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

Durée totale : ***4 heures 30*** *dont* ***3 heures de pratique***
Coefficient total : ***6***

Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
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*

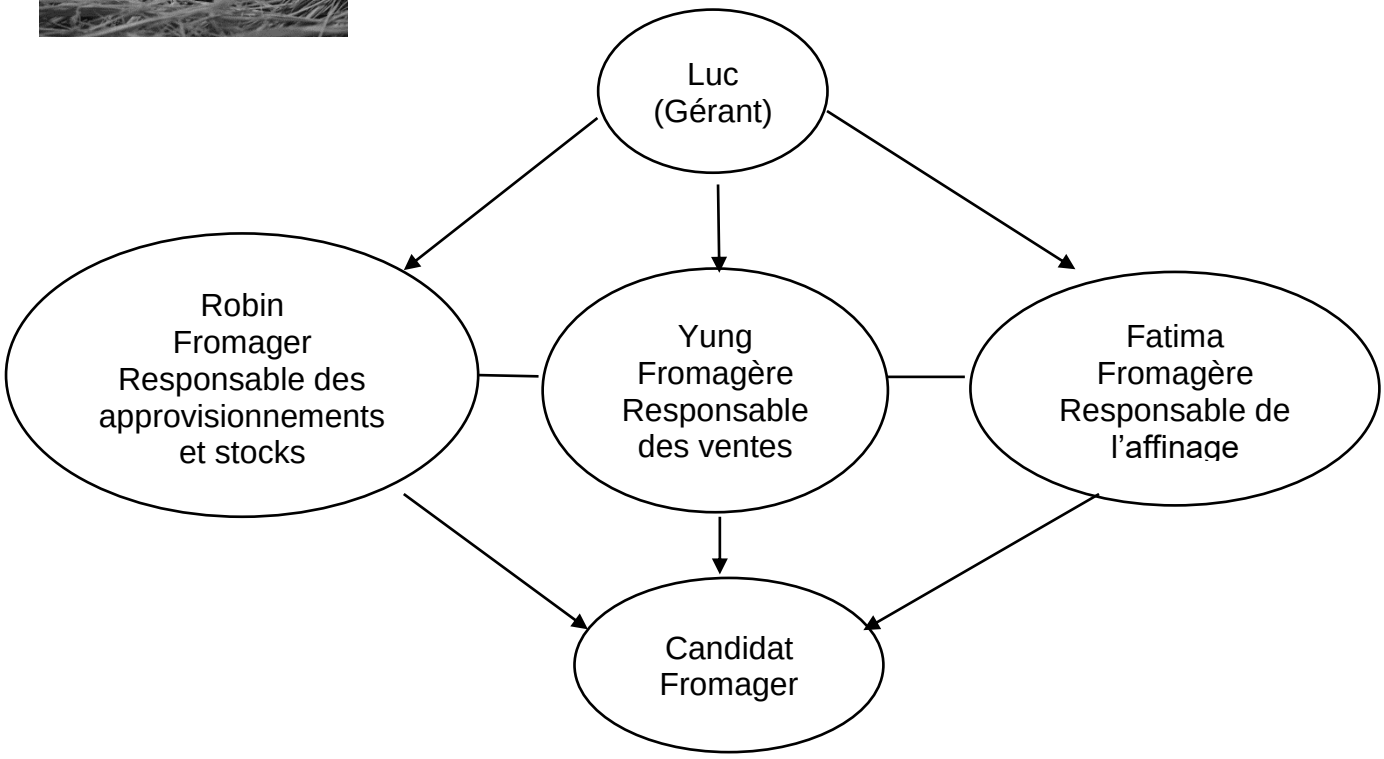
Situation professionnelle



Nous sommes le 16 juin 2025.

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

L'organigramme de l'entreprise est le suivant :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie pratique et orale

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

1. Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.

2. Élaborer le fiadone (fiche technique donnée en document 1), et compléter le cahier de traçabilité (document 2).

3. Consulter le carnet de commandes (document 3) et préparer les commandes du jour.

4. Compléter l'étiquette du beurre (document 4).

5. Emballer les commandes et les stocker.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 1</u> : fiche technique

Fiche technique 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	4 personnes
Brocciu (ou Ricotta)	0,250 kg
Sucre semoule	0,200 kg
Œufs	4 unités
Citron jaune BIO	pm
Beurre	pm

Étapes d'élaboration

- Mettre en place le poste de travail.
- Écraser le Brocciu (ou Ricotta) à la cuillère puis ajoutez le zeste de citron. 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.
- Beurrer le moule à gâteau et verser la préparation.
- Placer au four pendant 20 minutes à 200 °C puis 15 minutes à 180 °C.
- Quand le dessus est un peu craquelé, le fiadone est cuit.
- Placer en cellule de refroidissement.
- Après refroidissement, démouler, emballer et étiqueter.

Attention : compléter la fiche de traçabilité (DLC à J+3)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

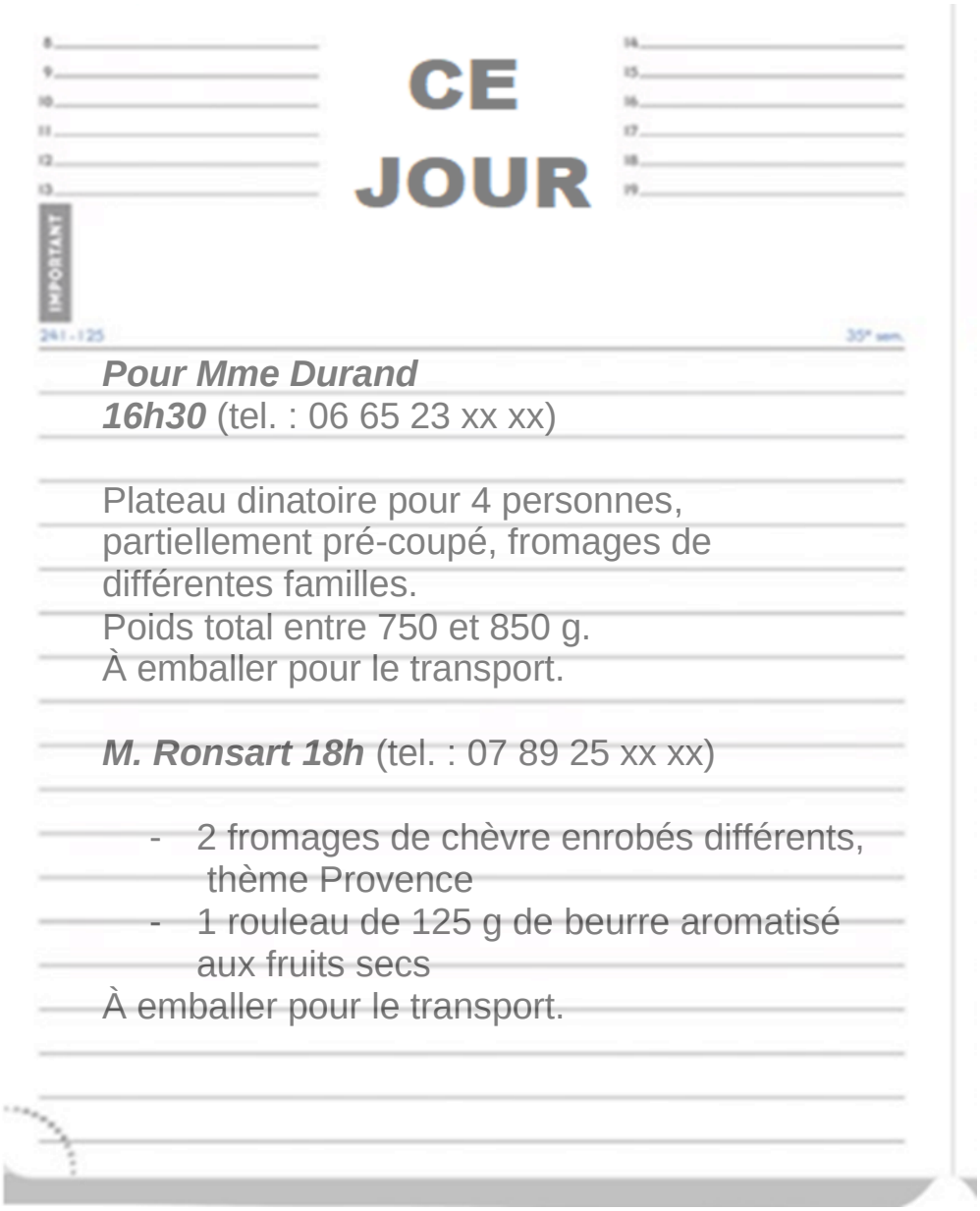
Document 2 : fiche de traçabilité

Fiche de traçabilité des préparations

Préparation	Date de fabrication	Quantité	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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : commandes



CE JOUR

IMPORTANT

Pour Mme Durand
16h30 (tel. : 06 65 23 xx xx)

Plateau dinatoire pour 4 personnes, partiellement pré-coupé, fromages de différentes familles.
Poids total entre 750 et 850 g.
À emballer pour le transport.

M. Ronsart 18h (tel. : 07 89 25 xx xx)

- 2 fromages de chèvre enrobés différents, thème Provence
- 1 rouleau de 125 g de beurre aromatisé aux fruits secs

À emballer pour le transport.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 4</u> : étiquette du beurre

LA COUPOLE AUX FROMAGES

Produit : ……

Composition (les allergènes sont soulignés) :

……

……

……

Conditions de conservation :

……

À consommer avant le : ……

Place du marché 13 080 Aix-en-Provence