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°3

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.

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

Monsieur Capucin, fromager affineur de Villeneuve-sur-Lot, commercialise les 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.
Le concept est de faire découvrir les produits du terroir en dégustation sur place ainsi que des créations fromagères et culinaires conçues dans le laboratoire nouvellement installé à Yolet.

Vous êtes chargé d'assister monsieur Capucin pour :
- le stockage des produits ;
- la réalisation de Panna Cotta aux cerises noires,
- compléter la fiche de traçabilité ;
- l'enrobage de deux chèvres frais ;
- la préparation d'une commande d'un plateau de fromages apéritif pour 6 personnes ;
- l'emballage et étiquetage des préparations pour la commercialisation.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie pratique et orale

Monsieur Capucin vous demande de l'aider à réaliser les tâches suivantes.

Il vous fait remarquer que le respect des règles d'hygiène et de sécurité est primordial**.**

1- **Ranger les produits dans des conditions optimales.**

2- **Élaborer les Panna Cottas aux cerises noires pour 8 personnes :**
   a. **Élaborer la préparation (document 1) ;**
   b. **Stocker la préparation fromagère ;**
   c. **Compléter la fiche de traçabilité correspondante (document 2).**

3- **Réaliser deux fromages de chèvre frais enrobés (document 3) :**
   - 1 fromage de chèvre frais enrobé aux fines herbes ;
   - 1 fromage de chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame.

4- **Préparer et emballer les fromages de chèvre frais pour la commercialisation.**

5- **Préparer la commande du plateau apéritif de madame Durand pour 6 personnes. (document 4).**

6- **Emballer le plateau de fromages de madame Durand pour la commercialisation et le transport.**

7- **Nettoyer et ranger les matériels et les locaux.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 : Fiche technique

Fiche technique
Panna Cotta aux cerises noires

Matériel nécessaire :

- Casserole
- Fouet
- 2 Calottes
- Louche
- 8 Verrines
- Cuillère de base



Ingrédients	Unités	Pour 8 personnes
Crème fraiche liquide	cL	40
Petit Suisse de 60 g	pièce	4
Fromage blanc	g	200
Gélatine (feuilles)	pièce	5
Sucre	g	100
Confiture de cerises noires	g	240

1	Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2	Chauffez la crème dans une casserole.
3	Essorez les feuilles de gélatine.
4	Rajoutez-les à la crème.
5	Battez bien pour faire fondre la gélatine.
6	Laissez refroidir.
7	Battez le fromage blanc, le sucre et le Petit Suisse dans un bol.
8	Rajoutez la crème.
9	Mélangez bien l'appareil.
10	Versez dans des verrines.
11	Mettez au frais.

Conditions de conservation : entre + 2 °C et + 4 °C
Date limite de conservation : DLC à J+3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 2</u> : fiche de traçabilité

Fiche de traçabilité des préparations								
Préparation	**Date de fabrication**	**Qté**	**Ingrédients**				**DLC du produit fabriqué**	**Nom du préparateur**
			Nature	**Marque (fournisseur)**	**N° de lot**	**DLC/DDM**		
Flan pâtissier	25/05/25	1	Pâte brisée	Herta	E689	12/06/25	28/05/25	Margaux
			Œufs	Ovotrade	3FRUZI 40	15/06/25		
			Lait	EURL le Pré	20-0525	25/06/25		
			Sucre	Beghin Say	56ER	31/12/25		
			Maïzena	Maïzena	89IP5	10/11/25		
			Arôme vanille	Ancel	GT55663	25/09/25		
Panna Cotta aux cerises noires								

<u>Document 3</u> : fromages frais enrobés

Chèvre frais enrobé aux fines herbes :

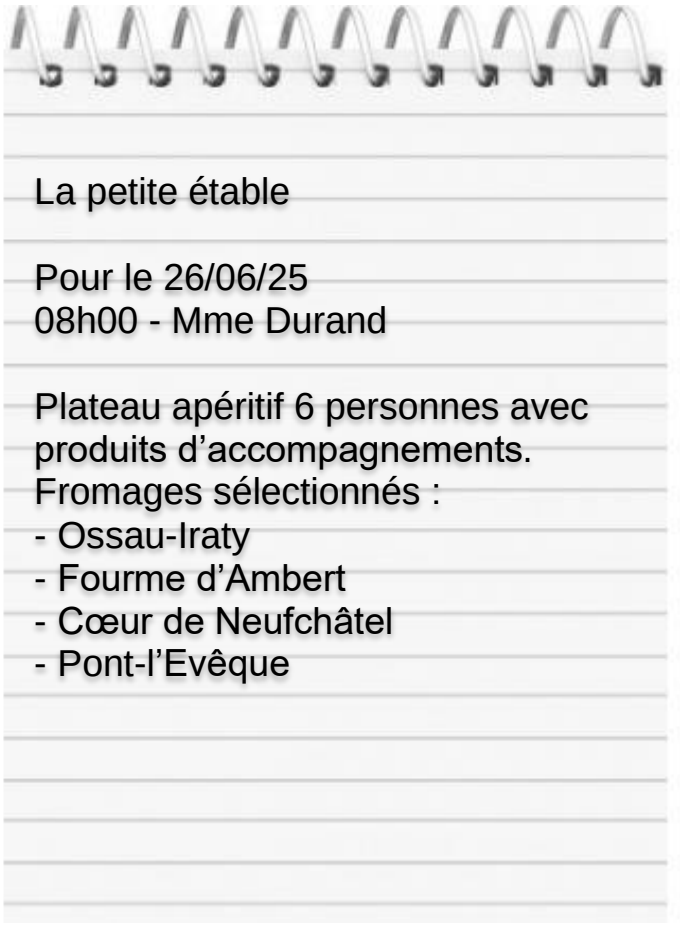
Produit de base	**Éléments d'enrobage à disposition**
Chèvre frais	Ciboulette

Chèvre frais enrobé aux noix :

Produit de base	**Éléments d'enrobage à disposition**
Chèvre frais	Cerneaux de noix et graines de sésame

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 4</u> : commande de madame Durand



La petite étable

Pour le 26/06/25
08h00 - Mme Durand

Plateau apéritif 6 personnes avec produits d'accompagnements.
Fromages sélectionnés :
- Ossau-Iraty
- Fourme d'Ambert
- Cœur de Neufchâtel
- Pont-l'Evêque