
8. Sélectionner les soins appropriés pour favoriser le développement de la flore de surface.

- ❑ laver la croûte
- ❑ frotter la croûte à la main
- ❑ chauffer la croûte
- ❑ saumurer la croûte
- ❑ retourner les fromages
- ❑ morger la croûte

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant chaque mise en rayon des fromages persillés artisanaux, vous contrôlez l'état interne de la pâte et le niveau de développement de la moisissure bleue.

9. Après avoir nommé les outils utilisés en crèmerie-fromagerie, sélectionner l'outil le plus adapté au contrôle de l'état de la pâte des persillés, en cochant la bonne réponse.

			
Nom :	Nom :	Nom :	Nom :
❑	❑	❑	❑

Vous constatez que le *Penicillium roqueforti* n'est pas encore développé dans un des persillés artisanaux. La pâte du fromage ne présente pas de traces de piquage.
Vous préparez une note écrite à madame Duval pour l'informer de ce défaut, en précisant le rôle indispensable du piquage des fromages persillés.

10. Compléter ci-dessous le relevé d'anomalie destiné à votre responsable.

Relevé d'anomalie

Date : ……

Nom du destinataire : ……

Nature de l'anomalie :
……
……
……

Action corrective et sa justification :

……
……
……
……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les contrôles de livraison et les soins des fromages terminés, vous devez maintenant assurer la préparation des ardoises servies au bar à fromage ce midi.
Vous consultez le cahier des consignes (document 4) avant de réaliser l'ardoise « La complète » et l'ardoise « L'affinée du moment ».

<u>Document 4</u> : Cahier des consignes

Consignes pour les ardoises :

Ardoise « La complète » pour 1 personne :

- 30 g de Mesclun
- 3 tomates cerises
- Rosette 20 g
- Jambon de pays 30 g
- 3 fromages AOP (total 90 g)
- 2 abricots
- 1 boule de pain aux céréales 80 g

Ardoise « L'affinée du moment » pour 1 personne :

- 5 fromages AOP et / ou IGP de 3 laits différents et d'au moins 4 familles différentes
- 1 boule de pain aux céréales 80 g
- 1 ficelle au levain 50 g
- 2 produits d'accompagnement
- 20 g de beurre

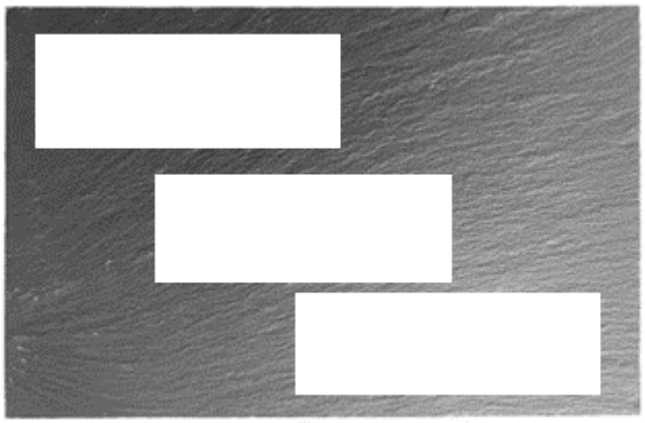
Sélectionner des fromages différents d'une ardoise à l'autre.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

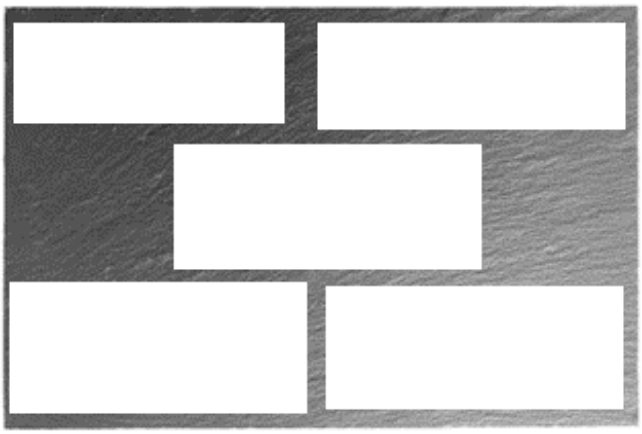
À partir du cahier de consignes et de vos connaissances, vous proposez un assortiment de fromages à utiliser pour chacune des deux ardoises.

11. Compléter les ardoises avec le nom des fromages sélectionnés, en respectant les instructions données dans le cahier de consignes.

« La complète »



« L'affinée du moment »



12. Proposer deux produits d'accompagnement pour les fromages de l'ardoise « L'affinée du moment ».

- ……...

- ……..

Les produits utilisés au bar à fromage sont pris dans les stocks de la boutique. À chaque transfert de produits, un bon de sortie des fromages est rédigé.
Suite à la réservation d'un groupe pour le repas de ce midi, vous préparez la mise en place de 12 ardoises « La spéciale chèvre ». Vous listez et quantifiez les produits nécessaires à la réalisation de ces ardoises en complétant la fiche de sortie de stock.

Chaque ardoise « La spéciale chèvre » se compose de :

- ½ Rocamadour
- 20 g de Tomme de chèvre bio
- 2 boutons de culotte
- 25 g de Camembert de chèvre « chevrin »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

13. Compléter le bon de sortie de stock des fromages.

Bon de sortie de stock des fromages			Date : ……	
Désignation des produits	**Quantités nécessaires au bar en quantités réelles**			**Quantités sorties du stock boutique (en pièces entières)**
	Unités	**1 personne**	**12 personnes**	
Rocamadour				
Tomme chèvre bio (250 g par pièce)				
Bouton de culotte (sachet de 12)				
Camembert de chèvre (240 g par pièce)				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La Tomme de chèvre au lait cru est un nouveau produit bio de la ferme du gros chêne. Pour favoriser sa vente, vous préparez une fiche de présentation du produit en expliquant sa fabrication.

14. Compléter la fiche de présentation de la Tomme de chèvre bio. Nommer les différentes étapes de sa fabrication.

<table>
<tr><td colspan="2">Tomme de chèvre « bio » au lait cru.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Famille :
Lait :</td></tr>
<tr><td>Le label bio garantit :</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Étape 1 :

</td><td>Étape 2 :
</td><td>Étape 3 :

</td></tr>
<tr><td>Étape 4 :
</td><td>Étape 5 :
</td><td>Étape 6 :
</td></tr>
</table>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez préparer les spécialités laitières, qui seront vendues à la boutique et au bar à fromages : des Fontainebleaux et des Coulommiers fourrés. Madame Duval vous fournit la fiche technique des Fontainebleaux (document 4).

<u>Document 5</u> : fiche technique

Fiche technique : « FONTAINEBLEAU »



Ingrédients	Quantité pour 4	Progression de la recette Étapes :
Fromage blanc faisselle	300 g	1/ Préparer le matériel, faire les pesées. 2/ Égoutter la faisselle. 3/ Monter une crème chantilly ferme avec la crème et le sucre. 5/ Mélanger la moitié de la chantilly avec la faisselle égouttée. 6/ Dresser en pot avec une étamine. 7/ Recouvrir de crème chantilly à l'aide de la poche à douille. 8/ Étiqueter pour la vente DLC date fabrication + 1 jour.
Crème fleurette	300 g	
Sucre en poudre	60 g	
Sucre vanille	1	

Matériel nécessaire :
1 balance – récipients pour les pesées - 1 fouet – 2 culs de poule ou calottes – 1 maryse – 1 douille et 1 poche à douille.

Consommables :
Étamine 4 carrés de 12 cm de côté – 4 pots 200 g avec couvercle.

L'apprenti met en place le plan de travail en manipulant les Coulommiers à mains nues, puis il manipule les faisselles fraîches pour les égoutter. Constatant le manque de respect des bonnes règles d'hygiène par l'apprenti, vous interrompez son travail pour lui rappeler les principes sanitaires de base.

15. Identifier les deux principaux risques d'hygiène liés à la fabrication des spécialités fromagères :

- ❑ contamination croisée
- ❑ développement microbien indésirable
- ❑ réaction de Maillard
- ❑ augmentation de la salinité
- ❑ dessication des produits
- ❑ cristallisation des protéines

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

16. Nommer trois bonnes pratiques d'hygiène préventives ou correctives à appliquer dans la situation décrite ci-dessus.

- .....
- .....
- .....

À l'issue de la fabrication du Fontainebleau, vous stockez les produits dans le lieu adapté.

17. Préciser la température appropriée au stockage du Fontainebleau. Cocher la bonne réponse.

- ❑ entre - 18 °C et - 15 °C
- ❑ entre - 12 °C et - 8 °C
- ❑ entre + 0 °C et + 2 °C
- ❑ entre + 2 °C et + 4 °C
- ❑ entre + 4 °C et + 6 °C
- ❑ entre + 6 °C et + 10 °C