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°2

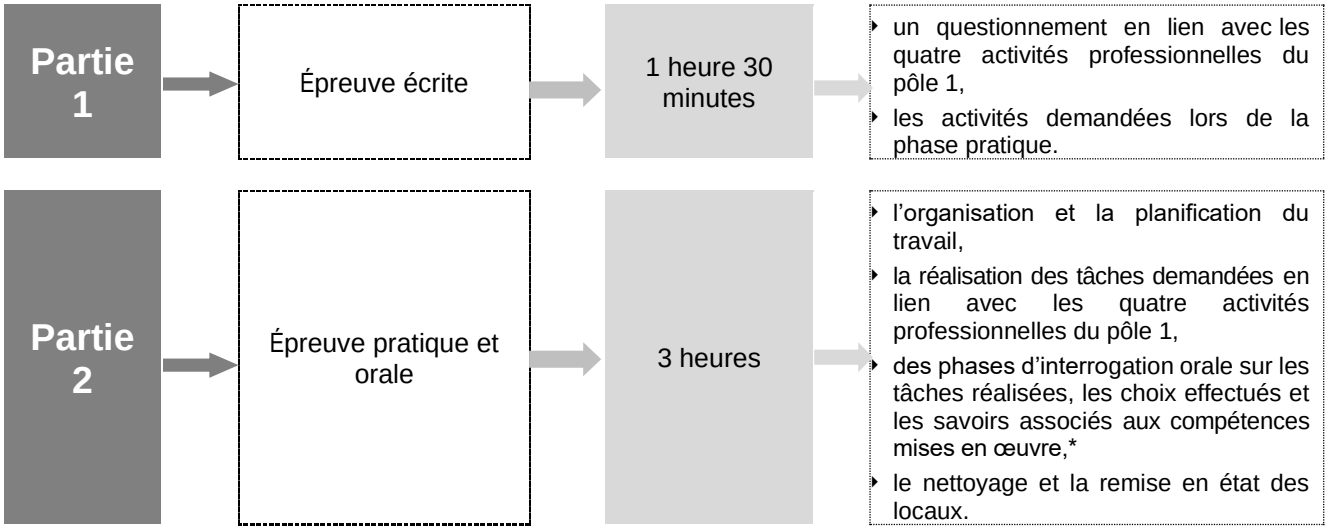
Partie pratique et orale

Durée : 4 heures 30 dont 3 heures de pratique
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.
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.

Cette épreuve se décompose en 2 parties :



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

Situation professionnelle

Nous sommes le 25 juin 2025.

Vous gérez le food truck « Croc'from » stationné dans le centre-ville de Nantes.
Le camion dispose d'un espace de préparation, d'une vitrine réfrigérée et d'un petit économat.

Votre camion est régulièrement privatisé pour des évènements familiaux (baptêmes, mariages…) mais aussi pour des fêtes d'entreprise.
Aujourd'hui, c'est l'entreprise « Val'packaging » qui vous sollicite pour intervenir dans le cadre de leur journée portes ouvertes prévue le 30 juin 2025.
Les organisateurs prévoient d'accueillir 150 personnes.

En accord avec l'entreprise « Val'packaging », vous proposerez des croque-monsieur personnalisables selon un choix de différents fromages : le Pont-l'Évêque, la Mozzarella di bufala, le Roquefort et le Selles-sur-Cher.

Avant le jour J, vous êtes chargé de :
- réceptionner et stocker la commande de fromages AOP et de crème ;
- contrôler la qualité des produits ;
- gérer et trier des déchets ;
- stocker et apporter les soins nécessaires aux produits ;
- créer une assiette de dégustation représentative des quatre fromages sélectionnés afin de personnaliser le croque-monsieur ;
- élaborer des cervelles de canut et des croque-monsieur au fromage.

Partie pratique et orale

Afin de préparer cet évènement, vous organisez et réalisez les tâches suivantes dans l'ordre indiqué.
Vous devez rester vigilant quant au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1- Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.

2- Préparer et stocker 2 portions de cervelles de canut. (document 1).

3- Réaliser une assiette de dégustation des quatre fromages proposés.

Découper et présenter sur assiette une portion de chaque fromage, à savoir le Pont-l'Évêque, la Mozzarella di bufala, le Roquefort et le Valençay en utilisant les outils adaptés. Le Valençay se substitue au Selles-sur-Cher suite à l'erreur de livraison.

4- Réaliser un croque-monsieur au Pont-l'Évêque et un croque-monsieur au Valençay. (document 2).

5- Compléter la fiche de traçabilité et l'étiquette de la cervelle de canut en vue de sa commercialisation (documents 3 et 4).

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

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



Fiche technique

Cervelle de canut pour 2 portions

Matériel nécessaire

- Cul de poule ou saladier
- Planche à découper
- Couteau d'office
- Cuillère à café
- Spatule
- Film alimentaire
- Plat de présentation

Ingrédients	Unité	Quantité
Fromage blanc en faisselle	kg	0,250 g
Ciboulette fraîche	botte	1
Persil frais	botte	1
Ail frais	gousse	1/4
Échalotes fraîches	pièce	1/2
Huile d'olive	trait	1
Vinaigre de vin	cuillère à café	1/2
Sel et poivre	-	pm

Étapes

- Ciseler les aromates.
- Les intégrer au fromage blanc.
- Saler, poivrer.
- Réserver au frais dans les contenants appropriés.

Document 2 : fiche technique

Fiche technique du croque-monsieur	
Matériel nécessaire : Calotte Sauteuse (poêle) Spatule Fouet Maryse Planche à découper Couteau d'office Cuillère	
Ingrédients	**Pour 2 croque-monsieur**
Pain de mie carré	4 tranches
Jambon blanc	2 tranches
Fromage au choix	0,80 kg de Valençay / 0,80 kg de Pont-l'Évêque
Gruyère râpé	20 g
Lait entier	0,10 L
Farine	7 g
Beurre	7 g
Sel	3 g
Poivre blanc	pm
Muscade	pm
Œuf	1

Mise en place

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

Étapes de fabrication

Mornay

- Réaliser le roux : fondre le beurre ; ajouter la farine et mélanger ; faire cuire quelques instants.
- Après cuisson : Laisser refroidir et délayer avec du lait bouillant.
- Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et le gruyère râpé, mélanger vivement au fouet pour éviter la formation de grumeaux.
- Employer une spatule pour racler l'ustensile.

Croque-monsieur

- Disposer sur une tranche de pain de mie une fine couche de Mornay.
- Poser dessus une tranche de jambon blanc.
- Agrémenter du fromage choisi.
- Recouvrir d'une fine couche de Mornay.
- Poser dessus la deuxième tranche de pain de mie.
- Recouvrir du reste de Mornay et de gruyère râpé.
- Cuire à 220 °C / 5 minutes.

Document 3 : fiche de traçabilité

Fiche de traçabilité de la cervelle de canut								
Préparation	Date de fabrication	Quantité	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
			Nature	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM		
Cervelle de canut								CANDIDAT

Document 4 : étiquette

CERVELLE DE CANUT

PRÉPARATION : ……

Composition (les allergènes sont soulignés) :

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Conditions de conservation :

……

À consommer avant le : ……