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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, 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)

NE RIEN ÉCRIRE

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°3

Partie écrite

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

Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.
Dès qu'il 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 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

Monsieur Capucin, fromager affineur de Villeneuve-sur-Lot, commercialise des produits laitiers dans sa boutique du centre-ville « la petite étable », et aux halles du marché le mercredi matin. La cave d'affinage se situe en sous-sol du magasin.
Vous venez d'être recruté par monsieur Capucin qui prévoit de participer au prochain concours « le plus beau marché de France».
Par ailleurs monsieur Capucin souhaite développer l'activité « vente à emporter » de spécialités fromagères.

Au sein de cette entreprise, vous êtes chargé d'assister monsieur Capucin dans :
- la réception et le stockage des produits ;
- les soins et le suivi de l'affinage des fromages ;
- la préparation des plateaux dînatoires pour la vente à emporter ;
- l'élaboration de préparations fromagères.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Aujourd'hui, vous attendez les livraisons de vos deux fournisseurs principaux :

Votre grossiste basé à Rungis : « Les Terroirs de France »	Votre principal producteur de fromages frais et bio : « La Ferme du petit Basque»

Le camion frigorifique de votre grossiste parisien se présente à l'arrière de la boutique. Vous assurez la réception, le contrôle et le stockage des produits.

Vous avez à votre disposition la commande que vous avez passée le 23 juin (document 1) et le livreur vous remet le bon de la livraison de ce jour (document 2, page 4/14).

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

La petite étable 176 avenue du Général de Gaulle 47300 Villeneuve-sur-Lot 05.36.95.85.36 SIREN : 339661343 N° TVA : FR49539561316	Bon de commande en date du 23/06/2025 **TERROIRS DE FRANCE** SAS au Capital de 321 000 € SIREN 334 631 975 RCS RUNGIS - NAF 4633Z TVA Intracom : FR63334631975		
Produit	**Conditionnement**	**Quantité**	**Prix unitaire HT en €**
Crème fleurette légère 12 à 15 %	L	20	1,74
AOP Crottin de Chavignol	Caisse de 12	6	23,00
Emmental râpé	kg	10	5,60
AOP Époisses lait cru	Caisse de 8	5	56,05
Fromage blanc battu 40% seau 5 L	pièce	2	0,79
AOP Fourme d'Ambert (2,2 kg)	pièce	3	10,18
AOP Fourme de Montbrison (2,2 kg)	pièce	2	13,89
Fromage blanc 0 %	kg	5	1,92
AOP Langres 180 g	Caisse de 8	2	24,10
AOP Ossau-Iraty	kg	1	9,50

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Relever, sur le bon de livraison, les éventuelles anomalies constatées, en rapprochant le bon de commande (document 1 page 3/14) du bon de livraison (document 2).

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

BAT D4 / PRODUITS LAITIERS 1 avenue d'Auvergne - PLA 153 94597 RUNGIS CEDEX	**BON DE LIVRAISON** TERROIRS DE FRANCE SAS au Capital de 321 000 € SIREN 334 631 975 RCS RUNGIS - NAF 463 TVA Intracom : FR63334631975
N° Compte Client : 02004 Date de commande : 23/06/2025 Date de livraison : 26/06/2025	**La petite étable** 176 avenue du Général de Gaulle 47300 Villeneuve-sur-Lot 05.36.95.85.36 SIREN : 339661343

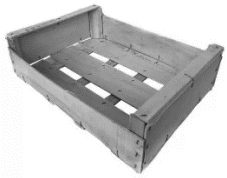
Code produit	Produit	Unité	Quantité	Prix unitaire HT
6430	Crème fleurette 30 %	L	20	1,74
12451	AOP Crottin de Chavignol	Caisse de 12	5	23,00
36252	Emmental râpé	kg	10	5,60
78363	AOP Époisses lait pasteurisé	Caisse de 8	5	49,25
46234	Fromage blanc battu 40% pot 1L	pce	10	0,79
9531	AOP Fourme d'Ambert	kg	4,400	10,18
57195	AOP Fourme de Montbrison	kg	4,400	13,89
22847	Fromage blanc 30 %	kg	5	1,92
44321	Gruyère	kg	3	15,20
45860	AOP Langres 800 g	pce	8	23,70
58697	AOP Ossau-Iraty	kg	1	9,50

Observations à la livraison (à renseigner par le réceptionnaire) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ce même jour, vous avez réceptionné différentes commandes.
Vous procédez maintenant au stockage des produits et vous triez les emballages en déterminant si vous les conservez ou non pour un stockage en chambre froide.

2. Compléter le tableau ci-dessous. Justifier les réponses.

Emballage	Conserver pour le stockage	Justification de la réponse
 Cartons	❑ Oui ❑ Non	
 Papier paraffiné	❑ Oui ❑ Non	
 Cagettes en bois	❑ Oui ❑ Non	
 Cagette en plastique	❑ Oui ❑ Non	
 Seau en plastique	❑ Oui ❑ Non	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous procédez maintenant au rangement des produits livrés ce jour.

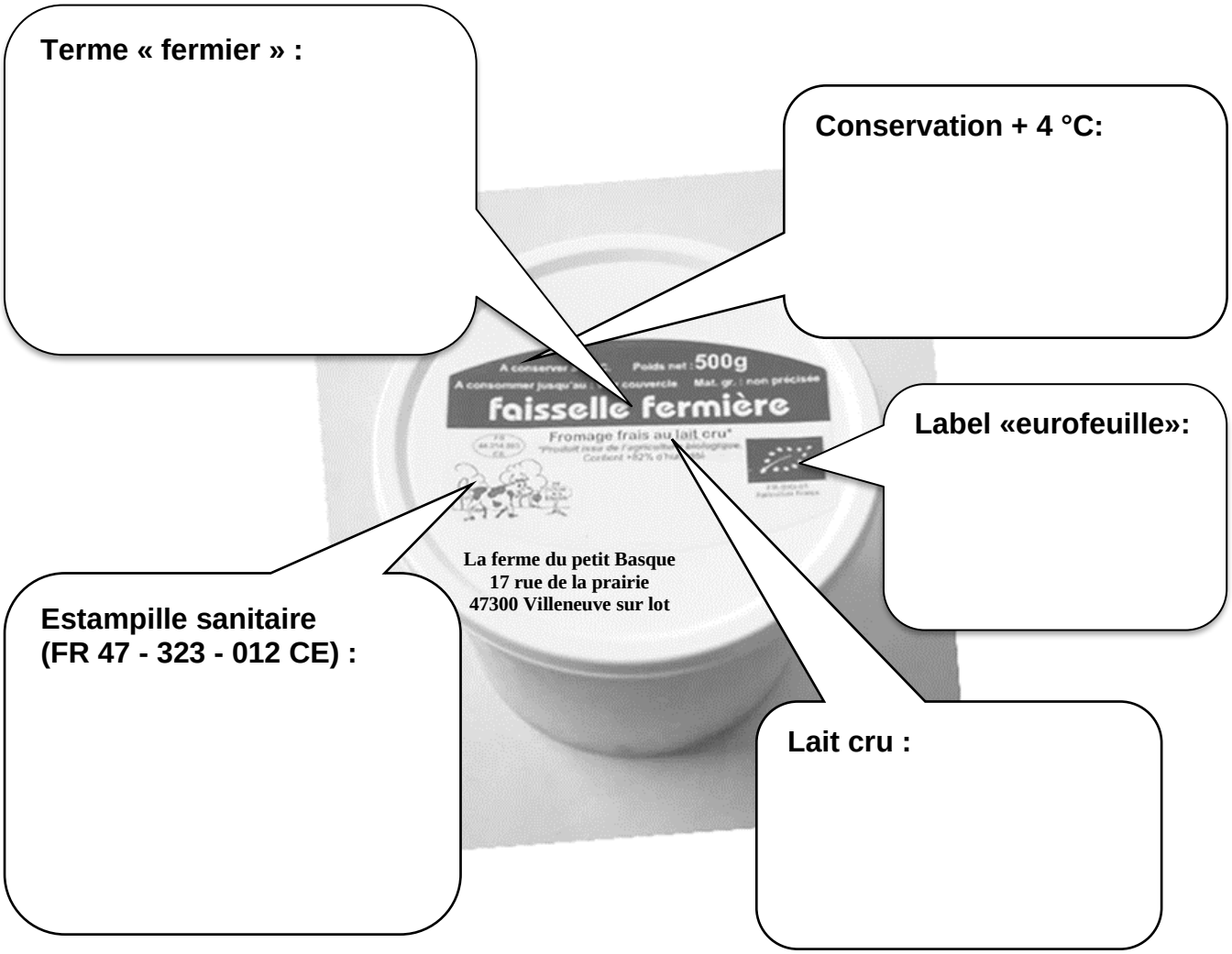
3. Cocher le lieu de stockage adapté pour les produits de la liste ci-dessous.

Produits	Réserve sèche	Chambre froide positive	Chambre froide négative	Hâloir
Crème fleurette	❑	❑	❑	❑
Crottin spécial four	❑	❑	❑	❑
Emmental râpé	❑	❑	❑	❑
Époisses	❑	❑	❑	❑
Oignons grelots surgelés	❑	❑	❑	❑
Faisselle	❑	❑	❑	❑
Fourme d'Ambert	❑	❑	❑	❑
Fromage blanc	❑	❑	❑	❑
Gruyère	❑	❑	❑	❑
Langres	❑	❑	❑	❑
Œufs	❑	❑	❑	❑
Noix	❑	❑	❑	❑
Glace au fromage blanc	❑	❑	❑	❑
Lait UHT	❑	❑	❑	❑

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La crèmerie-fromagerie propose à la vente un nouveau produit local. Il s'agit d'une faisselle fermière proposée en pot de 500 g. Monsieur Capucin vous demande d'identifier les principales caractéristiques de cette faisselle afin de pouvoir les expliquer aux clients.

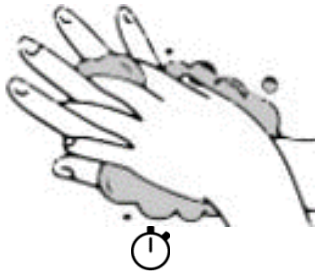
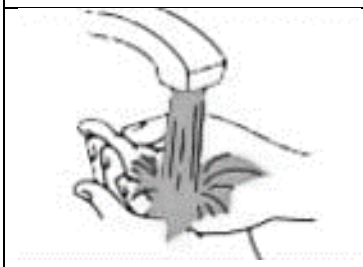
4. Préciser la signification de chacune des mentions identifiées ci-dessous.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir rangé les livraisons, vous vous apprêtez à assurer les soins d'affinage des fromages. Auparavant vous vous lavez les mains en suivant le protocole affiché en entreprise.

5. Numéroter, dans l'ordre chronologique, les étapes du protocole de lavage des mains.

			
N° :	**N° :**	**N° :**	**N° :**
			
N° :	**N° :**	**N° :**	**N° :**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Capucin vous demande de veiller à l'évolution de l'affinage des différents fromages. Vous apportez les soins et vous procédez aux contrôles nécessaires.

6. Nommer les différentes étapes de soins et de contrôles des fromages, en précisant leurs objectifs.

Étapes de soins et de contrôles	Nom des étapes	Objectifs des étapes
		Répartir et développer la flore sur la croûte.
		Répartir et sélectionner la flore de surface.
	Carotter / sonder	
	Laver	
		Homogénéiser l'affinage (développement de la croûte ; forme du fromage).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Delarue, cliente fidèle de la boutique, est amatrice de fromages très affinés. Elle compte sur vous pour lui proposer un assortiment de 5 fromages qu'elle retirera lors du prochain marché.

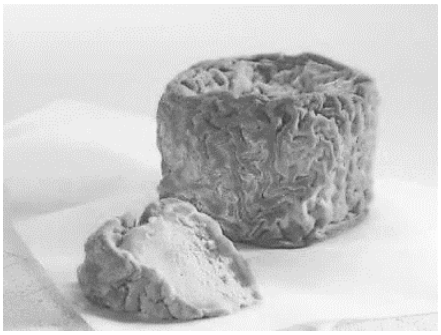
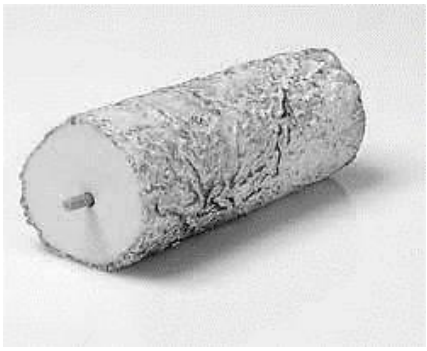
7. Sélectionner parmi les fromages ci-dessous ceux qui répondent aux attentes de madame Delarue.

❒ Brie noir	❒ Chaource 3 semaines d'affinage
❒ Cantal jeune	❒ Tomme de Savoie artisonnée
❒ Cantal vieux	❒ Camembert de Normandie 6 semaines d'affinage
❒ Mozzarella	❒ Ricotta
❒ Chèvre frais	❒ Ossau-Iraty 3 mois
❒ Mimolette vieille	❒ Brousse du Rove
❒ Mimolette extra-vieille	
❒ Comté 36 mois	

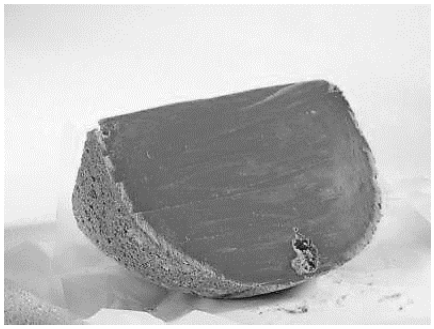
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En vue du prochain marché, monsieur Capucin vous fait charger le camion avec les produits pour la vente : produits laitiers, produits d'accompagnement…
Il vous demande de préparer une fiche de présentation de différents fromages afin de vous aider à répondre au mieux aux questions des clients.

8. Compléter, ci-dessous, la fiche de présentation des fromages.

Fromages	Informations
	Nom du fromage : Label (SIQO) : Origine géographique : Lait : Famille :
	Nom du fromage : Label (SIQO) : Origine géographique : Lait : Famille :
	Nom du fromage : Label (SIQO) : Origine géographique : Lait : Famille :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Nom du fromage :
Label (SIQO) :

Origine géographique :

Lait :

Famille :

Parmi les produits d'accompagnement vendus sur le marché, la confiture de cerises noires est celle qui rencontre le plus de succès.

Il vous est demandé de valoriser le stock de confiture de cerises noires avec les informations suivantes :

- les mouvements suivants ont été relevés du 23 au 25 juin :
  - 23/06/2025 : livraison de 27 pots à 2,80 € H.T. le pot (Bon d'entrée BE 36),
  - 25/06/2025 : sortie de 12 pots (Bon de sortie BS 45),
- la fromagerie applique la méthode du Coût Moyen Unitaire Pondéré (CMUP). Il s'agit de calculer un coût moyen d'achat à chaque nouvelle entrée de produit en stock.

La formule de calcul du CMUP est la suivante :

$$\frac{(\text{Valeur du stock initial} + \text{valeur d'acquisition du stock})}{\text{le total des unités en stock}}$$

9. Compléter la fiche de stock en appliquant la méthode du CMUP.

Article : Confiture de cerises noires (110 g) **Réf** : CN 110										
Date	Document	Entrées			Sorties			Stocks		
		Qté	CU	Montant H.T.	Qté	CU	Montant H.T.	Qté	CU	Montant H.T.
22/06	En stock							3	2,60	7,80

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En chargeant le camion, vous vérifiez les quantités de pots de confiture de cerises noires en stock. Le stock théorique est de 18 pots. Or, après vérification votre stock réel est de 16 pots.

10. Donner trois explications possibles de cette différence entre le stock réel et le stock théorique.

Explications possibles :

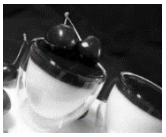
-

-

-

Pour la réception des équipes de tournage du concours « le plus beau marché de France », votre responsable vous a demandé de réaliser une préparation laitière sucrée. Votre choix s'est arrêté sur une panna cotta aux cerises noires. Vous prenez connaissance de l'extrait de la fiche technique pour 8 personnes. Vous la convertissez pour 40 personnes.

11. Calculer les quantités pour 40 personnes en respectant les unités attendues.

	Fiche technique (extrait) : Panna Cotta aux cerises noires			
Matériel nécessaire : • Casserole • Fouet • 2 Calottes • Louche • Verrines • Cuillère de base				
Ingrédients	**Unités**	**Pour 8 personnes**	**Pour 40 personnes**	**Unités**
Crème fraiche liquide	cL	40		L
Petit Suisse de 60 g	Pièce	4		Pièce
Fromage blanc	g	200		kg
Gélatine (feuilles)	Pièce	5		Pièce
Sucre	g	100		kg
Confiture de cerises noires	g	240		kg
	Conditions de conservation : entre + 2 °C et + 4 °C			
	Date limite de conservation : DLC à J+3			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Capucin souhaite étendre la gamme des chèvres frais en proposant des chèvres enrobés. Il vous demande de préparer un chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame. Vous préparez l'étiquette de ce produit, en précisant les allergènes présents.

12. Compléter l'étiquette du fromage enrobé.

La petite étable : 176 avenue du Général de Gaulle **-** 47300 Villeneuve-sur-Lot

Dénomination :

Date de fabrication :

À consommer jusqu'au :

Conditions de conservation :

Ingrédients (les allergènes sont soulignés) :

Afin de promouvoir certains fromages, monsieur Capucin souhaite proposer à la clientèle un assortiment de fromages à déguster.
Un produit d'accompagnement par fromage sera proposé pour la dégustation.

13. Sélectionner dans la liste ci-dessous, le produit d'accompagnement issu des mêmes terroirs que les fromages AOP proposés (une réponse différente par fromage).

Pommes de Normandie, mirabelles de Lorraine, poires de Savoie, confiture de cerises noires d'Itxassou, miel de lavande de Provence, cidre normand, chocolat noir du Kenya, avocats du Pérou, cédrat de Corse confit, quetsches d'Alsace, noix de Grenoble.

Fromages	Produit d'accompagnement
Ossau-Iraty	
Munster	
Cœur de Neufchâtel	
Brousse du Rove	
Pont-l'Évêque	