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°4

Partie pratique et orale

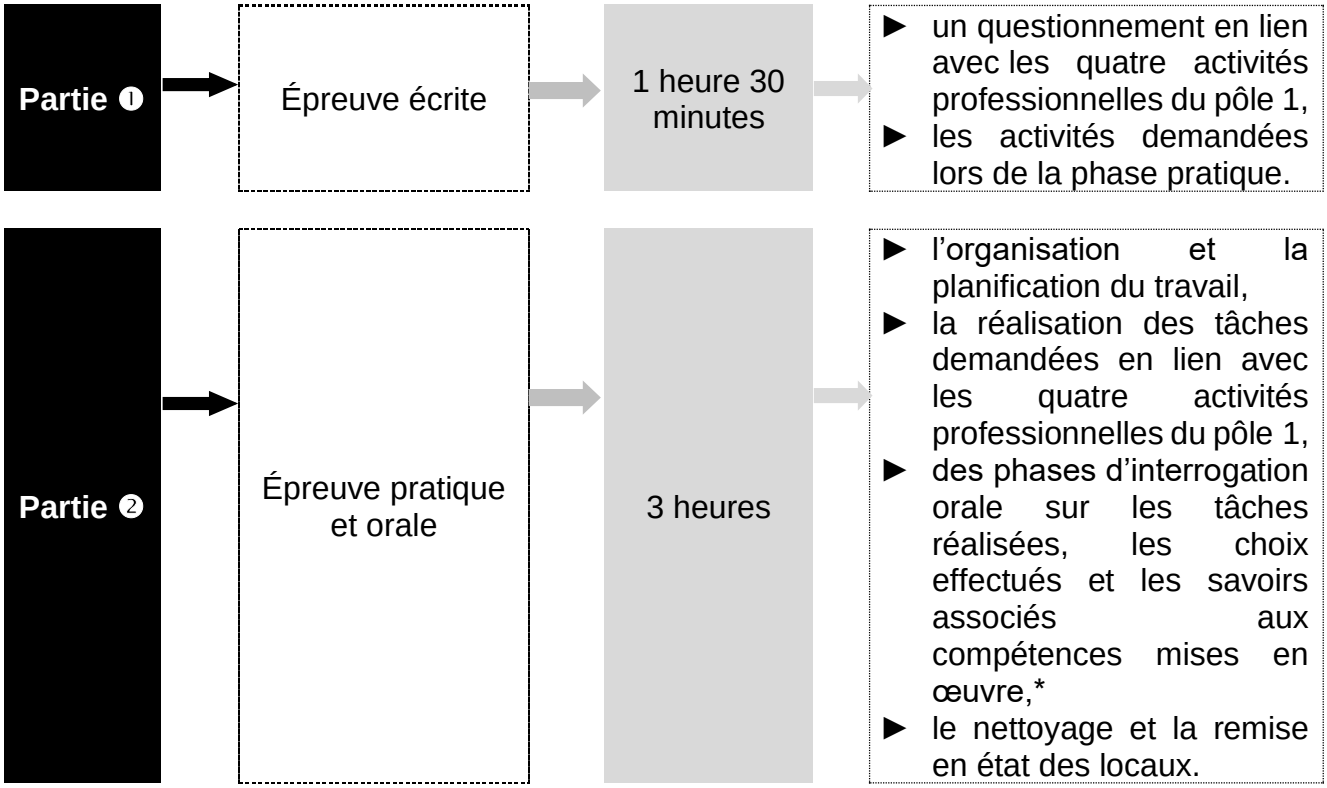
Durée : 4 heures 30 dont 3 heures de pratique
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
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

Vous êtes crémier-fromager à « l'Épicurien » implanté à Auxerre. Cet établissement de centre-ville a une double activité :

- une boutique de vente de fromages frais et affinés issus des différents terroirs de France ;
- un bar à fromages qui propose quotidiennement deux ardoises du jour « la complète » et « l'affinée du moment ». Selon les besoins de la clientèle, des ardoises à thème sont ponctuellement proposées.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Duval vous demande de vous organiser et de réaliser les tâches suivantes. Elle attire votre vigilance sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1 **Sélectionner et contrôler les produits nécessaires aux tâches du jour. Vérifier le respect des règles d'hygiène.**

2 **Élaborer et conditionner 4 Fontainebleaux pour la mise en vente à la boutique. (Voir fiche technique document 1).**

3 **Compléter la fiche de traçabilité des Fontainebleaux (document 2).**

4 **Compléter l'étiquette des Fontainebleaux pour la mise en rayon à la boutique (document 3).**

5 **Préparer et emballer pour le transport la commande de madame Frichet (document 4). Utiliser les produits à disposition.**

6 **Réaliser deux ardoises de fromages en respectant le cahier de consignes (document 5).**

7 **Remettre en état les locaux, matériels et plans de travail.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

<table>
<tr><th colspan="4">Fiche technique : « FONTAINEBLEAU »</th></tr>
<tr><td rowspan="5"></td><td>Ingrédients</td><td>Quantité pour 4</td><td>Progression de la recette
Étapes :</td></tr>
<tr><td>Fromage blanc faisselle</td><td>300 g</td><td rowspan="4">1/ Préparer le matériel, faire les pesées.
2/ Égoutter la faisselle.
3/ Monter une crème chantilly ferme avec la crème et le sucre en poudre et vanille.
5/ Mélanger la moitié de la chantilly avec la faisselle égouttée.
6/ Dresser en pot avec une étamine.
7/ Recouvrir de crème chantilly à l’aide de la poche à douille.
8/ Étiqueter pour la vente DLC date fabrication + 1 jour.</td></tr>
<tr><td>Crème fleurette</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Sucre en poudre</td><td>60 g</td></tr>
<tr><td>Sucre vanille</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="4">Matériel nécessaire :
1 balance – récipients pour les pesées - 1 fouet – 2 culs de poule ou calottes – 1 maryse – 1 douille et 1 poche à douille.
Consommables :
Étamine 4 carrés de 12 cm de côté – 4 pots 200 g avec couvercle.</td></tr>
</table>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Fiche de traçabilité des préparations

x = Informations fonction des produits réceptionnés

Préparation	Date de fabrication	Qté	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
			Nature	Marque fournisseur	N° de lot	DLC/ DDM		
Exemple sur un flan pâtissier	25/05/25	1	- Pâte brisée - Œufs - Lait - Sucre - Maïzena - Arôme vanille	Herta Ovotrade EURL le Pré Beghin Say Maïzena Ancel	E689 3FRU ZI40 20- 0525 56ER 89IP5 GT556 63	12/06/25 15/06/25 25/05/25 Déc. 25 Janv. 26 Sept 25	26/05/25	Pierre
								Le candidat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : étiquette

FONTAINEBLEAU

L'ÉPICURIEN

Composition (les allergènes sont soulignés) :

……

……

……

Conditions de conservation :

☐ + 2 °C ☐ + 6 °C ☐ + 10 °C

Date de fabrication : ……

À consommer dans les 24 heures après l'achat.

12, place du marché – 89 000 Auxerre tel. : 03 86 12 xx xx

Document 4 : commande



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 5</u> : cahier des consignes

Consignes pour les ardoises :

<u>Ardoise « salade et fruits » pour 1 personne</u> :

- 30 g de mesclun
- 3 tomates cerises
- Rosette 20 g
- Jambon de pays 30 g
- 3 fromages AOP (total 90 g)
- 2 abricots

<u>Ardoise « 5 fromages » pour 1 personne</u> :

- 5 fromages AOP et / ou IGP de 3 laits différents et d'au moins 4 familles différentes
- 2 produits d'accompagnement du moment.

Sélectionner des fromages différents d'une ardoise à l'autre.