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°1

Partie écrite

Durée totale : 4 heures 30 dont 1 heure 30 d'écrit
Coefficient total : 6

Le sujet se compose de 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est 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 1	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 2	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

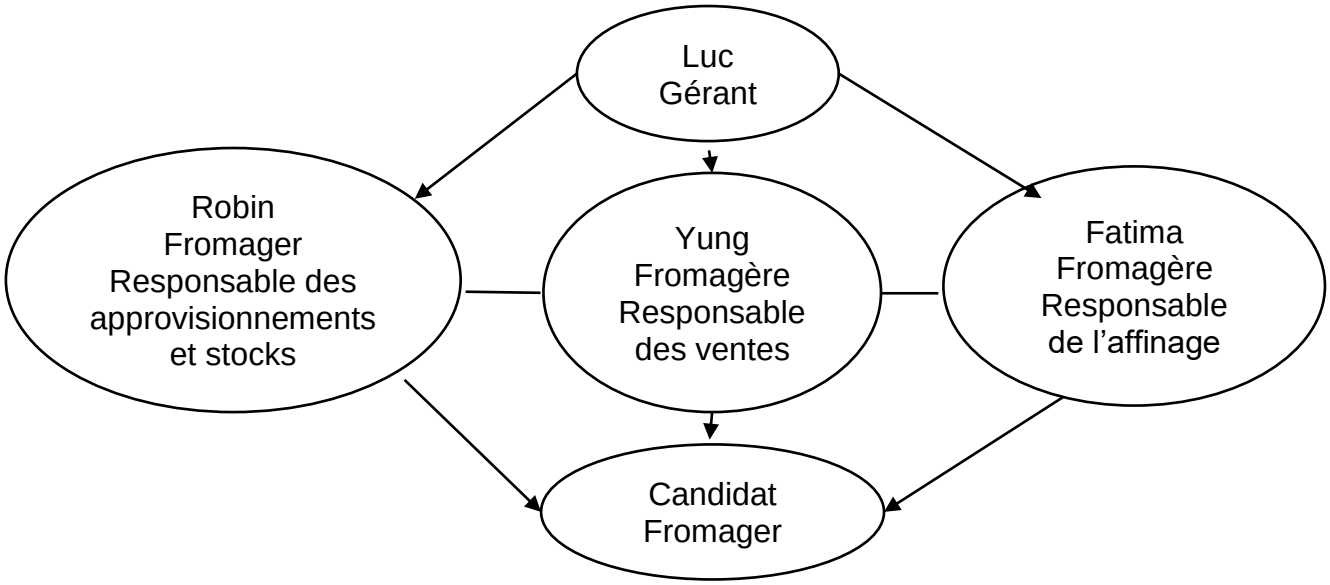


Nous sommes le 16 juin 2025.

Vous travaillez comme crémier-fromager dans la crèmerie **« La coupole aux fromages »** en centre-ville d'Aix-en-Provence, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'organigramme de l'entreprise est le suivant :



La coupole aux fromages se fournit régulièrement auprès de grossistes spécialisés pour leur gamme de fromages AOP et IGP.

Vous êtes chargé de :

1. réceptionner l'arrivage d'une commande de fromages ;
2. déconditionner les produits ;
3. stocker les produits ;
4. contrôler les stocks ;
5. proposer une fiche explicative de la fabrication du Banon ;
6. préparer une fiche d'identité sur la traçabilité autour du fromage du mois : la Brousse du Rove ;
7. identifier les fromages pour la réalisation d'un plateau pour 4 personnes ;
8. sélectionner les outils de coupe adaptés ;
9. élaborer un fiadone ;
10. procéder au stockage.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie écrite

Ce matin, votre responsable vous charge de la réception et du stockage d'une livraison, celle de votre grossiste « Fromagerie Pro 1960 ».
Vous allez procéder au contrôle des produits livrés par camion frigorifique.
Vous collecterez également les informations nécessaires à la traçabilité des produits.

1. Contrôler la livraison à l'aide du bon de commande (document 1) et du bon de livraison (document 2, page 5/19). Reporter les éventuelles anomalies sur le bon de livraison.

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

Bon de commande N° 100 du 14/06/2025 **Client :** **La coupole aux fromages** 5 petite rue Saint-Jean 13100 Aix-en-Provence Tél : 04 71 48 56 33 **Date de livraison : le 16/06/2025** **Conditions de transport :** Franco de port **Règlement :** 30 jours après la livraison	Fromagerie Pro 1960 35 avenue Victor Hugo 13100 Aix-en-Provence RCS Aix-en-Provence A 405610334 FR : FR13405610334 APE NAF 4633Z Tél : 04 10 49 16 xx

Produits	Unité	Poids unitaire	Quantité	Prix unitaire
Banon	pièce	100 g	24	4,25 €
Brousse du Rove	pièce	50 g	10	2,10 €
Rocamadour	pièce	35 g	13	1,32 €
Picodon	pièce	60 g	8	2,31 €
Saint-Marcellin	pièce	80 g	16	1,29 €
Fromage à tartiflette	pièce	500 g	5	2,60 €
Beurre d'Isigny	pièce	250 g	6	2,35 €
Œuf frais	pièce	60 g	120	0,40 €
Œuf bio	pièce	60 g	180	0,55 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 2</u> : Bon de livraison

Bon de livraison N° 8686

Client : **La coupole aux fromages** 5 petite rue Saint-Jean 13100 Aix-en-Provence Tél : 04 71 48 56 33 **Date de livraison :** le 16/06/2025 **Conditions de transport :** Franco de port **Règlement :** à réception de la facture	Fromagerie Pro 1960 35 avenue Victor Hugo 13100 Aix-en-Provence RCS Aix-en-Provence A 405610334 FR : FR13405610334 APE NAF 4633Z Tél : 04 10 49 16 xx

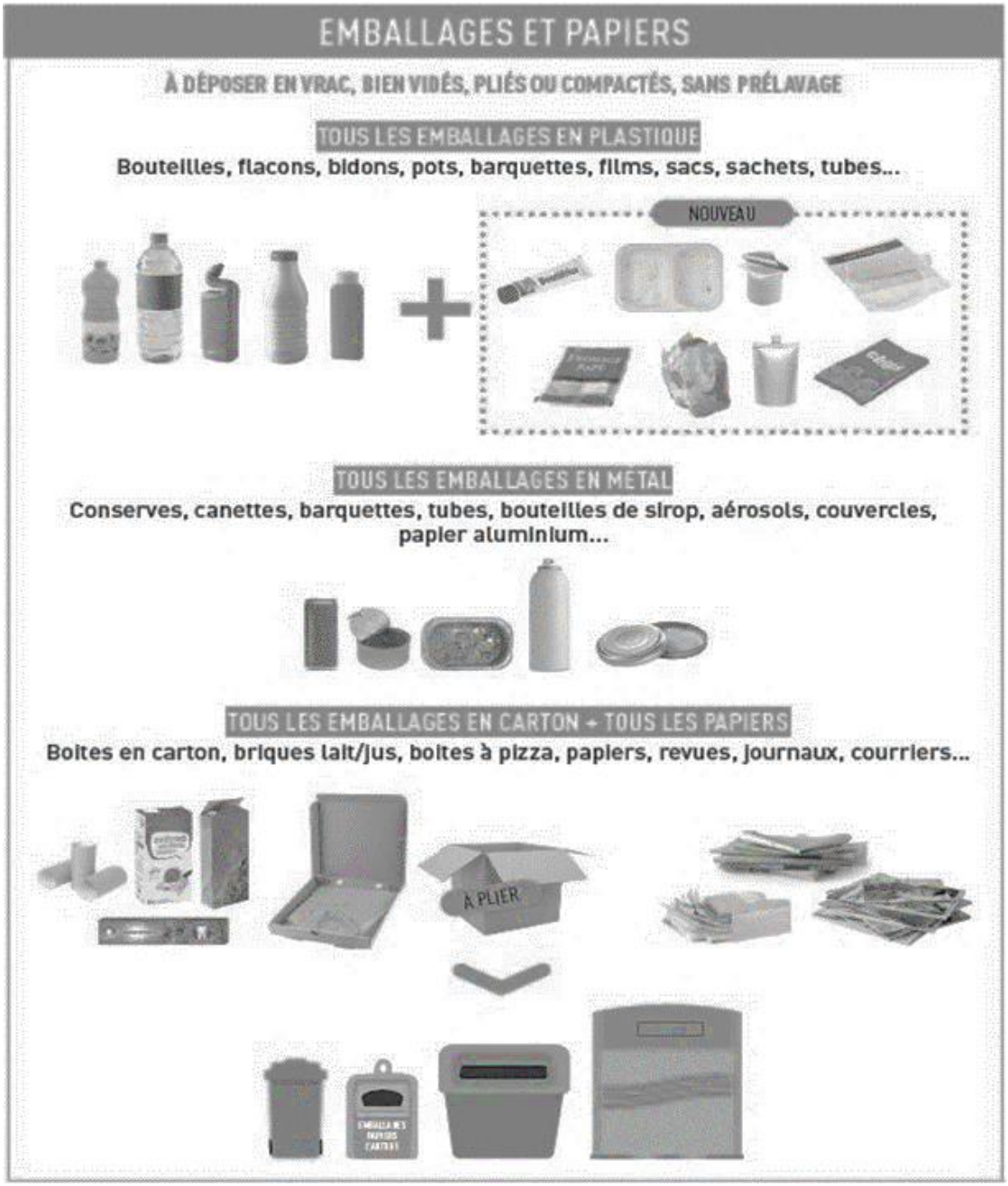
Produits	Unité	Poids unitaire	Qté	Prix unitaire en €	DLC/DDM/ DCR
Banon	Pièce	100 g	18	4,25 €	25/06/2025
Brousse classique	Pièce	50 g	25	2,11 €	19/06/2025
Rocamadour	Pièce	35 g	13	1,32 €	24/06/2025
Picodon d'Ardèche	Pièce	60 g	8	2,31 €	27/06/2025
Saint-Félicien	Pièce	120 g	15	1,29 €	27/06/2025
Fromage à tartiflette	Pièce	450 g	5	2,60 €	26/06/2025
Beurre d'Isigny	Pièce	500 g	6	2,35 €	30/06/2025
Faisselle	Pièce	500 g	3	3,20 €	22/06/2025
Œuf extra-frais	Pièce	60 g	120	0,40 €	02/07/2025
Œuf bio	Pièce	60 g	240	0,55 €	28/06/2025

Anomalies relevées à la réception :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez informé votre responsable des anomalies constatées lors de la réception de la livraison. Il décide de l'accepter.
Il vous demande de déconditionner les produits et de procéder au stockage. Vous procédez au tri sélectif (poubelle tout venant ou poubelle recyclage). Vous appliquez les consignes de tri de la ville d'Aix-en-Provence (document 3)

<u>Document 3</u> : Emballages et papiers à jeter dans la poubelle recyclage



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Indiquer dans le tableau ci-dessous dans quelle poubelle les déchets doivent être jetés. Cocher les réponses.

Poubelles	Carton d'œuf	Papier paraffiné	Film alimentaire	Cagette bois	Œufs cassés
Poubelle noire	❑	❑	❑	❑	❑
Poubelle jaune	❑	❑	❑	❑	❑

Votre responsable vous demande de ranger les produits de la livraison du jour arrivée en camion frigorifique (document 2, page 5/18) dans les lieux de stockage adaptés.

3. Compléter le tableau ci-dessous en cochant la case correspondante au lieu de stockage adapté pour chaque produit.

	 **Chambre froide positive**	 **Hâloir**	 **Économat**
Banon	❒	❒	❒
Brousse	❒	❒	❒
Rocamadour	❒	❒	❒
Picodon	❒	❒	❒
Saint-Félicien	❒	❒	❒
Fromage à tartiflette	❒	❒	❒
Beurre d'Isigny	❒	❒	❒
Faisselle	❒	❒	❒
Œufs extra-frais	❒	❒	❒
Œufs bios	❒	❒	❒
Lait UHT	❒	❒	❒
Confitures de fruits	❒	❒	❒

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À la demande de votre responsable, vous devez réaliser l'inventaire physique de la chambre froide positive.

4. Procéder à l'inventaire physique des produits figurant sur l'étagère ci-dessous en complétant le tableau d'inventaire.

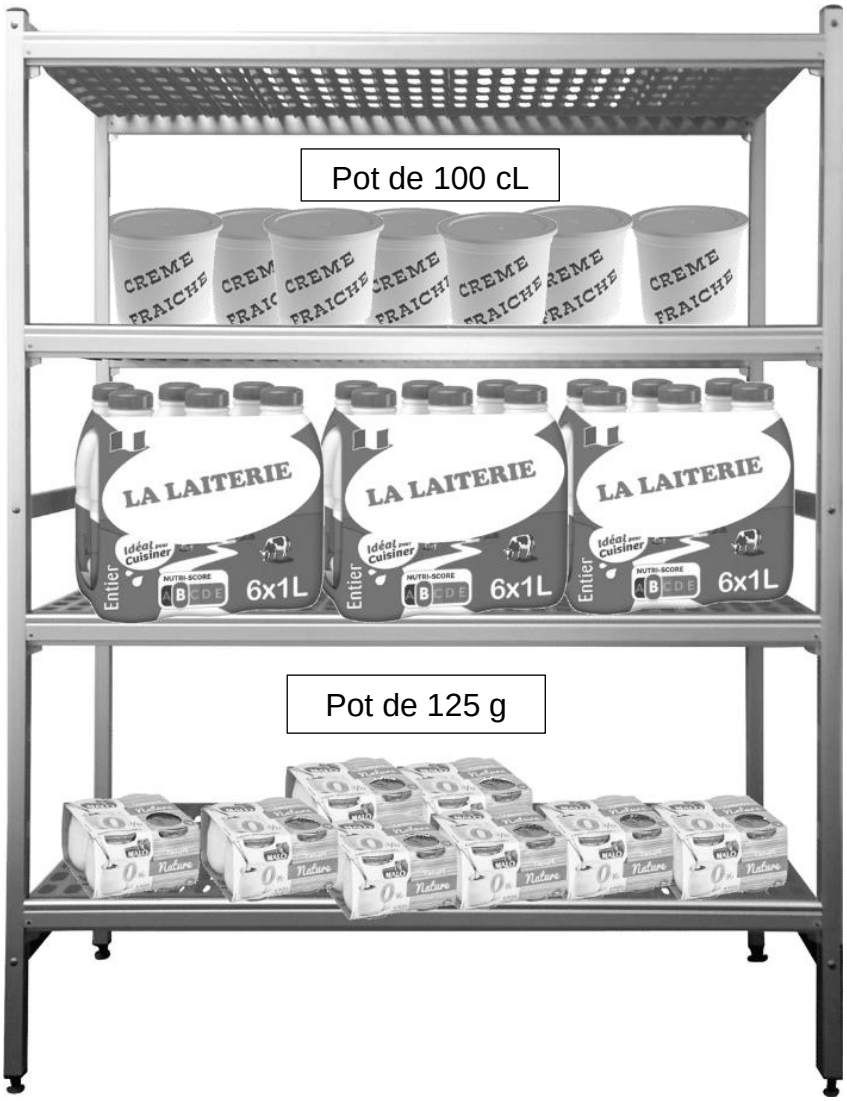


Tableau d'inventaire de la chambre froide positive

Nom du produit	Unité	Quantité

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous allez enregistrer les mouvements du stock du 8 au 16 juin. La fromagerie applique la méthode du Coût Unitaire Moyen Pondéré (CUMP) pour valoriser son stock de beurre d'Isigny.

La formule de calcul est la suivante :

$$CUMP = \frac{\textbf{Valeur du stock précédent l'entrée} + \textbf{valeur de l'entrée en stock}}{\textbf{Quantité du stock précédent l'entrée} + \textbf{quantité de l'entrée en stock}}$$

Il vous est demandé de valoriser le stock de beurre d'Isigny en intégrant les informations suivantes :

- 09/06/2025 : livraison de 6 plaquettes à 2,35 € la plaquette (Bon d'entrée BE 50) ;
- 15/06/2025 : sortie de 5 plaquettes (Bon de sortie BS 22).

5. Compléter la fiche de stock en appliquant la méthode du CUMP.

Article : Beurre d'Isigny (500 g) **Réf** : BI500										
Date	**Document**	**Entrées**			**Sorties**			**Stocks**		
		Qté	**Coût Unitaire**	**Montant**	**Qté**	**Coût Unitaire**	**Montant**	**Qté**	**Coût Unitaire**	**Montant**
03/06	En stock							3	2,10 €	6,30 €

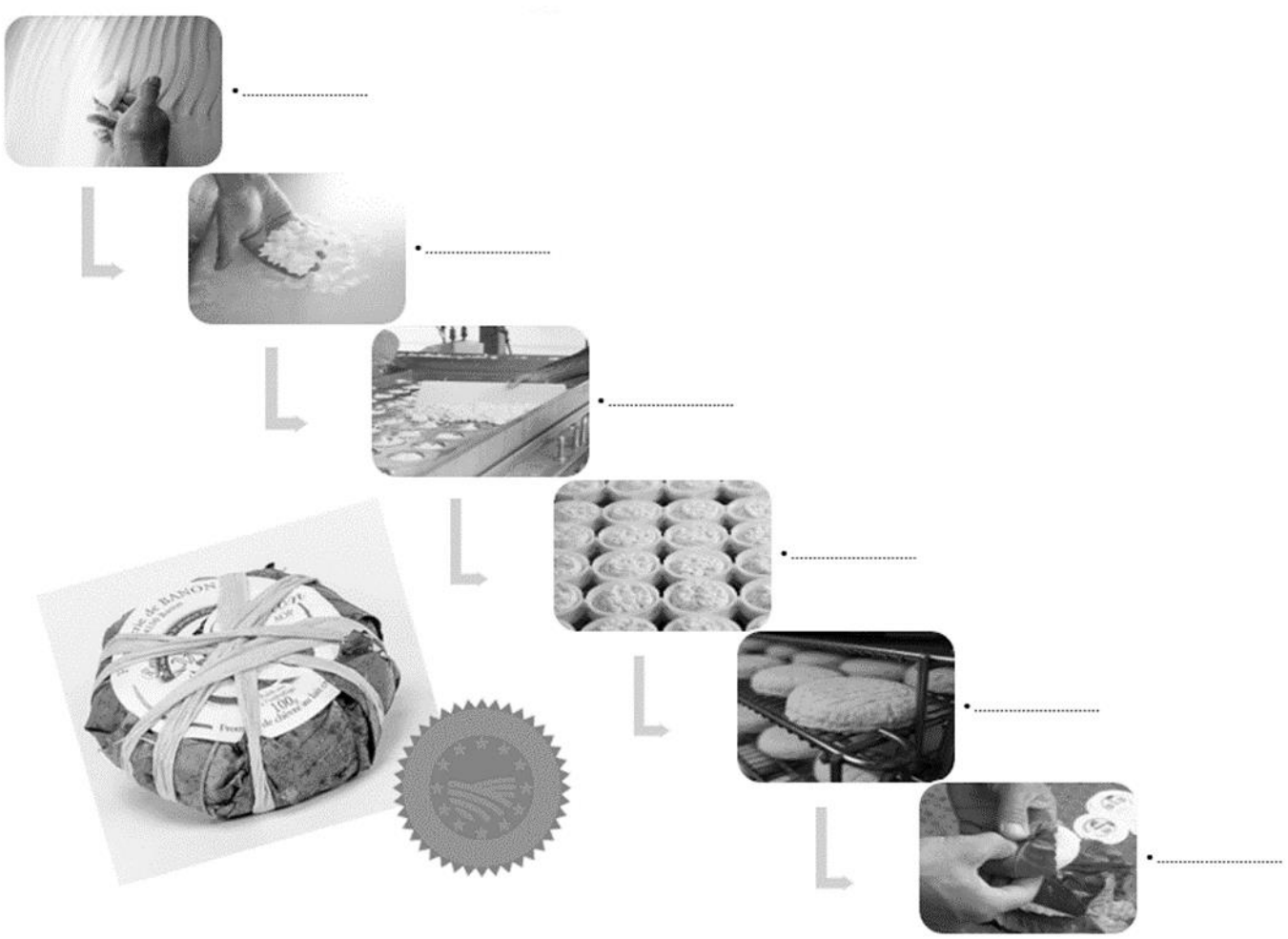
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable décide de mettre en avant le fromage phare de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Banon, en proposant une fiche explicative de sa fabrication.
Suite à votre visite à la fromagerie de Banon, vous avez recueilli toutes les informations nécessaires à l'élaboration de cette fiche.

6. Compléter le schéma suivant en replaçant sur les pointillés dans l'ordre chronologique, les six étapes de fabrication listées ci-dessous :

Égouttage - Pliage - Évaluation du grain de caillé - Moulage - Séchage/affinage - Caillage

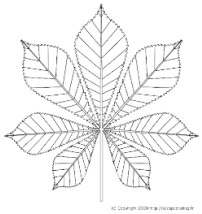
Étapes de la fabrication du Banon



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un client du magasin vous demande quelle est l'origine de la feuille utilisée pour l'emballage du Banon.

7. Cocher la bonne réponse.

Feuille de chêne	Feuille de maronnier	Feuille d'érable	Feuille de châtaigner
			
❒	❒	❒	❒

Vous devez relever les données de traçabilité sur les Brousses du Rove stockées en chambre froide afin de compléter le cahier de traçabilité de l'entreprise.

8. Compléter, à l'aide de l'étiquette de la Brousse du Rove ci-dessous, la fiche de traçabilité du produit (page 12/18) en relevant les données de traçabilité nécessaires.



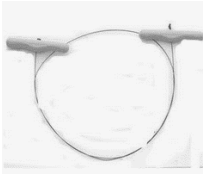
Fiche de traçabilité de la Brousse du Rove

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

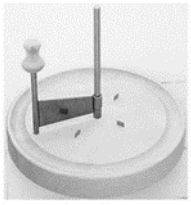
Nom du fromage	
Signe de qualité ou d'origine	
Producteur	
Code d'identification de l'atelier de fabrication	
Composition	
Conditions de conservation	
DLC	

Votre responsable vous demande de réaliser un plateau de fromages pour 4 personnes pour un client fidèle qui souhaite 5 fromages AOP de familles différentes.
Afin de réaliser le plateau, vous avez à votre disposition différents outils de coupe et une sélection de fromages.

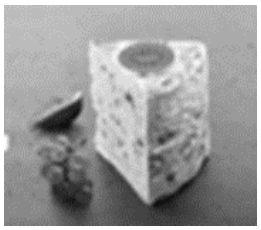
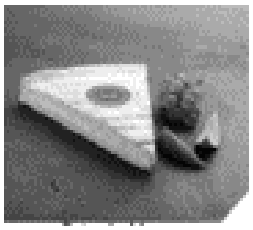
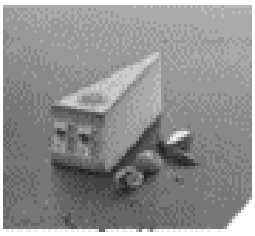
9. Nommer les outils de coupe présentés ci-dessous et page suivante.

		
Outil N°1 :	Outil N°2 :	Outil N°3 :
		
Outil N°4 :	Outil N°5 :	Outil N°6 :

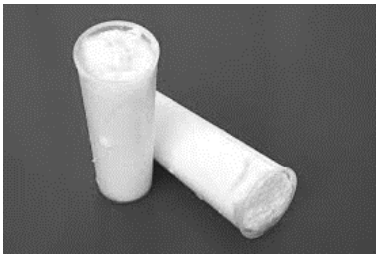
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

		
Outil N°7 :	Outil N°8 :	Outil N°9 :

10. Indiquer sous chaque photo le nom du fromage (AOP) en précisant la famille à laquelle il appartient et l'outil adapté à sa découpe.

				
Nom de l'AOP :	Nom de l'AOP :	Nom de l'AOP :	Nom de l'AOP :	Nom de l'AOP :
Famille :	Famille :	Famille :	Famille :	Famille :
N° outil :	N° outil :	N° outil :	N° outil :	N° outil :

Afin de contribuer au développement de la vente à emporter, vous allez réaliser des Brousses du Rove transformées.
Votre responsable vous demande d'imaginer une recette sucrée et une recette salée en utilisant des produits marqueurs du sud de la France.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

11. Sélectionner dans le tableau suivant trois produits locaux adaptés à la préparation de chaque recette.

	Produits locaux pour la recette sucrée	**Produits locaux pour la recette salée**
Sirop d'érable	❑	❑
Tapenade	❑	❑
Blettes crues	❑	❑
Mayonnaise	❑	❑
Sirop de cassis	❑	❑
Ketchup	❑	❑
Ail cru écrasé	❑	❑
Cacao	❑	❑
Tomates séchées	❑	❑
Avocat	❑	❑
Amandes effilées	❑	❑
Fleurs de courgettes	❑	❑
Fruits secs	❑	❑
Miel de garrigue	❑	❑
Anchoïade	❑	❑
Fraises de Carpentras	❑	❑
Confiture de figues	❑	❑

Vous devez sélectionner un emballage adéquat pour la vente à emporter de ces deux recettes à base de Brousse de Rove. Vous avez à votre disposition dans la boutique plusieurs emballages différents.

12. Sélectionner ci-dessous l'emballage le plus adapté pour le transport de ces préparations. Justifier la ou les réponse(s).

 Box en carton 25 cL	 Pot plastique alimentaire de 25 cL	 Boite en polystyrène expansé longueur 20 cm	 Caisse en plastique de 5 L
❑	❑	❑	❑
Justification :	**Justification :**	**Justification :**	**Justification :**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable souhaite proposer à sa clientèle le fiadone, un dessert traditionnel de Corse, réalisé avec du Brocciu. Il vous remet la fiche technique du fiadone. Vous allez l'adapter à une préparation pour quatre personnes et vous réfléchissez à l'organisation de votre travail.



13. Calculer les quantités pour 4 personnes dans la fiche technique du fiadone.

Fiche technique du fiadone		
Matériel nécessaire ‣ 2 saladiers ‣ petits contenants pour pesées ‣ fouet ‣ plaque à débarrasser ‣ maryse ‣ cuillère de base ‣ moule à génoise/gâteau/tarte ‣ zesteur/râpe à citron		
Ingrédients	**8 personnes**	**4 personnes**
Brocciu (250 g)	0,500 kg	kg
Sucre semoule	0,400 kg	kg
Œufs	8 unités	unités
Citron jaune bio	pm	pm
Beurre	pm	pm
DLC à J+3		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

14. Classer les étapes d'élaboration du fiadone en les numérotant par ordre chronologique de réalisation.

N° de l'étape	Étapes d'élaboration :
	- Beurrer le moule à gâteau et verser la préparation.
	- Quand le dessus est un peu craquelé, le fiadone est cuit.
	- Écraser le Brocciu à la cuillère puis ajouter le zeste de citron avant de mélanger. Verser ensuite le sucre et mélanger à nouveau.
	- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.
	- Incorporer les jaunes d'œufs à la préparation à base de Brocciu.
	- Mélanger délicatement les blancs d'œufs à la préparation.
	- Réserver en cellule de refroidissement positive.
	- Placer au four pendant 20 minutes à 200 °C puis 15 minutes à 180 °C.
	- Mettre en place le poste de travail.
	- Après refroidissement, démouler, emballer et étiqueter.
	- Préchauffer le four 15 minutes.

Vous devez mettre votre préparation (fiadone) dans une cellule de refroidissement**.**

15. Identifier la cellule de refroidissement adéquate parmi les trois matériels ci-dessous. Cocher la bonne réponse. Préciser le processus de son utilisation (page 17/18).

		
❑	❑	❑

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Processus d'utilisation de la cellule de refroidissement</u> :

1) Allumer la cellule de refroidissement

2)

3)

4)

Vous vous questionnez sur le fait de revisiter le fiadone sous la forme d'une tarte avec une pâte brisée P.A.I. (produit alimentaire intermédiaire).

16. Donner trois avantages et trois inconvénients liés à l'utilisation d'une pâte brisée P.A.I.

Avantages	Inconvénients
-	-
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Luc, le gérant de la crèmerie-fromagerie, rappelle régulièrement la rigueur nécessaire en matière de respect des normes sanitaires. Il vous remet un document de synthèse, fruit de ses recherches sur des sites spécialisés.

Document 4 : normes sanitaires

Les normes sanitaires à respecter

En tant que chef d'entreprise, le crémier-fromager doit respecter les normes sanitaires en vigueur. Ces normes ont pour objectif de garantir la qualité et la sécurité des aliments. Il doit notamment s'assurer :

- de la traçabilité des produits, en étant en mesure de retracer l'origine des produits qu'il vend, ainsi que les différentes étapes de leur transformation ;
- du respect des dates de péremption, en s'assurant que les produits vendus ne sont pas périmés ;
- du respect des températures de conservation, en conservant les produits frais à bonne température pour éviter la prolifération de bactéries ;
- du respect des règles d'hygiène, en garantissant la propreté et l'hygiène des locaux, des équipements et du personnel.

Le non-respect des normes d'hygiène et de sécurité peut entraîner des conséquences graves pour l'entreprise. Parmi les principales sanctions, on retrouve :

- des pénalités financières : en cas de manquement avéré, l'entreprise peut être condamnée à verser des amendes pouvant aller jusqu'à plusieurs milliers d'euros ;
- des sanctions pénales : dans les cas les plus graves, l'employeur peut être poursuivi pénalement et encourir une peine d'emprisonnement ;
- La fermeture temporaire ou définitive de l'établissement : cette mesure peut être prise par l'autorité administrative compétente si elle estime que les conditions d'hygiène et de sécurité ne sont pas respectées.

17. Indiquer deux conséquences du non-respect des normes sanitaires pour le chef d'entreprise d'une part et pour les consommateurs d'autre part.

Risques pour le chef d'entreprise	Risques pour les consommateurs
-	-
-	-