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

CAP Crémier-fromager – EP1

Session 2026

Code sujet **26-CAP-CRMFRO-EP1-ME1** 4 heures 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie pratique et orale — Réception et stockage, réalisation de préparations fromagères, préparation d’ardoises fraîcheur et présentation des productions

8 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

« 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

Partie pratique et orale

None points

Réception et stockage, réalisation de préparations fromagères, préparation d'ardoises fraîcheur et présentation des productions

Question 1.

PDF source, p. 3

> Réceptionner et contrôler les produits livrés en veillant à leur conformité afin de les stocker dans le respect des normes d'hygiène.

Méthode de réception et de contrôle

1. Préparer une zone de réception propre et dégagée. Se laver les mains et éviter tout contact entre les denrées, les emballages souillés et les déchets.
2. Comparer les produits livrés au bon de commande et au bon de livraison : désignations, références et quantités. Vérifier la propreté et l'intégrité des emballages, l'étiquetage, les numéros de lot et les dates.
3. Pour les produits réfrigérés, contrôler rapidement la température avec un moyen adapté et la comparer aux indications applicables aux produits et aux consignes de l'établissement. Le sujet ne précise ni les produits livrés ni leurs températures : aucune valeur ne doit être inventée.
4. Examiner l'aspect des produits. En cas d'anomalie (emballage abîmé, fuite, souillure, température inadaptée, date dépassée ou référence/quantité non conforme), isoler le produit, prévenir la responsable et formuler une réserve. Ne pas utiliser un produit douteux.
5. Ranger sans délai les denrées aux emplacements adaptés : produits réfrigérés au froid, produits secs dans la zone de stockage prévue. Séparer les produits prêts à consommer des produits susceptibles de les contaminer, ne pas surcharger les équipements et garder les portes fermées.
6. Respecter la traçabilité et les dates, et organiser la rotation des stocks selon les consignes de l'établissement, en utilisant en premier les produits dont la date est la plus proche.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les produits sont acceptés et rangés après vérification de leur conformité, de leurs quantités, de leurs emballages, de leurs dates et de leur traçabilité. La température des produits réfrigérés est contrôlée selon les exigences applicables, sans inventer de valeur absente du sujet. Toute non-conformité est signalée et traitée avant utilisation.

Question 2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Organiser les étapes de votre travail en fonction des préparations à réaliser.

Organisation proposée du travail

1. Prendre connaissance des fiches techniques et de la commande. Préparer le matériel, vérifier les ingrédients et les équipements, puis réceptionner et ranger les livraisons.
2. Lancer rapidement l'égouttage de la faisselle du gaperon, qui dure une heure. Pendant cette attente, préparer les éléments de la tarte : éplucher et émincer les oignons, puis les faire revenir avec les lardons et placer le mélange au frais comme l'indique la fiche.
3. Préparer le gaperon : hacher finement l'ail, concasser le poivre, mélanger les ingrédients avec la faisselle égouttée et le sel, goûter et rectifier l'assaisonnement. Mouler dans une toile propre et mettre en chambre froide. Emballer en conservant la forme de figue, peser le produit fini et compléter l'étiquette.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Réaliser la tarte : préchauffer le four à 180 °C, préparer et garnir la pâte, ajouter l'appareil et le Saint-Nectaire, puis cuire en surveillant. Démouler, refroidir en cellule, conditionner en portions et stocker au froid.
5. Préparer et dresser les deux ardoises au moment adapté au retrait des clients : laver et couper les légumes, portionner et conditionner les fromages, puis dresser. Les protéger et les maintenir dans des conditions de conservation adaptées pendant l'attente.
6. Nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces au fur et à mesure, sans contaminer les aliments. Terminer par la remise en état du poste, puis présenter les productions au jury et expliquer les choix effectués.

Les temps d'attente peuvent servir à avancer une autre préparation, à condition de respecter l'ordre des opérations et de maintenir les denrées aux températures adaptées. Le sujet ne donne pas d'heure de retrait des ardoises : leur préparation doit être ajustée à l'organisation réelle de l'épreuve.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ordre conseillé : contrôler et ranger les livraisons, lancer l'égouttage de la faisselle, avancer les préparations du gaperon et de la tarte pendant les temps d'attente, cuire puis refroidir la tarte, dresser les ardoises au moment adapté au retrait, remettre le poste en état et présenter les productions.

Question 3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Réaliser le gaperon, une préparation fromagère, en suivant la fiche technique du document 1. Utiliser 0,5 kg de fromage frais de campagne (faisselle), 5 g de poivre noir concassé, 10 g d'ail frais et du sel (PM). Égoutter le fromage pendant 1 heure, préparer et mélanger les ingrédients, goûter et rectifier l'assaisonnement, mouler dans une toile d'égouttage ou un torchon propre, mettre en chambre froide, emballer le gaperon en conservant sa forme de figue, puis le peser et l'étiqueter. Respecter les conditions de conservation entre +2 et +4 °C et la DLC à J +3.

Réalisation du gaperon maison — méthode attendue

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et préparer le matériel indiqué : deux toiles d'égouttage ou torchons propres, couteau d'office, planche, calotte ou jatte, moulin à poivre, balance et récipients de pesée.
2. Peser 0,5 kg de fromage frais de campagne (faisselle) et l'égoutter dans une toile ou un torchon propre pendant une heure.
3. Éplucher l'ail et le hacher en très petits dés de 0,5 mm de côté. Concasser 5 g de poivre noir. Préparer le sel, indiqué « PM » dans la fiche, c'est-à-dire en quantité adaptée.
4. Mélanger le fromage égoutté, l'ail, le poivre et le sel. Goûter avec un ustensile propre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Déposer la préparation dans une toile d'égouttage ou un torchon propre et la mouler. La mettre en chambre froide.
6. Emballer le gaperon dans un film alimentaire en conservant sa forme de figue. Le peser hors emballage, puis l'étiqueter.

La fiche indique une conservation entre +2 °C et +4 °C et une DLC à J +3. Pour une fabrication le mercredi 24 juin 2026, en comptant le jour de fabrication comme J, la DLC correspond au samedi 27 juin 2026. La fiche mentionne une durée de préparation de deux heures, « dont égouttage 1 heure + 30 minutes », sans détailler davantage la durée des autres opérations.

Le poids net final ne peut pas être calculé à partir des ingrédients : le fromage perd une quantité variable de liquide pendant l'égouttage et la quantité de sel est indiquée « PM ». Il faut donc peser le produit fini.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le gaperon est mélangé, moulé en forme de figue, conservé en chambre froide, emballé, pesé et étiqueté. Il se conserve entre +2 °C et +4 °C. S'il est fabriqué le 24 juin 2026, sa DLC à J +3 est le 27 juin 2026. Le poids net est celui mesuré sur le produit fini, hors emballage.

Question 4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

Compléter l'étiquette du gaperon du document 2 : renseigner le nom du produit, les ingrédients, les allergènes, la température de conservation, la date limite de consommation et le poids net.

Étiquette du gaperon — renseignements à inscrire

Champ	Renseignement
Nom du produit	Gaperon maison
Ingrédients	Fromage frais de campagne (faisselle), ail frais, poivre noir concassé, sel. Le sel est indiqué « PM » dans la fiche ; sa quantité exacte n'est pas fournie.
Allergènes	**LAIT**, présent dans le fromage frais.
À conserver à	Entre +2 °C et +4 °C.
À consommer avant le	27/06/2026, si le gaperon est fabriqué le 24/06/2026 et si J désigne le jour de fabrication.
Poids net	À compléter après pesée du gaperon fini, hors emballage.

Les ingrédients sont énumérés selon les quantités indiquées dans la fiche, mais le poids final après égouttage et la quantité de sel ne sont pas connus. Le poids net doit donc être inscrit après la pesée réelle ; il ne peut pas être estimé à partir des ingrédients.

RÉPONSE À RETENIR

Gaperon maison. Ingrédients : fromage frais de campagne (faisselle), ail frais, poivre noir concassé, sel (PM). Allergène : **LAIT**. Conservation : +2 °C à +4 °C. DLC : 27/06/2026 si la fabrication a lieu le 24/06/2026. Poids net : à mesurer sur le produit fini, hors emballage.

Question 5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

Élaborer la tarte aux deux fromages d'Auvergne selon la fiche technique du document 3, pour 6 personnes : 1 pâte brisée, 200 g de lardons fumés, 100 g de Bleu d'Auvergne, 100 g de Saint-Nectaire, 3 œufs, 0,2 l de lait entier, 0,1 l de crème fraîche UHT, 150 g d'oignons, sel, poivre et muscade (PM). Suivre les étapes de fabrication, cuire 35 à 45 minutes à 180 °C en surveillant la cuisson, démouler et refroidir en cellule de refroidissement, puis conditionner pour la vente en 6 portions. Stocker la préparation après fabrication. La fiche indique une conservation entre +2 °C et +4 °C et une DLC à J +2.

Tarte aux deux fromages d'Auvergne — fabrication pour 6 personnes

1. Mettre en place le poste et le matériel indiqué : planche à découper, balance, cul-de-poule, moule à tarte, plaque à four et papier sulfurisé, fouet, spatule ou Maryse, éminceur et couteau d'office. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Préparer les quantités de la fiche : 1 pâte brisée, 200 g de lardons fumés, 100 g de Bleu d'Auvergne, 100 g de Saint-Nectaire, 3 œufs, 0,2 l de lait entier, 0,1 l de crème fraîche UHT, 150 g d'oignons, sel, poivre et

muscade en quantité suffisante.

3. Éplucher et émincer les oignons. Faire revenir ensemble les oignons et les lardons, puis mettre le mélange au frais.
4. Couper le Bleu d'Auvergne en dés et le Saint-Nectaire en fines tranches. Foncer la pâte brisée dans le moule et piquer le fond.
5. Déposer les lardons, les oignons et les dés de Bleu d'Auvergne sur le fond de tarte. Battre les œufs, ajouter le lait et la crème, puis assaisonner. Verser cet appareil sur la garniture et recouvrir de tranches de Saint-Nectaire.
6. Cuire à 180 °C pendant 35 à 45 minutes en surveillant la cuisson.
7. Démouler et refroidir en cellule de refroidissement. Conditionner pour la vente en 6 portions par tarte.
8. Stocker entre +2 °C et +4 °C. La fiche indique une DLC à J +2 : pour une fabrication le 24 juin 2026, la date correspondante est le 26 juin 2026.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La tarte est réalisée avec les quantités indiquées pour 6 personnes, cuite 35 à 45 minutes à 180 °C, démoulée, refroidie en cellule et conditionnée en 6 portions. Elle se conserve entre +2 °C et +4 °C. Si elle est fabriquée le 24 juin 2026, sa DLC à J +2 est le 26 juin 2026.

Question 6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Préparer deux ardoises fraîcheur pour le déjeuner, selon le document 4, pour monsieur et madame Martin. Composition indiquée : 10 g de roquette, 10 g de mâche, 5 radis, 3 tomates cocktail, ½ crottin fermier, ½ pélardon, 40 g de cantal entre deux, 50 g de fourme d'Ambert et 80 g de pain de campagne tranché. Laver les légumes, les couper en recherchant une présentation originale, couper les fromages en portions, conditionner les fromages coupés et dresser les ardoises. Les clients reviendront les récupérer pour déjeuner dans l'espace dédié.

Préparation des deux ardoises fraîcheur

1. Se laver les mains et préparer un poste propre. Laver puis égoutter soigneusement la roquette, la mâche, les radis et les tomates cocktail.
2. Couper les légumes avec un couteau propre et rechercher une présentation originale et soignée.
3. Couper les fromages en portions : crottin fermier, pélardon, cantal entre deux et fourme d'Ambert. Utiliser des ustensiles propres, puis conditionner les fromages coupés et les garder au froid jusqu'au dressage.
4. Préparer le pain de campagne tranché si nécessaire. Dresser les légumes, les fromages et le pain sur les ardoises de façon équilibrée et appétissante.
5. Protéger les ardoises et les maintenir dans des conditions de conservation adaptées jusqu'au retour de monsieur et madame Martin pour leur déjeuner dans l'espace dédié.

Quantités : le document annonce deux ardoises, puis donne une seule liste de composition sans préciser si les quantités sont celles de chaque ardoise ou le total de la commande. Il faut donc faire confirmer ce point avant de préparer les portions. Si les quantités imprimées sont le total, elles sont réparties entre les deux ardoises. Si elles correspondent à une ardoise, il faut les doubler pour obtenir le total de la commande : 20 g de roquette, 20 g de mâche, 10 radis, 6 tomates cocktail, 1 crottin fermier, 1 pélardon, 80 g de cantal entre deux, 100 g de fourme d'Ambert et 160 g de pain de campagne tranché.

RÉPONSE À RETENIR

Préparer, dresser et protéger deux ardoises, puis les conserver dans des conditions adaptées jusqu'au retrait. Faire clarifier si la liste de composition s'applique à chaque ardoise ou à l'ensemble de la commande : le document ne le précise pas. Si elle s'applique à chaque ardoise, les quantités totales sont celles indiquées dans la réponse détaillée ; si elle représente le total, les quantités imprimées sont à répartir entre les deux ardoises.

Question 7.

PDF source, p. 3

> Remettre en état l'espace de travail.

Remise en état de l'espace de travail

1. Protéger et ranger les productions en respectant les températures de conservation indiquées. Trier et évacuer les déchets selon les consignes de l'établissement.
2. Retirer les restes alimentaires et nettoyer les ustensiles et les surfaces avec les produits adaptés. Respecter leur mode d'emploi et leur temps d'action ; rincer si les consignes du produit l'exigent.
3. Nettoyer et désinfecter les planches, couteaux, récipients, balance, moules, plans de travail et matériel utilisé. Ne pas mélanger les produits d'entretien et ne pas les appliquer près de denrées non protégées.
4. Ranger le matériel propre et sec. Nettoyer le sol sans éclabousser les denrées et vérifier que les équipements froids sont correctement fermés.
5. Se laver les mains et vérifier que l'espace est propre, dégagé et prêt pour le service suivant.

RÉPONSE À RETENIR

L'espace de travail, les surfaces et le matériel sont nettoyés, désinfectés selon les consignes, rangés et débarrassés des déchets. Les productions restent protégées et conservées selon les indications fournies.

Question 8.

PDF source, p. 3

> Présenter les productions réalisées au jury.

Présentation au jury — attendus de préparation orale

Présenter distinctement le gaperon, la tarte conditionnée en portions et les deux ardoises. Pour chaque production, expliquer son nom, ses principaux ingrédients et les étapes importantes suivies. Présenter également les précautions d'hygiène, le conditionnement et les conditions de conservation prévues par les documents.

Préciser que le gaperon est moulé en forme de figue, conservé entre +2 °C et +4 °C et soumis à une DLC à J +3. Expliquer que la tarte est cuite à 180 °C pendant 35 à 45 minutes, refroidie en cellule, conditionnée en 6 portions et conservée entre +2 °C et +4 °C avec une DLC à J +2. Indiquer que les ardoises sont protégées et conservées dans des conditions adaptées jusqu'au retour des clients.

Le poids net du gaperon doit être annoncé d'après la pesée réelle du produit fini. Pour les ardoises, expliquer que la composition du document ne précise pas si les quantités sont données par ardoise ou pour les deux réunies ; signaler l'interprétation retenue ou demander confirmation. À l'oral, décrire les gestes et contrôles réellement effectués sans prétendre à un résultat qui n'aurait pas été vérifié.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Présenter clairement les productions et justifier les étapes, les précautions d’hygiène, le conditionnement et le stockage. Donner le poids net mesuré du gaperon et expliquer l’ambiguïté de quantité des ardoises, sans inventer de valeur ni de résultat.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-crmfro-ep1-me1_s1_pratique.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.