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 :

Épreuve / 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 2026

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Crémier-fromager

EP1

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

Sujet N°1

Partie écrite

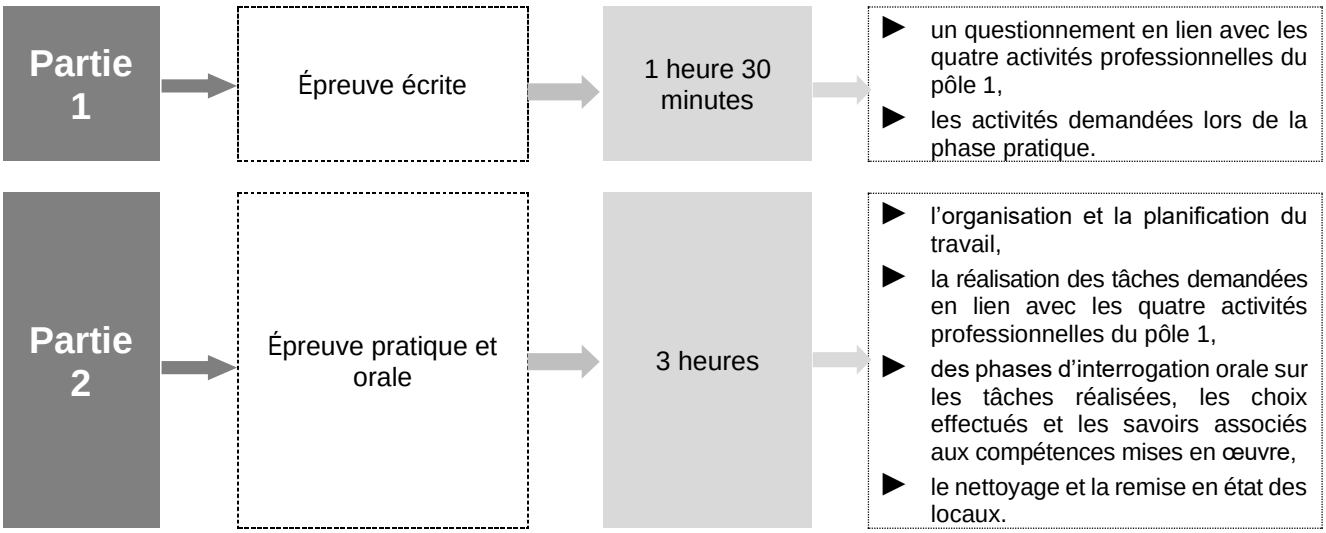
Durée : 4 heures 30
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
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.

Vous êtes chargé de :
- réceptionner la palette de fromages ;
- procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection ;
- réaliser la traçabilité du produit Fourme de Montbrison ;
- participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins en Pérail ;
- effectuer les soins appropriés au fromage Saint-Nectaire ;
- préparer les matières d'œuvre pour l'offre commerciale « La montagne dans votre assiette ».

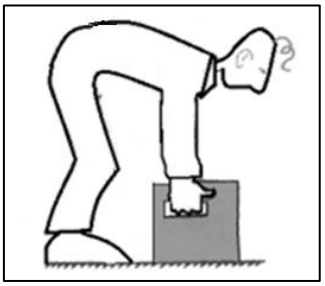
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie écrite

Chaque semaine le fournisseur DUTEUIL vous livre en produits frais et en fromages, par transporteur spécialisé. Les produits sont conditionnés en palette.

Vous réceptionnez la palette des Fourmes de Cantal, des Saint-Nectaire et des fromages à pâtes persillées locales. Lorsque vous déchargez la palette de livraison, vous devez respecter les consignes relatives aux bonnes pratiques de posture professionnelle adaptée.

Vous remarquez que Malik, l'apprenti, soulève un carton de plus de 12 kg dans la posture ci-dessous.



1. Identifier les dommages physiques possibles liés à cette posture pour l'apprenti.

.....

Vous prenez l'initiative d'alerter Malik sur les dommages physiques auxquels il s'expose et vous lui indiquez les bonnes postures à adopter.

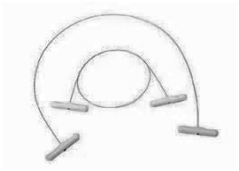
2. Citer trois bonnes postures à adopter pour soulever une charge lourde.

- .....
- .....
- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après le déchargement de la palette, vous préparez chaque fromage pour sa mise en vente dans la vitrine en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, vous disposez des outils de découpe suivants (document 1).

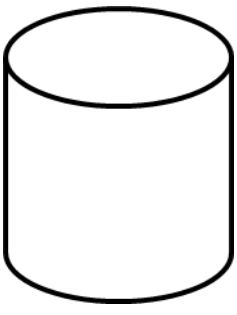
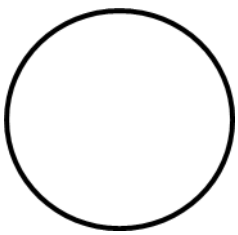
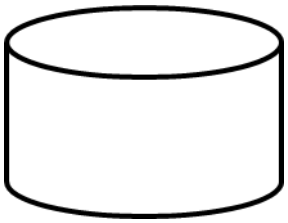
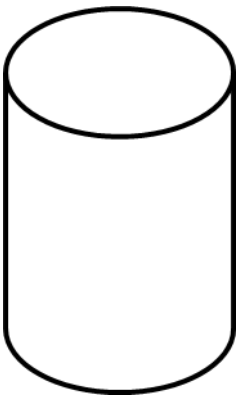
Document 1 : outils de découpe.

			
Fil à Fromage	Guillotine ou Roquefortaise	Couteau à un seul manche	Couteau de service

				
Couteau à deux manches	Lyre	Couteau d'office	Tranchette à fromage	Poignard

3. Préciser pour les quatre fromages listés dans le tableau ci-dessous :

   - l'outil de découpe approprié (document 1) ;
   - le type de découpe adaptée au produit, en traçant le schéma dans le tableau ci-dessous.

	Cantal et Laguiole	**Saint-Nectaire**	**Roquefort et Bleu d'Auvergne**	**Fourme de Montbrison**
Outil de découpe				
Schéma de découpe				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

.....

.....

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

- .....
- .....
- .....

Vous complétez le registre de traçabilité des Fourmes de Montbrison (document 4 page 6/13) à l'aide des documents disponibles : le bon de livraison n°1036 (document 2) et les étiquettes des fromages (document 3 page 6/13).

Document 2 : bon de livraison n°1036.

BON DE LIVRAISON N° 1036

SARL DUTEUIL Marché de gros de Toulouse 31 700 Blagnac Tél. : 04 68 21 01 02 RCS : Toulouse 852 236 789 FR : 86 APE NAF 5623Y	**FROM'AUVERGNE** **Mme LACOMBE** 14 place de la fontaine 15014 Aurillac Tél. : 04 85 32 06 25
Date de livraison : Le 15/06/26 **Bon de commande :** N° 245 du 13/06/26 **Conditions de transport :** Franco de port **Règlement :** 30 jours fin de mois	

Réf	Produit	Lot	Unité de vente	Quantité livrée
056-2	Cantal entre-deux	2601 B1	kg	41,2
069-1	Laguiole	2508-21	kg	27,8
123-F	Saint-Nectaire fermier	05631	kg	14,3
123-F	Saint-Nectaire fermier	05634	kg	14,5
123-L	Saint-Nectaire laitier	L2068	kg	11,5
201-3	Fourme de Montbrison	FM27A	kg	4,6
201-3	Fourme de Montbrison	FM37V	kg	4,5
036-4	Bleu d'Auvergne	260206	kg	5,7
204-R2	Roquefort	251125	kg	5,1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 3 : étiquettes des Fourmes de Montbrison.

PRODUIT 1



Fourme de Montbrison TARIT
Au lait cru de vache
Entreprise Laitière de Sauvain
42990 SAUVAIN
Température maximum de conservation :
entre + 2°C et + 6°C
À consommer de préférence avant le 29/07/26
Lot n° FM37V
Estampille sanitaire : FR 42 205 007 CE

PRODUIT 2



Fourme de Montbrison TARIT
Au lait cru de vache
Entreprise Laitière de Sauvain
42990 SAUVAIN
Température maximum de conservation :
entre + 2°C et + 6°C
À consommer de préférence avant le 15/08/26
Lot N° FM27A
Estampille sanitaire : FR 42 205 007 CE

6. Renseigner le registre de traçabilité pour la Fourme de Montbrison.

Document 4 : registre de traçabilité

Registre de traçabilité					
Nom du fromage : ……			Fournisseur : ……		
Produits	Date de réception	Quantité	N° de lot	DLC/DDM	Numéro d'agrément sanitaire du producteur
1					
2					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Lacombe vous demande d'expliquer la notion de traçabilité à Malik, l'apprenti. Vous lui apportez les informations nécessaires.

7. Définir la notion de traçabilité des produits.

.....

.....

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

- .....
- .....

Madame Lacombe utilise un cadencier d'achat des produits. Elle vous demande de prévoir les prochaines commandes de Pérail. Pour cela, elle vous fournit l'extrait du catalogue du fournisseur (document 5), le prévisionnel des ventes pour le mois de juillet (document 6) et le cadencier de commande (document 7 page 8/13). Ce dernier a été malheureusement partiellement effacé par une mauvaise manipulation informatique.
Elle veut éviter les ruptures de stock sur les prochaines semaines et vous charge de prévoir les commandes.

<u>Document 5</u> : extrait du catalogue fournisseur.

Pérail



Origine : GAEC des causses – 12340 Gabriac

Poids unitaire : 150 g (soumis à dessiccation)
Lait de brebis thermisé

Prix unitaire : 2,72 € H.T. / pièce
Conditionnement : carton de 8 pièces

<u>Document 6</u> : prévisionnel des ventes, juillet.

Prévision des ventes
de Pérail en juillet 2026

Semaine 1 : du 1er au 7 juillet,
42 Pérail

Semaine 2 : 8 au 14 juillet,
54 Pérail

Semaine 3 : 15 au 21 juillet,
100 Pérail
(Fête de la Brebis)

Semaine 4 : 22 au 28 juillet,
42 Pérail

Commander à J-2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 7 : cadencier d'achat prévisionnel, Pérail, juillet 2026.

Cadencier d'achat prévisionnel					**Période :** juillet 2026			
Fromage : Pérail								
Sem.	Date de commande	Stock initial	Achat de la semaine	Stock total de la semaine	Ventes de la semaine	Stock résiduel de la semaine	Prévision de vente S+1	Prévision d'achat S+1 (unité de stockage)
1	29/06/26	7	40	47	42	5	54	49
2	06/07/26	5	56	61	54	7	100	*
3	*	7	96	103	100	3	*	*
4	*	3	*	*	42	*	*	*

**Données effacées*

9. Calculer la quantité de Pérail à commander pour la semaine 2 :

   - quantité prévisionnelle en unités de vente

     .....

   - quantité prévisionnelle en unités d'achat

     .....

10. Indiquer la date de commande de Pérail pour la semaine 3.

.....

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

.....

Madame Lacombe a procédé à l'inventaire des stocks de Pérail. Elle a constaté un écart avec le stock théorique annoncé.

12. Lister 3 causes d'écart entre le stock réel et le stock théorique.

- .....
- .....
- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une fois la gestion des approvisionnements achevée, vous entrez dans la cave d'affinage. Vous relevez les paramètres de la cave à l'aide de l'appareil de mesure (document 9) et observez l'aspect des fromages (document 10 page 10/13).
En vous appuyant sur le cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire (document 8), vous réalisez les soins d'affinage nécessaires.

Document 8 : extrait du cahier des charges de l'AOP Saint-Nectaire.

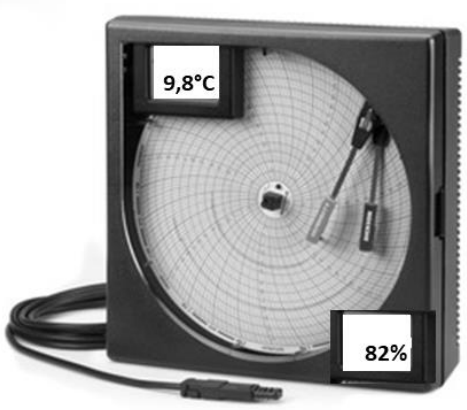
Description :
La pâte, souple et onctueuse, fléchit sous le doigt. Le fromage présente une formation de croûte, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé, avec présence éventuelle de fleurs jaunes et/ou rouges. Les fromages uniformément blancs ou uniformément orangés ou uniformément noirs sont exclus.

Affinage :
Les fromages entrés en cave d'affinage subissent au moins deux lavages avec de l'eau salée ou non. Les fromages sont ensuite frottés et retournés au moins une fois par semaine pendant la durée minimale d'affinage [28 jours minimum] afin de favoriser le développement homogène de la croûte. La température de la cave est comprise entre 6 et 12°C, avec une hygrométrie relative de 90 % minimum.

Les supports d'affinage sont lavés et séchés à chaque lot de fromages. Les planches sont séchées dans un endroit où le débit d'air est grand et dans une atmosphère non polluée.

Source : cahier des charges de l'appellation Saint-Nectaire, www.inao.gouv.fr

Document 9 : appareil de mesure des paramètres de cave.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 10 : aspect des Saint-Nectaire en cave d'affinage.

Lot 05631	Lot 05634
	
Croûte de couleur crème foncée, couverte de moisissures grises très développées et duveteuses.	Croûte très sèche rose orangé avec léger « poudrage » blanc.

13. Indiquer le ou les paramètres à modifier et la ou les valeurs cibles à programmer.

Paramètre(s) à modifier : .....

Valeur(s) cible(s) : .....

14. Citer deux soins spécifiques à apporter à chacun des lots de Saint-Nectaire.

Lot 05631 : .....

Lot 05634 : .....

Une fois les soins aux fromages réalisés, vous préparez la spécialité de la maison : des gaperons frais, produits à partir de faisselle fermière dans laquelle vous ajoutez de l'ail frais écrasé et du poivre. Les préparations se font au laboratoire.

Précédemment, pour le soin des fromages, vous portiez une blouse et un tablier. Vous adaptez votre tenue pour répondre aux exigences d'hygiène de la préparation de ces gaperons.

15. Lister les cinq éléments de tenue réglementaires à porter dans le laboratoire pour la réalisation des préparations culinaires.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La première semaine de juillet, les commerçants du marché couvert Auvergn'Halle organisent une animation appelée « La montagne dans votre assiette » pour mettre en avant les produits de montagne, labélisés ou non.
Madame Lacombe vous demande de préparer une sélection de 5 fromages AOP venant de 3 massifs montagneux différents et appartenant à 3 familles de fromages différentes.
Elle vous transmet un extrait de la liste des fromages disponibles chez les fournisseurs (document 11).

Document 11 : extrait de la liste des fromages disponibles chez les fournisseurs.

Banon	Maroilles
Bleu des Causses	Mont d'Or
Bleu du Vercors-Sassenage	Morbier
Brie de Montereau	Mothais-sur-Feuille
Chabichou du Poitou	Murol
Ossau-Iraty	Picodon
Valençay	Raclette au lait cru
Chevrotin	Reblochon
Coulommiers	Rigotte de Condrieu
Emmental de Savoie	Rollot
Emmental Est-Central	Roquefort
Époisses	Saint-Nectaire
Gruyère français	Salers
Laguiole	Soumaintrain
Langres	Tome des Bauges
Mâconnais	Tomme de Savoie

16. Sélectionner les fromages dans la liste (document 11) et compléter le tableau ci-dessous avec :

    - le nom des fromages sélectionnés (dénomination) ;
    - le massif montagneux d'origine ;
    - la famille du fromage (écrite en toutes lettres).

Sélection des fromages de montagne			
Fromages		Massif montagneux d'origine	Famille (en toutes lettres)
1			
2			
3			
4			
5			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À l'intérieur des halles, les clients peuvent déjeuner avec les produits achetés aux étals. Pour répondre à cette demande, Madame Lacombe vous charge d'organiser la préparation et la présentation des ardoises fraîcheur (document 12) composées de légumes et de fromages.

Document 12 : composition de l'ardoise fraîcheur.



Mâche, radis, tomates rondes, beurre, Cantal entre deux, pélardon, crottin fermier, Fourme d'Ambert, pain de campagne tranché

Dans le but d'organiser la préparation et le dressage de ces ardoises, vous anticipez le lieu adéquat de travail pour chaque étape de la réalisation (document 13).

Document 13 : espaces de travail.

			
Espace de vente avant climatisé	Laboratoire de préparation réfrigéré	Chambre froide + 2°C à + 4°C	Cave d'affinage + 8°C à + 12°C
A	B	C	D

17. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, le lieu de réalisation de chaque étape (document 13) en reportant la lettre correspondante dans la colonne « Lieu de réalisation ».

18. Sélectionner le moment de préparation en cochant la réponse appropriée dans le tableau : la veille de la vente ou le jour de la vente.

Étapes de la préparation de la planche	Lieu de réalisation	La veille de la vente	Le jour de la vente
Laver les légumes			
Couper les légumes			
Conditionner les légumes coupés			
Couper les fromages en portions			
Conditionner les fromages coupés			
Conserver les préparations			
Dressage sur les ardoises			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Lacombe souhaite proposer à la vente des tartes aux deux fromages d'Auvergne pour 6 personnes, selon la recette traditionnelle locale (document 14). Elle souhaite que vous adaptiez une ancienne fiche technique (document 15).

Document 14 : fiche produit de la tarte aux deux fromages d'Auvergne.

La tarte aux fromages est composée d'une pâte brisée, de lardons fumés et d'oignons revenus, le tout recouvert d'un appareil à base d'œufs et de crème. Elle est ensuite généreusement agrémentée de tranches de fromage.

19. Modifier la fiche technique pour répondre à la demande de Madame Lacombe :

- sélectionner et nommer 2 fromages pour réaliser cette 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.

Document 15 : fiche technique.

Fiche technique de la tarte aux deux fromages d'Auvergne			
Ingrédients	Unité	30 personnes	6 personnes
Pâte brisée	pc	5	
Lardons fumés	kg	1	
Fromage 1 : ……..	kg	0,5	
Fromage 2 : ……..	kg	0,5	
Œufs	pc	18	
Lait entier	l	1	
Crème fraîche UHT	l	0,5	
Oignons	kg	0,75	
Sel, poivre et muscade	PM	PM	PM
Étapes de fabrication			
	Verser l'appareil sur la préparation.		
	Démouler et refroidir en cellule de refroidissement.		
	Éplucher et émincer les oignons.		
	Mettre en place le poste de travail.		
	Couper les fromages en dés.		
	Préchauffer le four à 180°C.		
	Battre les œufs, ajouter le lait, la crème et assaisonner.		
	Cuire 40 minutes à 180°C.		
	Faire revenir ensemble les oignons et les lardons.		
	Foncer la pâte brisée dans le moule et piquer le fond.		
	Déposer les lardons, oignons et dès de fromages sur le fond de tarte.		
Conditions de conservation :			
Date limite de conservation :			