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 écrite

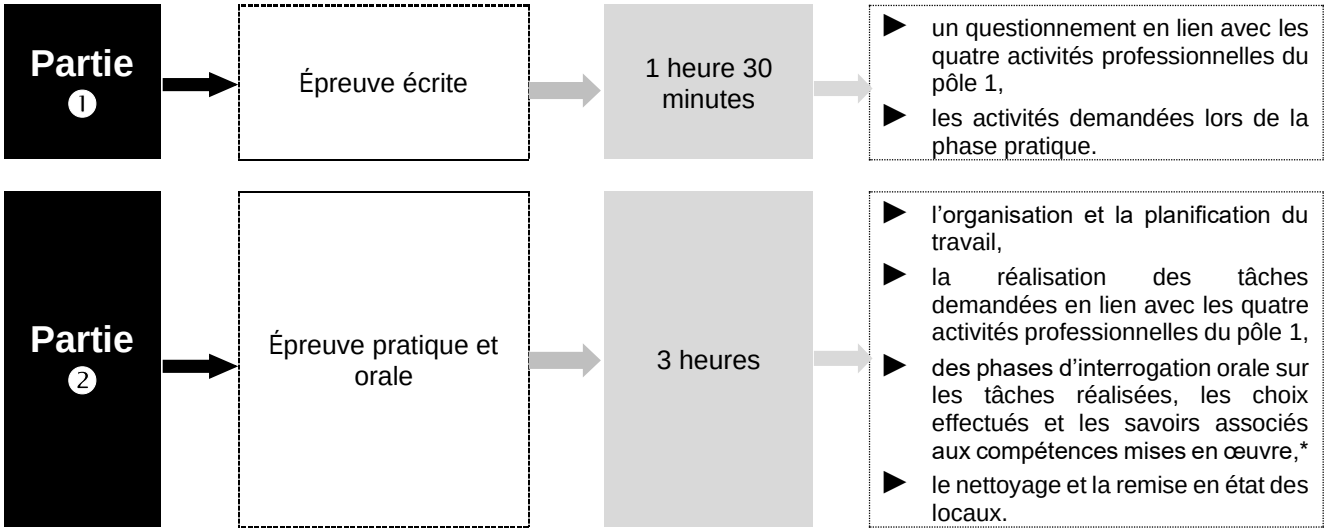
Durée : 4 heures 30 dont 1h30 d'écrit
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
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



** 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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez le réassort de votre food truck. Voici la fiche des produits dont vous aurez besoin pour assurer cet évènement.

1. Calculer les quantités à commander pour le réassort du camion.

Extrait de la fiche de réassort, à compléter.

RÉASSORT Camion			Date : **25 juin 2025**	
Produits	**Unité**	**Stock réel au 25/06**	**Stock souhaité**	**Quantité à commander**
Alvéole de 30 œufs	Pièce	2	6	
Emmental	kg	0,300 kg	2,000 kg	
Lait	L	3 L	4 L	
Beurre	Plaquette de 250 g	1	5	
Fromage blanc	Seau de 5 L	2 L	4 L	2 L
Crème liquide	Seau de 5 L	0,5 L	3 L	
Persil	Botte	1	3	
Aneth	Botte	0	2	2
Ciboulette	Botte	0	2	2
Basilic	Botte	2	3	
Ail	Tête	5	5	
Pain de mie	Paquet de 20 tranches	2	20	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La quantité de fromage prévue dans chaque croque-monsieur, un par personne, est de 80 g.

2. Déterminer la quantité des produits suivants à commander pour cet évènement.

Produit	Conditionnement	1 personne	150 personnes
Pain de mie	Sachet de 20 tranches	2 tranches	……sachets
Fromage	kg	80 g	……kg
Emmental	kg	0,010 kg	……kg
Jambon blanc	Poche de chutes de 1 kg	0,080 kg	……poches

Trois jours plus tard, votre fournisseur « Ouest crèmerie » vous livre. Vous contrôlez la conformité de la livraison. Vous disposez du bon de commande (document 1), que vous allez rapprocher du bon de livraison (document 2, page 5/12).

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

Croc'from
3 rue des châteaux de la Loire
44000 Nantes

Ouest crèmerie
ZA des bergeries
44000 Nantes

Bon de commande

N° Commande : 007 en date du 25 juin 2025

Désignation	Unité de vente	Quantité commandée
Selles-sur-Cher	Lot de 6 x 160 g	4
Mozzarella di bufala	Seau de 8 x 125 g	3
Roquefort	kg	3,000 kg
Pont-l'Évêque	Lot de 8 x 125 g	3
Emmental râpé	kg	1,500 kg
Beurre doux	Plaquette de 250 g	4
Crème fraîche	Seau de 5 L	2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Relever, sur le bon de livraison (document 2), les éventuelles anomalies constatées.

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

Ouest crèmerie
ZA des bergeries
44000 Nantes

Croc'from
3 rue des châteaux de la Loire
44000 Nantes

Bon de Livraison

Date : le 28 juin 2025
Commande n° 007 en date du 25 juin 2025

Désignation	Unité de vente	Quantité livrée
Valençay	Par 6 x 160 g	4
Mozzarella di bufala	Seau de 8 x 125 g	4
Roquefort	kg	3 kg
Pont-l'Evêque	Par 6 x 240 g	3
Emmental râpé	kg	2 kg
Beurre demi-sel	Plaquette de 250 g	4
Crème fraîche	Seau de 5 L	3

<u>Observations</u> :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En l'absence de votre responsable, vous prenez l'initiative de lui rendre compte des anomalies de la livraison, d'autant plus que vous avez décidé d'accepter la livraison dans son intégralité.

4. Rédiger le compte rendu par mail à adresser au responsable. Les formules d'usage sont attendues.

Objet : Compte rendu de la livraison du 28/06/2025 du fournisseur « Ouest crèmerie ».

« Ouest crèmerie » est un distributeur grossiste qui s'approvisionne directement auprès de différents producteurs de la région nantaise.

5. Donner deux avantages liés au choix d'un distributeur local pour les approvisionnements.

- ……
- ……

Pour ranger et stocker les livraisons, vous prêterez attention à votre posture.

6. Cocher la posture à adopter pour soulever les charges lourdes.



☐



☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. Justifier la réponse à la question 6 en donnant trois éléments de posture à prendre en compte.

- ……
- ……
- ……

Vous procédez au déconditionnement des produits reçus en vue de leur stockage.

8. Indiquer dans le tableau suivant si l'emballage peut être conservé pour le stockage des produits en chambre froide ou s'il doit être éliminé. Cocher les bonnes réponses.

Type d'emballage	À conserver pour le stockage	À éliminer
Film entourant la palette	❑	❑
Papier Kraft d'emballage du Valençay	❑	❑
Carton d'emballage des œufs	❑	❑
Seau de Mozzarella di bufala	❑	❑
Papier aluminium du Roquefort	❑	❑
Carton d'emballage des Pont-l'Évêque	❑	❑
Boite individuelle du Pont-l'Évêque	❑	❑

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Nous sommes le matin de la manifestation, vous réalisez la mise en place en prédécoupant les Pont-l'Évêque.

9. Tracer les traits de coupe sur le Pont-l'Évêque ci-dessous (240 grammes), de façon optimale, et en vue d'en garnir les croque-monsieur.



Une fois coupées, vous stockerez vos portions de Pont-l'Évêque en vue de la préparation et du service des croque-monsieur.

10. Cocher le ou les types de protection à privilégier.

Types de protection	
Sur un plateau avec film de cellophane	❑
Sur un plateau à l'air libre	❑
Emballage aluminium individuel	❑
Film de cellophane individuel	❑
Cagette en carton	❑
Bac gastronorme plat et filmé	❑
Fromages rangés par étage et séparés par du papier paraffiné sur plateau	❑

11. Indiquer en les justifiant deux raisons qui nécessitent l'emballage des portions des Pont-l'Évêque avant leur stockage dans le camion.

- ……

- ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

12. Préciser la température adaptée au stockage des portions de Pont-l'Évêque. 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

13. Indiquer deux objectifs liés au respect d'une température de stockage adéquate.

- ……

- ……

Vous complétez maintenant la fiche de traçabilité de vos portions de Pont-l'Évêque.

14. Compléter l'étiquette de traçabilité des portions (page 10/12) en relevant les informations nécessaires sur l'étiquette d'un petit Pont-l'Évêque.

Étiquette d'un petit Pont-l'Évêque (emballage traditionnel)

<table>
<tr><td colspan="3">Ingrédients : lait de vache thermisé, sel, ferments, présure.
Produit soumis à dessiccation.
Laits issus de l'aire géographique définie par l'AOP.</td></tr>
<tr><td>Nutrition
Valeurs moyennes pour 100 g</td><td colspan="2">Poids net à l'emballage : 220 g</td></tr>
<tr><td>Énergie</td><td>303 kcal / 1258 kJ</td><td rowspan="2">À conserver entre + 4 °C et + 8 °C</td></tr>
<tr><td>Matières grasses</td><td>24 g</td></tr>
<tr><td>Dont acides saturés</td><td>16 g</td><td>Lot 04 05 24 L 19</td></tr>
<tr><td>Protéines</td><td>21 g</td><td rowspan="2">FR
14 371 001
CE</td></tr>
<tr><td>Sel</td><td>1,6 g</td></tr>
<tr><td colspan="3">Quantités négligeables de glucides et sucres.
À consommer de préférence avant le 10/08/2025.
Fabriqué et affiné par la fromagerie de Livarot.
14140 Livarot-Pays-d'Auge pour Interdis.
TSA 91431 Massy cedex – France.</td></tr>
</table>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Étiquette de traçabilité des portions de Pont-l'Évêque	
Date de préparation	
Dénomination complète du produit	
Poids	
Producteur	
Emballage	
Quantité	
DDM d'origine	
Label de qualité	
N° lot	

Vous disposez des quantités nécessaires pour la préparation de deux croque-monsieur, vous effectuez les conversions pour 150 personnes.

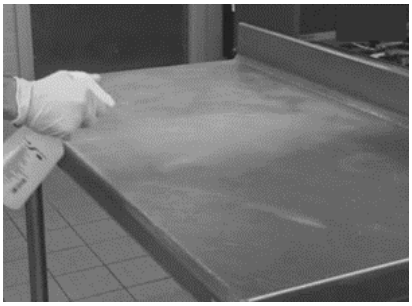
15. Déterminer les quantités d'ingrédients nécessaires pour la réalisation de la production en complétant la fiche technique ci-dessous.

Fiche technique des croque-monsieur		
<u>Matériel nécessaire</u> : Calotte **;** Sauteuse (poêle) **;** Spatule **;** Fouet **;** Maryse **;** Planche à découper **;** Couteau d'office **;** Cuillère		
Ingrédients	**Pour 150 personnes**	**Pour 2 personnes**
Pain de mie carré (paquet de 20 tranches)	……paquets	4 tranches
Jambon blanc (chutes)	……tranches	2 tranches
Gruyère râpé	3,750 kg	50 g
Fromage au choix	……kg	0,160 kg
Lait entier	……L	10 cL
Farine	……g	10 g
Beurre	750 g	10 g
Sel	225 g	3 g
Poivre blanc	pm	pm
Muscade	pm	pm
Œufs	……pièces	1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une cervelle de canut sera proposée en accompagnement des croque-monsieur. Vous avez à votre disposition différentes herbes aromatiques pour l'agrémenter et notamment de la ciboulette. Le respect des procédures d'hygiène est impératif afin de ne pas contaminer vos préparations.

16. Nommer les différentes étapes du lavage de la ciboulette puis sélectionner le matériel et les produits à utiliser.

	**Étape 1 :** Matériel utilisé : ❑ éponge ❑ lavette Produit utilisé : ❑ dégraissant/désinfectant ❑ désinfectant ❑ détartrant
	**Étape 2 :** Matériel utilisé : ❑ éponge ❑ lavette Produit utilisé : ❑ dégraissant/désinfectant ❑ désinfectant ❑ détartrant
	**Étape 3 :** Produit utilisé : ❑ eau + pastille de javel ❑ eau + vinaigre blanc ❑ eau claire
	**Étape 4 :** Matériel utilisé : ❑ torchon en tissu lavable ❑ papier absorbant à usage unique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous allez maintenant préparer la cervelle de canut avec ses accompagnements en vous appuyant sur la fiche technique suivante.

17. Décrire, dans la fiche technique de la cervelle de canut, les différentes étapes de sa préparation.



Fiche technique

Cervelle de canut pour 2 portions

Matériel nécessaire

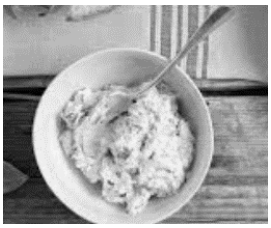
- Cul de poule ou saladier
- Planche à découper
- Couteau d'office
- Cuillère à café
- Spatule
- Film alimentaire
- Plat de présentation

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 de réalisation :



Étape n°1 :



Étape n°2 :



Étape n°3 :



Étape n°4 :