CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Session 2026

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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

Crémier-fromager – EP1

Session 2026

Code sujet **26-CAP-CRMFRO-EP1-ME1** Partie écrite : 1 heure 30 minutes ; durée totale de l'EP1 : 4 heures 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
20 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 1

None points

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Question 1.

PDF source, p. 3

> Malik, l'apprenti, soulève un carton de plus de 12 kg dans la posture représentée. Identifier les dommages physiques possibles liés à cette posture pour l'apprenti.

L'apprenti soulève le carton en se penchant fortement en avant, le dos arrondi et les jambes peu fléchies. Cette posture augmente les contraintes sur le dos.

RÉPONSE À RETENIR

Elle peut provoquer des douleurs lombaires, une contracture ou une élongation musculaire, voire une lésion du dos ou des disques intervertébraux. Les épaules et les bras peuvent également être douloureux.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Citer trois bonnes postures à adopter pour soulever une charge lourde.

Pour réduire les contraintes sur le dos, il faut se rapprocher de la charge et la soulever en utilisant la force des jambes. Les gestes doivent rester maîtrisés, sans torsion du tronc.

RÉPONSE À RETENIR

- Se placer près de la charge, les pieds écartés et bien stables.
- Fléchir les genoux en gardant le dos droit, puis se relever en poussant sur les jambes.
- Tenir la charge près du corps et éviter de tourner le buste pendant le soulèvement.

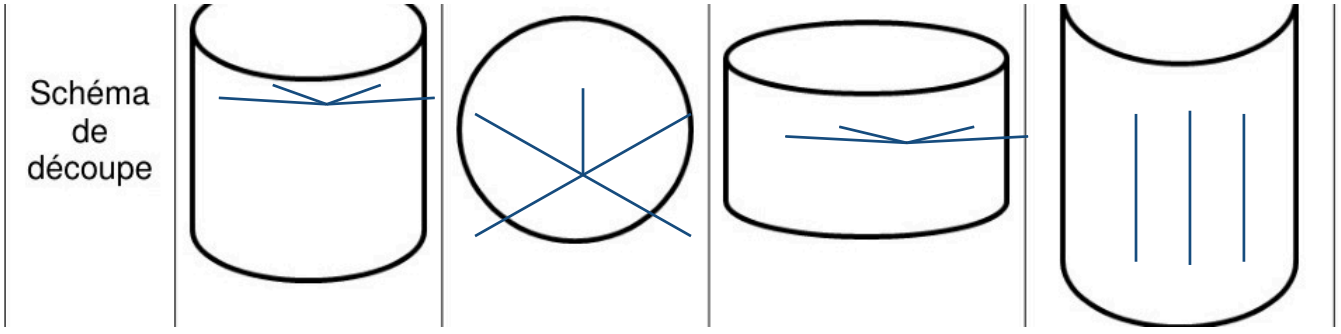
Question 3.

PDF source, p. 4

> Pour chacun des quatre fromages du tableau — Cantal et Laguiole, Saint-Nectaire, Roquefort et Bleu d'Auvergne, Fourme de Montbrison — préciser l'outil de découpe approprié parmi ceux du document 1 et tracer le schéma de découpe adapté au produit dans le tableau.

On choisit l'outil selon la forme et la texture du fromage. Les traits sur les schémas indiquent des portions régulières : coupes en secteurs pour les fromages représentés par une face ronde et coupes longitudinales pour la Fourme représentée debout.

Schémas de découpe des quatre fromages



FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Fromage	Outil approprié	Schéma de découpe à tracer
Cantal et Laguiole	Couteau à deux manches	Tracer des coupes en secteurs sur la face ronde pour obtenir des portions régulières.
Saint-Nectaire	Couteau à un seul manche	Tracer des parts régulières en secteurs à partir du centre du disque.
Roquefort et Bleu d'Auvergne	Guillotine ou Roquefortaise	Tracer des coupes régulières en secteurs sur la face ronde, sans écraser la pâte persillée.
Fourme de Montbrison	Fil à fromage	Tracer des coupes longitudinales régulières pour partager le cylindre en portions.

Les traits bleus de l'annotation montrent une proposition de tracé directement sur les formes imprimées.

Question 4.

PDF source, p. 5

> Préciser le moyen utilisé pour protéger les surfaces de coupe des fromages lors de leur présentation dans la vitrine de vente en service avant.

La protection doit être propre et adaptée au contact alimentaire ; elle couvre la surface de coupe exposée pendant la présentation.

RÉPONSE À RETENIR

Protéger la surface de coupe avec du **film alimentaire** ou une autre protection propre et apte au contact alimentaire.

Question 5.

PDF source, p. 5

> Indiquer trois rôles de la protection des fromages lors de leur mise en vente en vitrine.

Une protection bien posée préserve le fromage pendant sa présentation et contribue à maintenir ses qualités.

RÉPONSE À RETENIR

- Limiter le dessèchement de la surface de coupe.
- Protéger le fromage des contaminations et des contacts indésirables.
- Préserver ses qualités organoleptiques, notamment ses arômes, et limiter les échanges d'odeurs.

Question 6.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Renseigner le registre de traçabilité pour la Fourme de Montbrison à l'aide du bon de livraison n° 1036 et des étiquettes des fromages. Compléter les informations demandées pour chacun des deux produits dans le registre.

Je relève le fournisseur et la date sur le bon de livraison n° 1036, puis j'associe chaque quantité au numéro de lot correspondant. Les étiquettes donnent les DDM et l'estampille sanitaire du producteur.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Champ du registre	Produit 1	Produit 2
Nom du fromage	Fourme de Montbrison TARIT	
Fournisseur	SARL DUTEUIL	
Date de réception	15/06/26	15/06/26
Quantité	4,5 kg	4,6 kg
N° de lot	FM37V	FM27A
DLC/DDM	À consommer de préférence avant le 29/07/26	À consommer de préférence avant le 15/08/26
Numéro d'agrément sanitaire du producteur	FR 42 205 007 CE	FR 42 205 007 CE

La quantité de 4,5 kg correspond au lot FM37V et celle de 4,6 kg au lot FM27A, conformément au bon de livraison.

Question 7.

PDF source, p. 7

> Définir la notion de traçabilité des produits.

Pour définir la traçabilité, il faut expliquer comment les informations conservées permettent de retrouver le produit et les étapes de son parcours.

RÉPONSE À RETENIR

La traçabilité est la capacité à retrouver l'origine et le parcours d'un produit, depuis sa réception et son fournisseur jusqu'à sa destination, à l'aide d'informations telles que le numéro de lot, les dates et les documents enregistrés.

Question 8.

PDF source, p. 7

> Indiquer deux objectifs de la mise en place de la traçabilité.

La traçabilité permet de suivre les produits et de réagir rapidement si un problème est signalé.

RÉPONSE À RETENIR

- Retrouver et retirer rapidement un lot concerné en cas de problème sanitaire.
- Identifier l'origine et le parcours des produits et justifier leur suivi lors d'un contrôle.

Question 9. — Quantité prévisionnelle en unités de vente

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> Calculer la quantité de Pérail à commander pour la semaine 2, en quantité prévisionnelle et en unités de vente, à l'aide des documents 5, 6 et 7.

Pour calculer le besoin de commande destiné à couvrir les ventes prévisionnelles de la semaine 3, je déduis le stock résiduel prévu à la fin de la semaine 2 des ventes prévues en semaine 3. Le stock résiduel de la semaine 2 est de 7 pièces et la prévision de vente de la semaine 3 est de 100 pièces.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Calcul : 100 − 7 = 93 pièces.

La quantité prévisionnelle à commander est donc de **93 Pérails en unités de vente**.

Question 9. — Quantité prévisionnelle en unités d'achat

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Calculer la quantité de Pérail à commander pour la semaine 2, en quantité prévisionnelle et en unités d'achat, à l'aide des documents 5, 6 et 7. Le Pérail est conditionné en cartons de 8 pièces.

Le besoin est de 93 pièces et le fournisseur vend le Pérail en cartons de 8 pièces. Je divise le besoin par la capacité d'un carton et j'arrondis au carton entier supérieur, car on ne commande pas une fraction de carton.

RÉPONSE À RETENIR

Calcul : 93 ÷ 8 = 11,625 cartons. Il faut commander **12 cartons**, soit 12 × 8 = **96 Pérails**. La commande dépasse le besoin de 3 pièces en raison du conditionnement par cartons.

Question 10.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Indiquer la date de commande de Pérail pour la semaine 3, en tenant compte de la consigne « Commander à J-2 » et des dates de la semaine 3.

La semaine 3 commence le 15 juillet 2026. « Commander à J-2 » signifie passer la commande deux jours avant le début de cette semaine.

RÉPONSE À RETENIR

La date de commande est le **13/07/26**.

Question 11.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Indiquer la quantité de vente prévisionnelle de Pérail pour la semaine 4.

Le document 6 donne directement la prévision de vente pour la semaine 4, du 22 au 28 juillet.

RÉPONSE À RETENIR

La vente prévisionnelle de la semaine 4 est de **42 Pérails**.

Question 12.

PDF source, p. 8

Lister trois causes d'écart entre le stock réel et le stock théorique de Pérail.

Un écart apparaît lorsqu'un mouvement réel de stock n'est pas correctement enregistré, lorsqu'un comptage est erroné ou lorsqu'une perte n'est pas reportée dans le stock théorique.

RÉPONSE À RETENIR

- Une vente ou une sortie de produit n'a pas été enregistrée, ou une entrée a été mal saisie.
- Une erreur de comptage a été commise lors de l'inventaire.
- Des produits ont été perdus, abîmés ou jetés sans mise à jour du stock théorique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 13.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

> En vous appuyant sur le cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire, l'aspect des fromages et les paramètres relevés par l'appareil de mesure (température : 9,8 °C ; hygrométrie : 82 %), indiquer le ou les paramètres à modifier et la ou les valeurs cibles à programmer.

Le cahier des charges fixe la température de cave entre 6 et 12 °C et l'hygrométrie relative à 90 % minimum. La température relevée, 9,8 °C, est dans la plage prescrite. L'hygrométrie de 82 % est insuffisante, ce qui est cohérent avec la croûte très sèche du lot 05634.

RÉPONSE À RETENIR

Paramètre à modifier : l'hygrométrie relative.

Valeur cible : programmer une hygrométrie d'au moins **90 %**. La température de 9,8 °C est conforme à la plage de 6 à 12 °C et ne nécessite pas de modification.

Question 14.

PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

> Citer deux soins spécifiques à apporter à chacun des lots de Saint-Nectaire 05631 et 05634, en tenant compte de leur aspect et du cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire.

Le cahier des charges prévoit au moins deux lavages au cours de l'affinage et un frottage et un retournement au moins une fois par semaine. Les soins doivent être adaptés à l'état de la croûte, sans l'abîmer.

RÉPONSE À RETENIR

- **Lot 05631 :** laver la croûte si nécessaire, puis la brosser ou la frotter délicatement pour réduire l'excès de moisissures grises très développées et duveteuses.
- **Lot 05634 :** laver la croûte, puis la frotter délicatement pour traiter son état très sec et le léger poudrage blanc.

Pour les deux lots, poursuivre le retournement et le frottage au moins une fois par semaine pendant l'affinage, conformément au cahier des charges.

Question 15.

PDF source, p. 10

> Pour la réalisation au laboratoire de gaperons frais à partir de faisselle fermière avec de l'ail frais écrasé et du poivre, lister les cinq éléments de tenue réglementaires à porter pour les préparations culinaires. Adapter la tenue précédemment portée pour les soins aux fromages, composée d'une blouse et d'un tablier, aux exigences d'hygiène de cette préparation.

La préparation de gaperons est un travail de laboratoire sur un produit prêt à être consommé. Il faut une tenue propre, couvrant le corps et les cheveux, ainsi que des chaussures adaptées. La blouse et le tablier déjà portés doivent être propres et réservés au travail de préparation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- Blouse ou veste professionnelle propre.
- Pantalon professionnel propre.
- Tablier propre.
- Coiffe ou charlotte couvrant les cheveux.
- Chaussures de travail fermées, propres et adaptées.

Se laver soigneusement les mains avant de commencer et après toute interruption.

Question 16.

PDF source, p. 11

Dans la liste du document 11, sélectionner cinq fromages AOP venant de trois massifs montagneux différents et appartenant à trois familles de fromages différentes. Compléter le tableau avec le nom des fromages sélectionnés, leur massif montagneux d'origine et leur famille, écrite en toutes lettres.

Voici une sélection de cinq fromages de la liste. Elle comprend trois massifs — le Massif central, les Alpes et le Jura — et au moins trois familles de fromages.

RÉPONSE À RETENIR

Fromage	Massif montagneux d'origine	Famille (en toutes lettres)
Saint-Nectaire	Massif central	Pâte pressée non cuite
Laguiole	Massif central	Pâte pressée non cuite
Roquefort	Massif central	Pâte persillée
Bleu du Vercors-Sassenage	Alpes	Pâte persillée
Mont d'Or	Jura	Pâte molle à croûte lavée

Les cinq fromages figurent dans le document 11. La sélection comporte trois massifs distincts et trois familles : pâte pressée non cuite, pâte persillée et pâte molle à croûte lavée.

Question 17.

PDF source, p. 12

Pour chacune des étapes de préparation de l'ardoise fraîcheur, indiquer le lieu de réalisation en reportant dans le tableau la lettre correspondante du document 13 : laver les légumes, couper les légumes, conditionner les légumes coupés, couper les fromages en portions, conditionner les fromages coupés, conserver les préparations et dresser les ardoises. L'ardoise comprend de la mâche, des radis, des tomates rondes, du beurre, du Cantal entre-deux, du pélardon, du crottin fermier, de la Fourme d'Ambert et du pain de campagne tranché.

Les opérations de préparation sont réalisées dans le laboratoire réfrigéré. Les produits préparés sont conservés en chambre froide. Le dressage se fait dans le laboratoire, sur un poste propre, avant la présentation aux clients.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Étape	Lieu de réalisation
Laver les légumes	B — Laboratoire de préparation réfrigéré
Couper les légumes	B — Laboratoire de préparation réfrigéré
Conditionner les légumes coupés	B — Laboratoire de préparation réfrigéré
Couper les fromages en portions	B — Laboratoire de préparation réfrigéré
Conditionner les fromages coupés	B — Laboratoire de préparation réfrigéré
Conserver les préparations	C — Chambre froide à + 2 °C à + 4 °C
Dressage sur les ardoises	B — Laboratoire de préparation réfrigéré

Question 18.

PDF source, p. 12

Pour chacune des étapes de préparation de l'ardoise fraîcheur — laver les légumes, couper les légumes, conditionner les légumes coupés, couper les fromages en portions, conditionner les fromages coupés, conserver les préparations et dresser les ardoises — sélectionner dans le tableau le moment approprié : la veille de la vente ou le jour de la vente.

Une organisation raisonnable consiste à laver et bien égoutter les légumes la veille, puis à les conserver au froid. Les découpes, le conditionnement des produits coupés et le dressage sont faits le jour de la vente pour préserver la fraîcheur. Les préparations sont conservées au froid dès qu'elles sont terminées et jusqu'au service.

RÉPONSE À RETENIR

Étape	Moment retenu	Justification
Laver les légumes	La veille de la vente	Les égoutter soigneusement et les conserver au froid après lavage.
Couper les légumes	Le jour de la vente	Une coupe proche du service préserve leur fraîcheur.
Conditionner les légumes coupés	Le jour de la vente	Conditionner aussitôt après la coupe et remettre au froid.
Couper les fromages en portions	Le jour de la vente	La coupe récente limite le dessèchement.
Conditionner les fromages coupés	Le jour de la vente	Conditionner aussitôt après la coupe.
Conserver les préparations	Dès leur préparation, jusqu'au service	Remettre les produits au froid après chaque opération ; le stockage peut commencer la veille pour les légumes lavés.
Dressage sur les ardoises	Le jour de la vente	Réaliser le dressage au plus près du service.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 19.

> Modifier la fiche technique de la tarte aux deux fromages d’Auvergne pour répondre à la demande de Madame Lacombe pour 6 personnes : sélectionner et nommer deux fromages pour réaliser la tarte ; adapter les quantités d’ingrédients pour 6 personnes ; indiquer l’ordre de mise en œuvre des étapes de production ; préciser les conditions de conservation et de durabilité.

La fiche initiale est prévue pour 30 personnes. Pour 6 personnes, le coefficient de réduction est 6 ÷ 30 = 0,2. Je choisis le Cantal entre-deux et le Saint-Nectaire, deux fromages d’Auvergne. Le document 14 précise que la tarte est agrémentée de tranches de fromage : les fromages seront donc coupés en tranches.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Fiche technique — tarte aux deux fromages d'Auvergne pour 6 personnes

Ingrédient	Unité	Quantité pour 30 personnes	Quantité pour 6 personnes
Pâte brisée	pc	5	1 pc
Lardons fumés	kg	1	0,2 kg
Fromage 1 : Cantal entre-deux	kg	0,5	0,1 kg
Fromage 2 : Saint-Nectaire	kg	0,5	0,1 kg
Œufs	pc	18	3,6 œufs ; battre les œufs et prélever la fraction nécessaire
Lait entier	l	1	0,2 l
Crème fraîche UHT	l	0,5	0,1 l
Oignons	kg	0,75	0,15 kg
Sel, poivre et muscade	PM	PM	PM

Ordre de mise en œuvre

1. Mettre en place le poste de travail et respecter les règles d'hygiène.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Éplucher et émincer les oignons.
4. Faire revenir ensemble les oignons et les lardons.
5. Couper les fromages en tranches.
6. Foncer la pâte brisée dans le moule et piquer le fond.
7. Déposer les lardons et les oignons sur le fond de tarte, puis disposer les tranches de fromage.
8. Battre les œufs, ajouter le lait et la crème, puis assaisonner.
9. Verser l'appareil sur la préparation.
10. Cuire 40 minutes à 180 °C.
11. Démouler et refroidir rapidement en cellule de refroidissement.

Conservation et durabilité : après refroidissement rapide, conserver la tarte protégée au froid positif, de préférence à + 2 °C à + 4 °C, jusqu'à sa vente ou sa consommation. Le sujet ne donne pas de durée de conservation chiffrée : la date limite doit être fixée selon le protocole d'hygiène et la durée validée par l'établissement ; il ne faut pas inventer une DLC.

Contrôle des quantités : chaque quantité de la fiche pour 30 personnes est multipliée par 0,2. Pour les œufs, le résultat proportionnel est 3,6 œufs ; on peut battre des œufs puis mesurer la fraction nécessaire, sans arrondir silencieusement à un nombre entier.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-crmfro-ep1-me1_s1_e_crit.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Crémier-fromager, classés par épreuve et par année :
capcremierfromager.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Crémier-fromager reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capcremierfromager.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.