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°5

Partie écrite

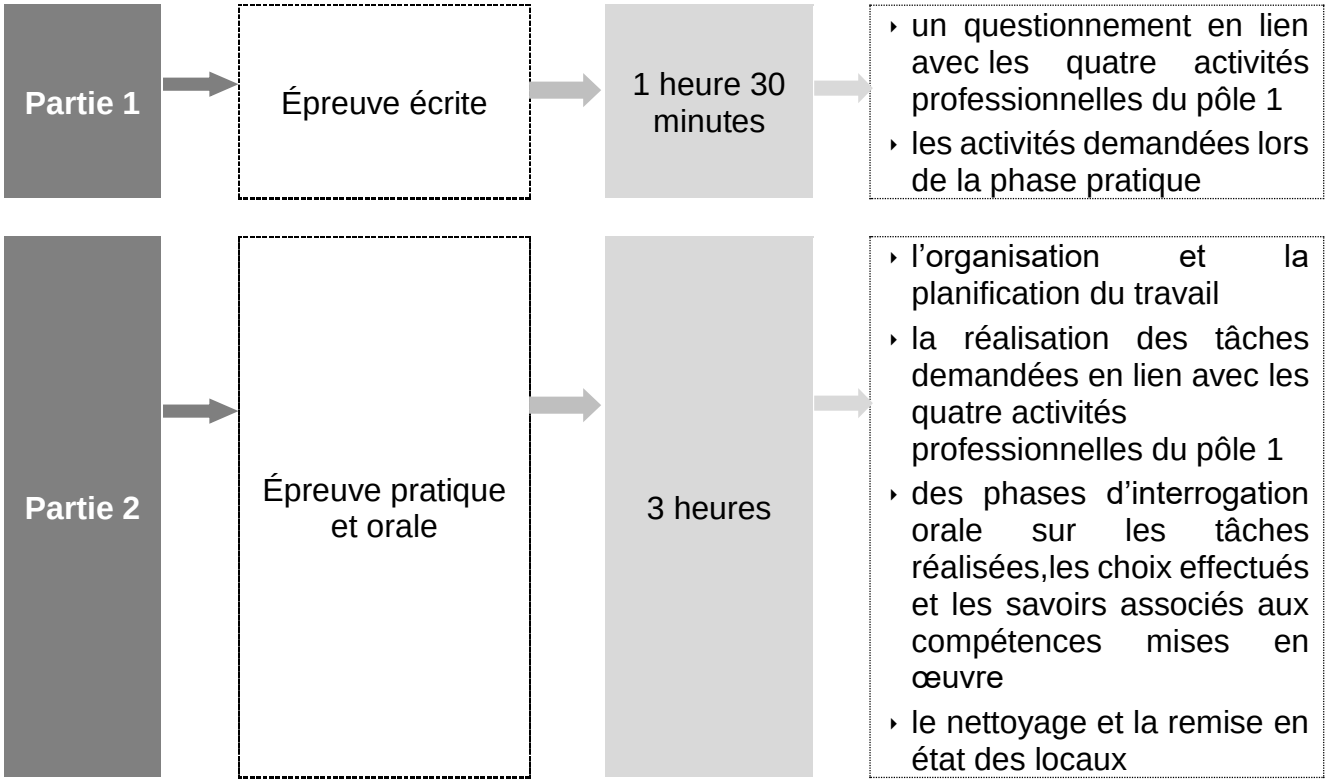
Durée totale : 4 heures 30 dont 1 heure 30 d'écrit
Coefficient total : 6

Le sujet se compose de 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.
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 :



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

Situation professionnelle

Vous travaillez comme salarié à temps plein dans une crèmerie fromagerie traditionnelle en centre-ville de Reims, la « Crèmerie Le Bagnolet ».
L'équipe de travail est composée de trois vendeurs et vous-même, ainsi que de monsieur Rolland, le responsable de la boutique.
Monsieur Rolland possède plusieurs fromageries et de ce fait il n'est pas toujours présent sur le site.

Les principaux fournisseurs sont la « ferme des prairies », située dans votre département (Marne) à quelques dizaines de kilomètres et un grossiste fromager « Les Monts frais », situé à Reims.

Avant l'ouverture du matin, votre travail consistera à :

- relever les températures des lieux de stockage et contrôler les chambres froides ;
- contrôler et stocker la livraison ;
- trier les emballages suite au stockage ;
- contrôler les stocks ;
- sélectionner et préparer les produits pour la mise en boutique ;
- préparer les commandes et les prestations spéciales.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À votre prise de poste à 8 heures le 16 juin, vous constatez, lors du relevé de température, que la chambre froide des produits laitiers ultra-frais affiche + 6 °C. Après avoir reporté cette température sur le relevé journalier (document 1 page 3/16), vous identifiez les risques liés à la rupture de la chaine du froid puis vous apportez les mesures correctives à la situation.

1. Préciser deux risques liés à une rupture de la chaine du froid :

- .....
  .....
- .....
  .....

Vous proposez des mesures correctives pour permettre un retour de la température initiale de la chambre froide des produits laitiers ultra-frais dans la zone cible.

2. Proposer deux mesures correctives :

- .....
  .....
- .....
  .....

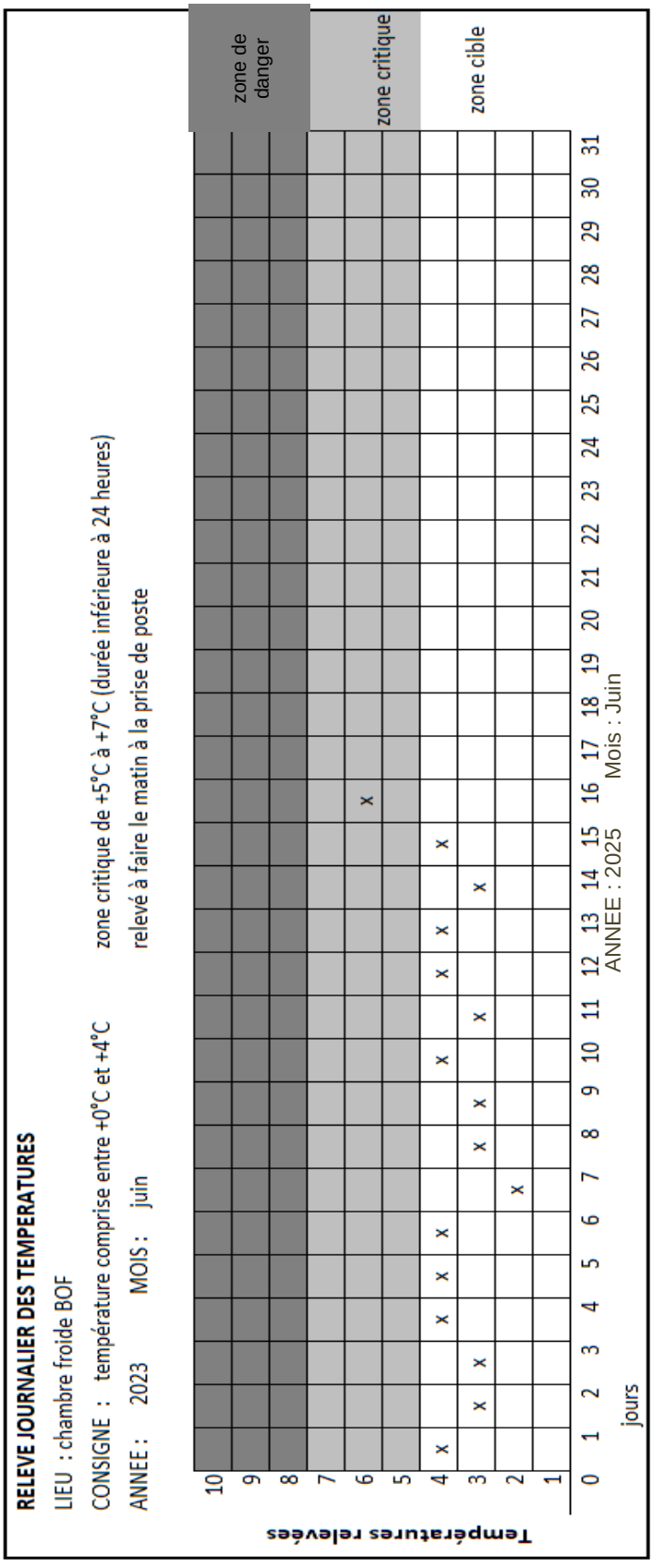
En poursuivant votre contrôle journalier, vous constatez une épaisse couche de givre sur la paroi du fond de la chambre froide des produits laitiers ultra-frais.

3. Justifier l'intérêt d'un dégivrage régulier des chambres froides. Cocher la ou les bonnes réponses.

- ☐ Améliorer les échanges thermiques
- ☐ Allonger la DLC des produits stockés
- ☐ Améliorer le brassage de l'air
- ☐ Diminuer les risques de contamination croisée
- ☐ Diminuer la consommation d'énergie
- ☐ Allonger la durée de vie de la chambre froide

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 : relevé journalier



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le camion frigorifique du livreur arrive devant la boutique. Sous l'autorité de votre responsable, vous effectuez les contrôles d'usage.

4. Citer 5 points de contrôle à effectuer lors d'une livraison.

- ……
- ……
- ……
- ……
- ……

Une fois les contrôles effectués, vous rangez les différents produits livrés dans les lieux de stockage adaptés à chacun.
Par mégarde, vous faites tomber l'étagère de la chambre froide sur laquelle étaient entreposés les Grand-Suisses. Les produits ne sont pas abimés. Vous les rangez en respectant les règles de stockage.

Ils n'ont pas tous la même DLC :
- 5 portent la mention « à consommer avant le 3 juillet 2025 » ;
- 5 autres portent la mention « à consommer avant le 28 juin 2025 » ;
- les 5 derniers portent la mention « à consommer avant le 1er juillet 2025 ».

Vous les rangez à nouveau.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Indiquer la date correspondante à chaque rangée en complétant le schéma de disposition des Grands-Suisses sur l'étagère.

	Rangée du fond de l'étagère Date :……
	Rangée du milieu de l'étagère Date :……
	Rangée du devant de l'étagère Date :……

6. Citer la méthode de stockage utilisée dans cette situation (écrire le nom de la méthode en toutes lettres).

……

……

Une fois le stockage réalisé, vous procédez au tri des emballages selon leur nature.

7. Indiquer si les conditionnements présentés ci-dessous doivent être consignés, recyclés, jetés ou compostés. Cocher une seule réponse par colonne.

Carton	**Cagette en bois**	**Seau en plastique**	**Paillon (paille naturelle)**	**Cagette plastique**
❑ Consigné	❑ Consignée	❑ Consigné	❑ Consigné	❑ Consignée
❑ Recyclé	❑ Recyclée	❑ Recyclé	❑ Recyclé	❑ Recyclée
❑ Jeté	❑ Jetée	❑ Jeté	❑ Jeté	❑ Jetée
❑ Composté	❑ Compostée	❑ Composté	❑ Composté	❑ Compostée

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous demande de procéder à l'inventaire des fromages en stock en vue de préparer les commandes à nos fournisseurs.
En comparant les fiches de suivi des stocks (stock théorique) à votre inventaire physique (stock réel), vous constatez les écarts suivants : il manque un Chaource et deux Rocamadour.

8. Lister 4 causes possibles expliquant cette différence entre stock théorique et stock réel.

- ……
- ……
- ……
- ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin d'informer votre supérieur hiérarchique de l'écart constaté, vous complétez un relevé d'anomalie.

9. Compléter le relevé d'anomalie présenté ci-dessous.

Relevé d'anomalie

Date : ……..

Nom du destinataire : ……...

Nature de l'anomalie :

……..

……..

Description de l'anomalie :

……..

……..

……..

……..

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La crèmerie commercialise de nombreux laits (document 3).

<u>Document 2</u> : laits disponibles

Laits disponibles en boutique			
Lait cru fermier en poche, DLC 3 jours 	Lait pasteurisé, écrémé, DLC 10 jours 	Lait pasteurisé demi-écrémé, DLC 10 jours 	Lait pasteurisé entier, DLC 10 jours 
Lait micro filtré, demi-écrémé, DLC 14 jours 	Lait U.H.T., écrémé, DLC 90 jours 	Lait U.H.T., demi-écrémé, DLC 90 jours 	Lait U.H.T., entier, DLC 90 jours 

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le responsable de la boutique vous demande de sélectionner parmi les produits disponibles (document 2 page 9/16), les laits les plus adaptés aux exigences des clients.

10. Indiquer dans le tableau ci-dessous le lait correspondant aux exigences des clients. Justifier les choix.

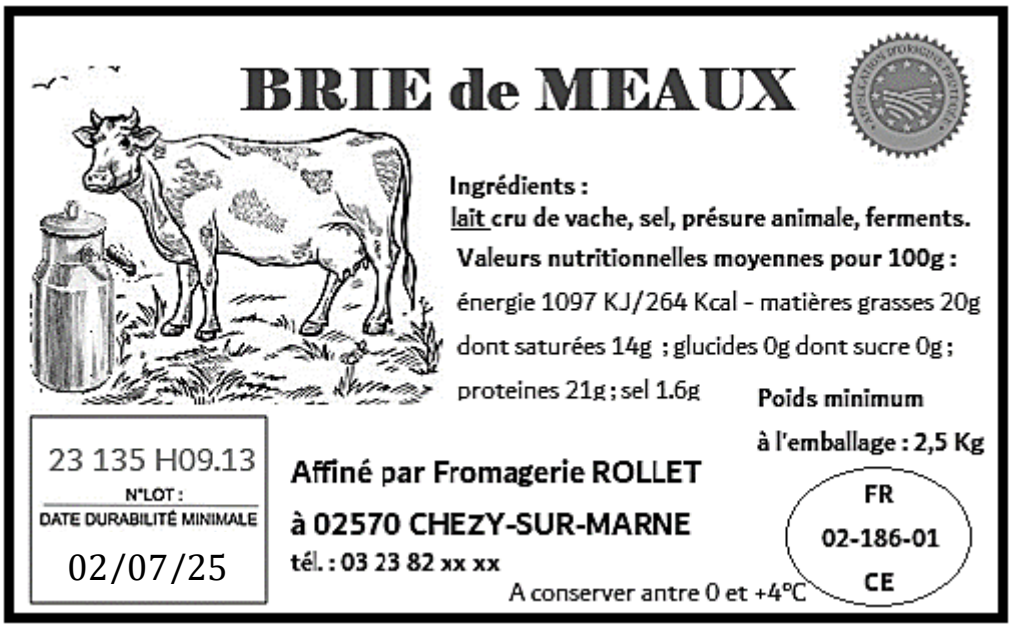
Exigences des clients	Types de lait à commander	Justifications
Des clients demandent un lait se conservant au moins une semaine, garantissant une bonne préservation des saveurs et modérant l'apport en matières grasses.		
Des clients souhaitent un lait se conservant au moins une semaine pour la préparation d'un riz au lait, le plus onctueux possible.		
Des clients souhaitent un lait sans aucun micro-organisme pathogène pour la préparation de yaourts maigres tout en préservant le plus de vitamines possible.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir finalisé la sélection des laits, vous préparez les différentes prestations de commercialisation de la journée.
Vous préparez des pointes de Brie de Meaux emballées et étiquetées. Monsieur Rolland est très attaché au respect des quantités. Chaque portion doit faire 200 g à 10 g près.

11. Compléter l'étiquette individuelle pour une portion de Brie à l'aide de l'étiquette d'origine du Brie (document 3)

<u>Document 3</u> : étiquette du Brie de Meaux



Étiquette individuelle pour une portion :

Nom du fromage	
Signe de qualité ou d'origine	
Producteur	
Code d'identification de l'atelier de fabrication	
Composition	
Conditions de conservation	
DDM	
Poids de la portion	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour la prochaine animation autour de la dégustation et des accords avec le Comté, vous préparez les trois Comtés suivants :

- un Comté 6 mois d'affinage, « bio » ;
- un Comté d'été, 12 mois d'affinage ;
- un Comté 20 mois d'affinage.

Pour mieux répondre aux questions récurrentes des clients sur les propriétés des fromages « bio » vous préparez une fiche mémoire qui servira à l'ensemble de l'équipe de vente.

12. Donner la signification du label « bio » et préciser les trois caractéristiques du label figurant dans la fiche mémo présentée ci-dessous.

FICHE MÉMO FROMAGES BIO :

- Signification du label « bio » :

……

……

Caractéristiques du label :

- Mode d'élevage :

……

……

- Mode d'alimentation des animaux :

……

……

- Mode de production des aliments :

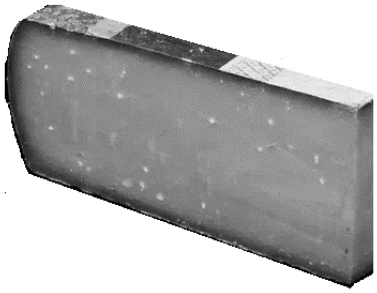
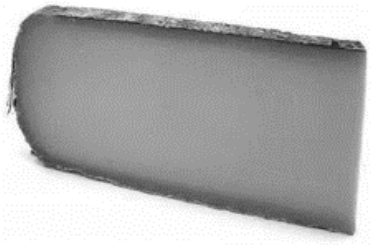
……

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir renseigné la fiche mémo, vous préparez un document afin de présenter l'évolution du Comté au fur et à mesure de son affinage.

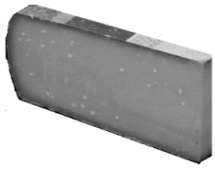
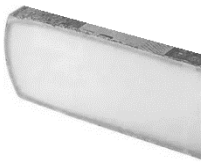
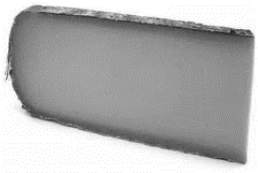
13. Mentionner le stade de maturité, la typicité gustative et les caractéristiques de la pâte pour les trois portions de Comté présentées dans le tableau ci-dessous (une seule réponse par case).

		
Durée d'affinage : ☐ 2 mois ☐ 6 mois ☐ 12 mois ☐ 20 mois	Durée d'affinage : ☐ 2 mois ☐ 6 mois ☐ 12 mois ☐ 20 mois	Durée d'affinage : ☐ 2 mois ☐ 6 mois ☐ 12 mois ☐ 20 mois
Typicité gustative : ☐ douce ☐ fruitée ☐ intense ☐ amère	Typicité gustative : ☐ douce ☐ fruitée ☐ intense ☐ amère	Typicité gustative : ☐ douce ☐ fruitée ☐ intense ☐ amère
Caractéristiques de la pâte : ☐ cassante et granuleuse ☐ humide et fondante ☐ souple ☐ ferme	Caractéristiques de la pâte : ☐ cassante et granuleuse ☐ humide et fondante ☐ souple ☐ ferme	Caractéristiques de la pâte : ☐ cassante et granuleuse ☐ humide et fondante ☐ souple ☐ ferme

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un de vos collègues vous aide à la préparation de l'animation et vous demande de lui expliquer l'évolution du Comté pendant son affinage.

14. Identifier, pour chaque portion de Comté présentée dans le tableau ci-dessous, l'élément responsable de la caractéristique décrite. Cocher la bonne réponse.

		
Nature des points blancs : ☐ des défauts d'affinage ☐ des cristaux de tyrosine ☐ des cristaux de sel ☐ des marques d'humidité ☐ des moisissures qui se développent	**Principal agent responsable de la transformation de la pâte du Comté lors de son affinage :** ☐ les acariens ☐ l'acide lactique ☐ les moisissures ☐ les bactéries ☐ la présure	**Origine de la couleur jaune orangée de la pâte :** ☐ le carotène issu de l'alimentation des vaches ☐ les ferments du rouge ☐ le colorant E120 ☐ du rocou ☐ l'acide lactique oxydé

15. Sélectionner, dans la liste des produits disponibles présentés ci-dessous, les boissons et les accompagnements régionaux à consommer avec du Comté.

Boissons	Produits d'accompagnement	
☐ Muscadet AOC ☐ Côtes du Jura rouge AOC ☐ Côtes du Jura, vin jaune AOC ☐ Côtes de Provence rosé AOC ☐ Crémant de Bordeaux AOC ☐ Bière rousse d'Alsace ☐ Bière brune du Nord ☐ Cidre breton (IGP) ☐ Café ☐ Sirop de violette de Toulouse	☐ Miel de sapin du Jura (Label rouge) ☐ Miel de lavande de Provence (IGP) ☐ Confiture d'oranges ☐ Pâte de coings	☐ Noisettes ☐ Noix ☐ Dattes ☐ Myrtilles ☐ Mangues

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir préparé l'animation autour du Comté, vous confectionnez pour un client six Chaourcines. La fiche technique est donnée pour trente personnes.

16. Calculer et indiquer sur l'extrait de la fiche technique les quantités nécessaires pour six personnes.

Extrait de la fiche technique « La Chaourcine »

Matériel nécessaire :

Calotte
Sauteuse (poêle)
Spatule
Fouet
Maryse
Planche à découper
Couteau d'office
Cuillère

Ingrédients	Pour 30 personnes	Pour 6 personnes
Bouchée feuilletée P.A.I.	30 pièces	**…… pièce(s)**
Chaource	2,5 pièces	**……..pièce(s)**
Crème double	1 litre	**…….. cL**
Lait	25 cL	**…….. mL**
Fécule	75 g	**…….g**
Beurre	0,2500 kg	**…… g**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Rolland, souhaite diversifier l'offre de préparations culinaires afin de mettre en avant des fromages et produits laitiers issus de différentes régions voire de différents pays.

Pour le mois de juillet, il prévoit une action commerciale autour des produits italiens. Il cherche une préparation culinaire sucrée à base de produits laitiers qui pourra être préparée puis commercialisée par la fromagerie.

17. Proposer une recette italienne sucrée à base de produits laitiers en précisant le principal produit laitier entrant dans la composition.

Recette	Produit laitier de base

En prévision de l'automne, Monsieur Rolland souhaite proposer une spécialité savoyarde et une spécialité auvergnate à base de fromages.

18. Citer le nom de deux spécialités chaudes de montagne répondant à la demande de monsieur Rolland. Indiquer le nom du fromage utilisé dans la préparation.

Spécialités régionales	Nom de la spécialité	Nom du fromage utilisé
Savoyarde		
Auvergnate		

Pour mieux faire face aux nombreuses questions posées régulièrement par les clients, monsieur Rolland a décidé d'ajouter une contre-étiquette sur les quatre spécialités « maison » afin de mentionner leur région d'origine.

19. Compléter chaque étiquette en indiquant la zone géographique d'origine (territoire, département) de chacune des 4 recettes suivantes.

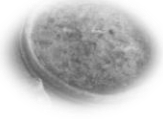
Cervelle de canut



Recette originaire de :

……...

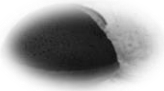
Fiadone au citron



Recette originaire de :

……

Tourteau fromager



Recette originaire de :

……..……..

Fontainebleau



Recette originaire de :

……