SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

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

Session 2026

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 (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Né(e) le :	
NE RIEN INSCRIRE	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 2026

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Crémier-fromager

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

Sujet N°1

Partie pratique et orale

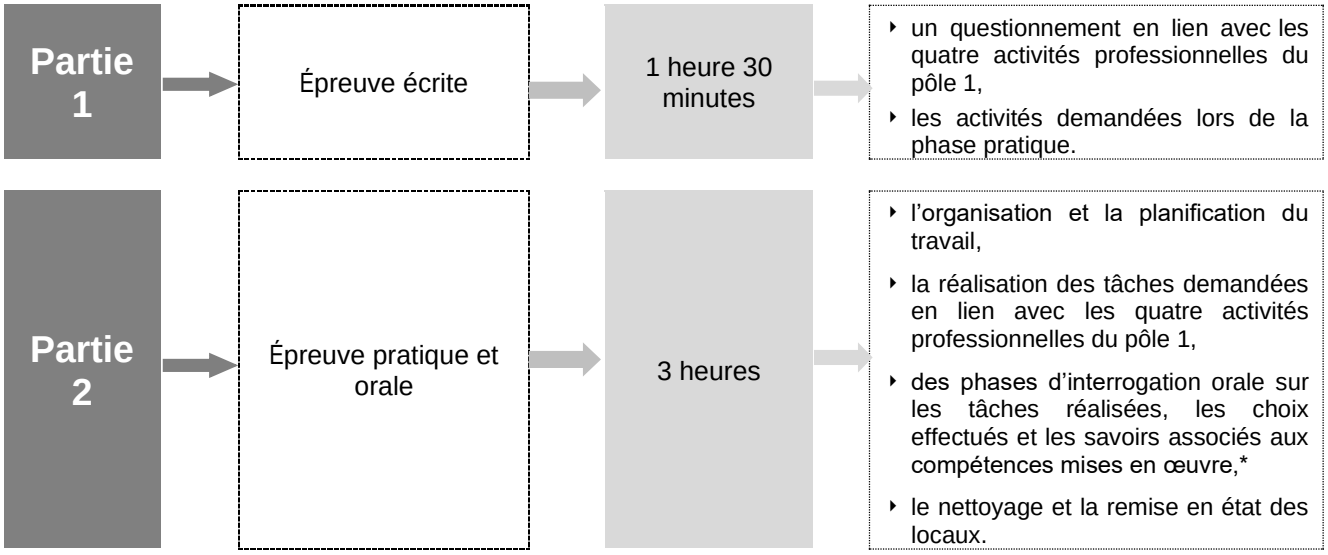
Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

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

Nous sommes le mercredi 24 juin 2026.

Vous êtes intégré à l'équipe de vente « Auvergn'Halle », située en centre-ville d'Aurillac, commune du département du Cantal, en région Auvergne-Rhône-Alpes. Il s'agit d'une halle de marché couvert permanente regroupant plusieurs commerçants de bouche : un fromager, un boucher, un charcutier, un caviste, un marchand de fruits et de légumes ainsi qu'un épicier.
Au centre de la halle, un espace aménagé avec des tables permet aux clients de déguster sur place les produits achetés auprès des différents stands.

Vous faites partie de l'équipe de vente du comptoir fromager, « From'Auvergne », qui est composée de 3 personnes : Marie Lacombe, responsable de la boutique, Malik Alamé, apprenti nouvellement recruté et vous-même.
La vitrine de fromages est organisée en service avant. L'assortiment proposé comprend des fromages français et étrangers, avec une mise en valeur particulière des fromages auvergnats et aveyronnais. À l'arrière de l'espace de vente, le magasin dispose d'une chambre froide ainsi que d'une zone de stockage. Une cave d'affinage, dédiée à la finalisation de l'affinage des Saint-Nectaire, est située en sous-sol.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie pratique et orale

Vous êtes chargé de :

1. réceptionner, contrôler les produits livrés en veillant à leur conformité afin de les stocker dans le respect des normes d'hygiène ;
2. organiser les étapes de votre travail en fonction des préparations à réaliser ;
3. réaliser le gaperon, une préparation fromagère, document 1 page 4/7 ;
4. compléter l'étiquette du gaperon, document 2 page 5/7 ;
5. élaborer la tarte aux deux fromages d'Auvergne, document 3 page 6/7. Stocker la préparation après fabrication ;
6. préparer deux ardoises fraîcheur pour le déjeuner, document 4 page 7/7 ;
7. remettre en état l'espace de travail ;
8. présenter les productions réalisées au jury.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 : fiche technique du gaperon maison

Fiche technique - Gaperon maison		
Durée de préparation : 2 heures dont égouttage 1 heure + 30 minutes		
Matériel spécifique : - 2 toiles d'égouttage ou torchons propres ; - couteau d'office ; - planche à découper ; - calotte ou jatte ; - moulin à poivre ; - balance ; - récipients pour les pesées.		
Ingrédients		
Fromage frais de campagne (Faisselle)	kg	0,5
Poivre noir concassé	g	5
Ail frais	g	10
Sel	PM	PM
Techniques		
- égoutter le fromage frais dans un torchon ou une toile d'égouttage pendant 1 heure ; - éplucher les gousses d'ail et les hacher (très petits dés 0,5 mm de côté) ; - concasser le poivre au moulin ; - mélanger le fromage égoutté, l'ail, le poivre et le sel ; - goûter la préparation et rectifier l'assaisonnement ; - disposer la préparation dans une toile d'égouttage ou un torchon propre (mouler le fromage) ; - mettre en chambre froide ; - emballer le gaperon dans un film alimentaire en conservant sa forme de figue ; - peser et étiqueter. Conserver entre + 2 et + 4°C DLC : J +3		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : étiquette du gaperon

FR
63.258.07
CE

Auvergn'Halle
14 place de la fontaine
15014 Aurillac

Nom du produit :
Ingrédients :

Allergènes :
À conserver à
À consommer avant le :
Poids net :

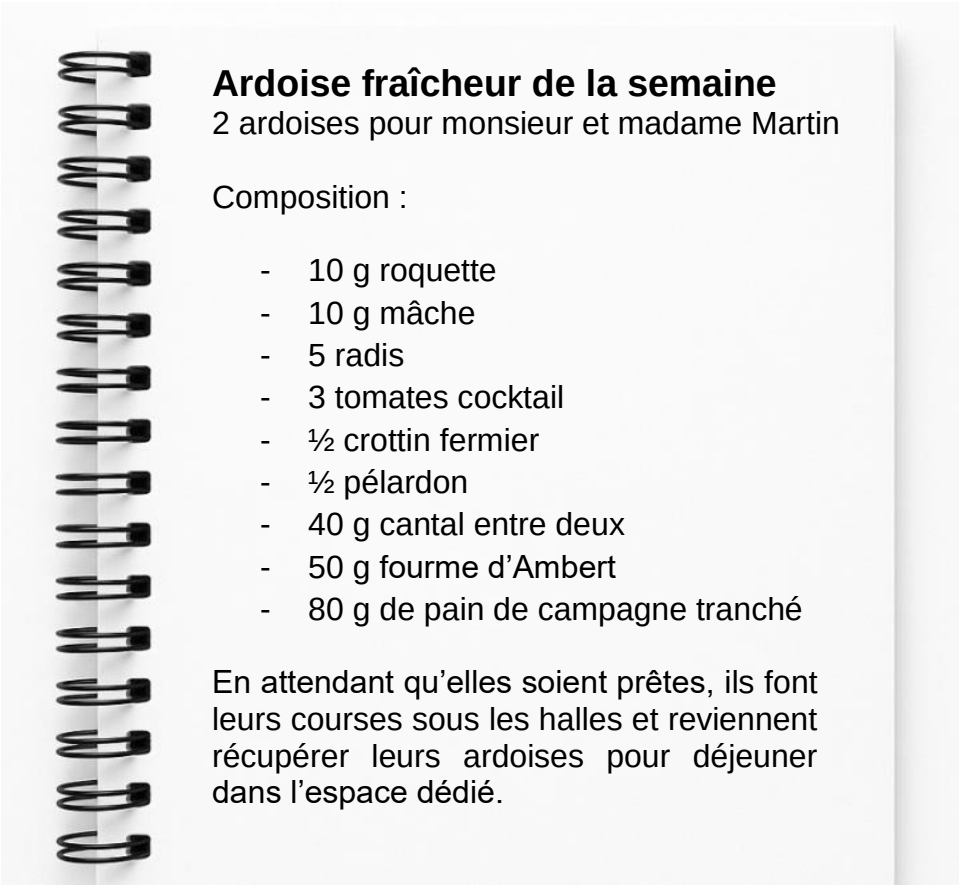
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : fiche technique de la tarte aux deux fromages d'Auvergne

Fiche technique de la tarte aux deux fromages d'Auvergne		
Matériel nécessaire • Planche à découper • Balance • Cul de poule • Moule à tarte • Plaque à four et papier sulfurisé • Fouet • Spatule ou Maryse • Éminceur • Couteau d'office		
Ingrédients	Unité	Pour 6 personnes
Pâte brisée	pc	1
Lardons fumés	g	200
Bleu d'Auvergne	g	100
Saint-Nectaire	g	100
Œufs	pc	3
Lait entier	l	0,2
Crème fraîche UHT	l	0,1
Oignons	g	150
Sel poivre et muscade	PM	PM
Étapes de fabrication		
Mettre en place le poste de travail. Préchauffer le four à 180°C. Éplucher et émincer les oignons. Faire revenir ensemble les oignons et les lardons (mettre au frais). 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. Déposer les lardons, les oignons et les dés de Bleu d'Auvergne sur le fond de tarte. Battre les œufs, ajouter le lait, la crème et assaisonner. Verser l'appareil sur la préparation. Recouvrir de tranches de Saint-Nectaire. Cuire 35 à 45 minutes à 180°C : surveiller la cuisson. Démouler et refroidir en cellule de refroidissement. Conditionner pour la vente en portions (6 portions par tarte).		
Conditions de conservation : entre + 2°C et + 4°C		
Date limite de conservation : DLC à J +2		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 4 : commande client, 2 ardoises fraîcheur



Ardoise fraîcheur de la semaine

2 ardoises pour monsieur et madame Martin

Composition :

- 10 g roquette
- 10 g mâche
- 5 radis
- 3 tomates cocktail
- ½ crottin fermier
- ½ pélardon
- 40 g cantal entre deux
- 50 g fourme d'Ambert
- 80 g de pain de campagne tranché

En attendant qu'elles soient prêtes, ils font leurs courses sous les halles et reviennent récupérer leurs ardoises pour déjeuner dans l'espace dédié.

Étapes de la préparation de la planche
Laver les légumes
Couper les légumes, rechercher une présentation originale
Couper les fromages en portions
Conditionner les fromages coupés
Dresser sur les ardoises