CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Session 2020

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

Commercialisation des fromages et produits laitiers

Session 2020

Code sujet **EP2** 1 h 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie 1 — Préparation du service
5 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Partie 2 — Service
4 réponses • PDF source, p. 2

Partie 3 — Entretien avec le jury
1 réponses • PDF source, p. 2

« 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 1

None points

Préparation du service

Partie 1 – Préparation du service

Question 1.

PDF source, p. 2

> Dans le stock de fromages livrés ce matin par le Crémier-fromager « Les fromages de Julien », sélectionner un fromage AOP produit dans la région / le terroir Champagne et cinq autres fromages de familles différentes.

Démarche. Le sujet ne donne pas l'inventaire des fromages livrés ce matin : on ne peut donc pas certifier qu'une référence proposée est réellement en stock. Il faut vérifier les produits présents, leur nom et leur famille, puis retenir un fromage AOP du terroir Champagne et cinq autres fromages appartenant à des familles distinctes entre elles.

Exemple de sélection, uniquement si ces fromages sont disponibles :

1. Chaource AOP : pâte molle à croûte fleurie, fromage du terroir Champagne.
2. Comté AOP : pâte pressée cuite.
3. Roquefort AOP : pâte persillée.
4. Munster AOP : pâte molle à croûte lavée.
5. Crottin de Chavignol AOP : pâte molle à croûte naturelle.
6. Fromage frais de chèvre : pâte fraîche.

Ces six exemples représentent des types de fabrication distincts. La sélection finale doit être faite dans le stock réel ; si une référence manque, la remplacer par un fromage effectivement livré d'une famille qui n'est pas déjà retenue.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sélection possible sous réserve de disponibilité :** Chaource AOP pour le terroir Champagne, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Crottin de Chavignol AOP et fromage frais de chèvre. Le document ne permettant pas de vérifier le stock du jour, cette liste est une proposition conditionnelle, et non une confirmation des produits livrés.

Question 2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser l'analyse organoleptique de trois fromages sur l'annexe 1 : le fromage AOP produit dans la région / le terroir Champagne et deux autres fromages de familles différentes. Cette analyse servira pour la commercialisation des fromages de la partie 2.

Démarche. L'annexe 1 est une fiche d'observation et de dégustation. Les indications ci-dessous constituent un modèle pour le Chaource, le Comté et le Roquefort proposés à la question 1, si ces produits sont bien disponibles. Elles ne remplacent pas l'examen des échantillons : cocher les caractéristiques effectivement constatées et positionner les intensités d'après la dégustation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Fromage	Identification à inscrire	Visuel : caractères à vérifier	Olfactif : caractères possibles	Gustatif : caractères à vérifier
N° 1	Chaource AOP ; lait de vache ; pâte molle à croûte fleurie ; Champagne.	Croûte généralement blanche et duveteuse. Pâte blanche à ivoire ; texture et évolution du cœur à apprécier sur la pièce. Repérer la couleur, la surface et la texture réellement observées.	Rechercher notamment des notes lactiques (crème, beurre), éventuellement fruitées ou de champignon. Évaluer l'intensité réellement perçue.	La pâte peut être crémeuse ou fondante selon l'affinage. Évaluer douceur, acidité, salé, piquant éventuel et longueur en bouche ; ne pas cocher ces caractères sans les avoir goûtés.
N° 2	Comté AOP ; lait de vache ; pâte pressée cuite ; massif du Jura.	Pâte ferme, de couleur ivoire à jaune selon l'affinage ; ouvertures possibles. Observer la couleur et l'état de la croûte sur le morceau présenté.	Rechercher des notes fruitées, de noisette ou de fruits secs, ainsi que des notes lactiques éventuelles. L'intensité varie avec l'affinage.	La pâte est ferme à la coupe ; apprécier sa texture en bouche, ses saveurs, son intensité et sa longueur sur l'échantillon.
N° 3	Roquefort AOP ; lait de brebis ; pâte persillée ; Aveyron.	Pâte blanche à ivoire avec persillage bleu-vert. Noter si elle est friable, souple ou crémeuse sur l'échantillon ; observer séparément la surface et la croûte réellement présentes.	Rechercher des notes lactiques, animales ou de cave, sans les présumer ; évaluer l'intensité à l'odorat.	La pâte peut paraître crémeuse ou friable. Évaluer notamment le salé, le piquant, une éventuelle amertume, la sensation et la longueur en bouche.

Pour chaque fromage, renseigner le nom, le lait, la famille et la région, puis cocher les cases correspondant à l'observation. Les échelles de l'annexe ne donnent pas de valeur chiffrée prédéterminée : l'intensité doit être appréciée pendant l'analyse.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La fiche peut être préparée pour le Chaource AOP, le Comté AOP et le Roquefort AOP si ces trois fromages sont disponibles et respectent les familles demandées. Les cases visuelles, olfactives et gustatives ainsi que les intensités définitives doivent être complétées après observation et dégustation des fromages réellement sélectionnés.

Question 3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Mettre en place le chariot à partir des six fromages de votre sélection et des produits d'accompagnement mis à votre disposition (annexe 2).

Démarche de mise en place. Vérifier que les six fromages retenus sont présents et les garder dans les conditions de conservation adaptées jusqu'à leur présentation. Installer les fromages sur un chariot propre et stable, en les séparant et en les identifiant clairement. Prévoir un couteau adapté à chaque type de pâte ou le nettoyer entre les fromages afin de ne pas mélanger leurs goûts. Présenter les accompagnements dans des contenants propres, séparés, avec un ustensile de service pour chacun.

L'annexe 2 met à disposition : 50 g de confiture de cerises noires, 50 g de confiture de figues, 50 g de confiture de mirabelles, 50 g de confiture de coings, 50 g de marmelade d'oranges amères, 50 g de miel de fleurs, 50 g de cerneaux de noix, 50 g d'amandes entières, 50 g de noisettes, 5 pruneaux secs, 5 abricots

FormaV - document d'entraînement non officiel

secs, 2 branches de céleri, 50 g de confit d'oignons, 50 g de confiture de tomates vertes, 3 abricots frais, 5 fraises, 1 pomme Granny Smith, 1 poire Williams, 1 citron jaune, 50 g de gelée de cidre et 20 g de cumin en graines.

Choisir quelques accompagnements en fonction des fromages réellement sélectionnés, sans surcharger le chariot ni masquer les saveurs. À titre de suggestions : confiture de figues ou poire avec un fromage persillé ; noix ou confiture de coings avec une pâte pressée cuite ; cumin avec un fromage à croûte lavée ; miel ou fruit frais avec un fromage de chèvre. Ces accords sont des propositions, pas des associations imposées. Avant le service, vérifier la propreté, la lisibilité des étiquettes et l'accès aisé aux fromages et aux accompagnements.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mettre en place un chariot propre, stable et organisé autour des six fromages sélectionnés, identifiés et séparés. Présenter les accompagnements de l'annexe 2 dans des contenants propres avec des ustensiles séparés. Choisir des accords adaptés aux fromages réellement présents et vérifier la conservation des produits avant le service.

Question 4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Dresser deux assiettes commercialisables avec les trois fromages analysés.

Démarche de dressage. Préparer deux assiettes propres et de présentation identique. Sur chacune, disposer une portion de chacun des trois fromages analysés. Dans l'exemple conditionnel retenu aux questions précédentes, il s'agit du Chaource, du Comté et du Roquefort. Découper proprement sans écraser les pâtes, et séparer les morceaux pour éviter le mélange des arômes. On peut proposer une progression de dégustation du fromage le plus doux au plus puissant, par exemple Chaource, Comté, puis Roquefort, en l'adaptant aux produits et aux affinages réellement servis.

Ajouter, si cela convient, un accompagnement sobre issu de l'annexe 2, sans masquer le fromage. Le sujet ne précise pas le grammage des portions : ne pas en inventer et suivre les consignes du maître d'hôtel. Avant l'envoi, vérifier que chaque assiette comporte bien les trois fromages et que son bord est propre. La formule « Assiette 3 fromages » est affichée à 17 euros.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Dresser deux assiettes commercialisables de même présentation, chacune avec une portion de chacun des trois fromages analysés. Avec l'exemple retenu, présenter Chaource, Comté et Roquefort, dans un ordre de dégustation adapté à leur puissance, avec des accompagnements sobres si souhaité. Aucun grammage n'étant indiqué, ne pas annoncer de poids précis. Le prix de la formule est de 17 euros.

Question 5.

PDF source, p. 2

> Nettoyer et ranger le poste de travail.

Démarche de nettoyage et de rangement. Retirer les aliments et les accompagnements du poste. Protéger et remettre en conservation les produits encore utilisables selon les consignes de l'établissement ; écarter les produits souillés ou impropres. Évacuer les déchets dans les contenants prévus. Nettoyer les surfaces et le matériel avec les produits adaptés, en respectant leur mode d'emploi et sans mélanger les produits d'entretien. Laver, rincer et sécher les couteaux, ustensiles et récipients, puis les ranger à leur emplacement. Terminer par le lavage des mains et contrôler que le poste est propre, sec et dégagé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le poste est nettoyé et rangé ; les produits encore utilisables sont conservés correctement, les déchets sont évacués et le matériel est lavé puis remis à sa place. Les consignes d’hygiène et d’utilisation des produits d’entretien sont respectées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 2

None points

Service

Partie 2 – Service

Question –

PDF source, p. 2

> Les clients sont installés à table et les assiettes du plat principal ont été débarrassées. Pour chaque table, proposer les formules de commercialisation du fromage (à l'assiette ou au chariot). Le restaurant commercialise le chariot de fromages à 22 euros et l'assiette 3 fromages à 17 euros.

Démarche. Après le débarrassage du plat principal, proposer les deux formules à chaque client, annoncer clairement leur contenu et leur prix, puis recueillir le choix de chacun. Ne pas choisir à la place des clients : ni le nombre de personnes par table ni leurs préférences ne sont indiqués dans le sujet.

Pour le chariot, préciser que le client choisit parmi la sélection de fromages présentée. Pour l'assiette, annoncer l'assiette de trois fromages préparée en partie 1 et décrire ces fromages à partir de l'analyse organoleptique réellement effectuée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Proposer à chaque client : le **chariot de fromages à 22 euros** ou l'**assiette de 3 fromages à 17 euros**. Recueillir le choix de chaque personne et ne pas inscrire de commande avant qu'elle soit confirmée. Les choix des clients ne sont pas fournis dans le sujet.

Question –

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, rédiger les bons de commande.

Démarche. Après avoir recueilli les commandes, rédiger un bon lisible pour chaque table. Indiquer les renseignements nécessaires au suivi de la commande : table, formule choisie et quantité. Reprendre les prix du sujet et calculer le montant de chaque ligne à partir de la quantité réellement commandée, puis le total de la table. Vérifier le bon avant de le transmettre.

Le sujet ne donne ni numéro de table, ni nombre de clients, ni choix de commande. Ces renseignements et les montants calculés doivent donc être complétés à partir de la situation réelle, sans inventer de commandes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Modèle de bon de commande à compléter selon les commandes réelles**
>
Table	Formule commandée	Quantité	Prix unitaire	Montant
À compléter	Chariot de fromages	À compléter	22 euros	À calculer selon la quantité commandée
À compléter	Assiette 3 fromages	À compléter	17 euros	À calculer selon la quantité commandée
Total de la table				À calculer à partir des commandes
>
> Ne conserver sur le bon que les formules effectivement commandées par la table.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, effectuer la mise en place pour le service.

Démarche. Vérifier le bon de commande et adapter la mise en place aux choix de la table. Maintenir le poste propre et préparer du matériel propre, adapté au service du fromage.

Pour une commande d'assiettes, disposer les assiettes et les couverts nécessaires selon le protocole de l'établissement, puis vérifier que les assiettes de trois fromages sont prêtes à être servies. Pour une commande au chariot, vérifier que les six fromages sélectionnés et les accompagnements mis à disposition sont présentés proprement, et prévoir des ustensiles de service propres et adaptés. Remettre la table en état après le débarrassage du plat principal et installer le matériel nécessaire à la formule commandée.

Le protocole précis de disposition des couverts et de la table n'étant pas décrit dans le sujet, il faut appliquer celui du restaurant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer la table en fonction de la commande : matériel propre et assiettes de trois fromages pour les clients ayant choisi l'assiette ; chariot avec les six fromages sélectionnés, les accompagnements disponibles et les ustensiles de service propres pour les clients ayant choisi le chariot. Ne pas installer ni envoyer une formule qui n'a pas été commandée.

Question –

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, assurer le service du fromage.

Démarche. Servir chaque table conformément à son bon de commande et aux règles d'hygiène du restaurant. Utiliser des ustensiles propres, adaptés aux fromages, et éviter les contaminations croisées. Vérifier que chaque client concerné reçoit bien la formule commandée.

Pour l'assiette de 3 fromages : contrôler la présentation et le contenu de l'assiette préparée en partie 1, puis la servir au client selon le protocole de l'établissement.

Pour le chariot : présenter la sélection aux clients, nommer les fromages et les décrire en s'appuyant sur l'analyse organoleptique réellement réalisée. Recueillir le choix du client, puis servir sa portion avec l'ustensile adapté. Proposer les accompagnements disponibles lorsqu'ils conviennent au fromage choisi.

À la fin du service, vérifier que les commandes de la table ont toutes été servies et remettre en ordre le matériel utilisé selon le fonctionnement du restaurant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Servir la formule commandée : présenter l'assiette de trois fromages, ou présenter le chariot, expliquer la sélection et servir les choix des clients avec des ustensiles propres et adaptés. Respecter les commandes et les règles d'hygiène, puis vérifier que tous les clients concernés ont été servis. Les choix précis des clients ne sont pas indiqués dans le sujet.

Partie 3

None points

Entretien avec le jury

Partie 3 – Entretien avec le jury

Question –

PDF source, p. 2

> Échanger avec le jury sur les activités réalisées lors des parties 1 et 2.

Démarche de préparation à l'entretien

L'entretien dure 10 minutes et porte sur les activités réellement réalisées pendant les parties 1 et 2. Pour préparer mes réponses, je reprends les étapes dans l'ordre, j'explique mes choix et je distingue ce que j'ai effectivement fait de ce que j'aurais pu faire. Le sujet ne fournit ni la liste des fromages livrés, ni les observations organoleptiques, ni les commandes des clients : ces éléments ne doivent donc pas être inventés.

Partie 1 – Préparation du service

1. **Sélection des fromages :** présenter le fromage AOP du terroir Champagne choisi dans le stock et les cinq autres fromages sélectionnés. Indiquer leurs familles et expliquer en quoi la sélection respecte la consigne de familles différentes.
2. **Analyse organoleptique :** décrire les trois fromages effectivement analysés : le fromage AOP et deux autres fromages de familles différentes. Pour chacun, présenter les observations réellement faites sur la croûte et la pâte, les odeurs, les sensations et les saveurs en bouche, ainsi que l'intensité et la longueur de la finale, en s'appuyant sur les rubriques de l'annexe 1. Relier ces observations à la manière de conseiller et de commercialiser le fromage.
3. **Chariot et assiettes :** expliquer comment les six fromages sélectionnés et les accompagnements disponibles de l'annexe 2 ont été disposés sur le chariot. Décrire le dressage des deux assiettes avec les trois fromages analysés et justifier les choix de présentation et d'accompagnement effectués.
4. **Nettoyage et rangement :** décrire les opérations réellement effectuées pour nettoyer et ranger le poste et le matériel, en respectant les consignes d'hygiène et de conservation appliquées dans l'établissement.

Partie 2 – Service

Expliquer comment les deux formules ont été proposées à chaque table : le chariot de fromages à 22 euros et l'assiette de trois fromages à 17 euros. Décrire la rédaction des bons de commande à partir des demandes effectivement reçues, la mise en place du service et le service des fromages. Pour expliquer le conseil donné aux clients, s'appuyer sur les caractéristiques réellement observées et les échanges réellement tenus.

Modèle de présentation orale à compléter avec les faits de l'épreuve

> « Pendant la préparation, j'ai choisi dans le stock un fromage AOP du terroir Champagne : [nom vérifié], ainsi que cinq autres fromages : [noms et familles réellement sélectionnés]. J'ai analysé le fromage AOP et deux autres fromages de familles différentes : [noms]. J'ai observé [caractéristiques réellement constatées], puis j'ai relevé [odeurs, sensations et saveurs réellement perçues]. Ces observations m'ont servi à [expliquer le conseil ou la présentation réellement faits]. J'ai installé le chariot avec les six fromages et des accompagnements choisis parmi ceux disponibles. J'ai dressé deux assiettes avec les trois fromages analysés, puis j'ai

FormaV - document d'entraînement non officiel

nettoyé et rangé le poste. Pendant le service, j'ai proposé le chariot à 22 euros ou l'assiette de trois fromages à 17 euros. J'ai pris les commandes réellement demandées, préparé le service et servi les clients. »

Remplacer chaque élément entre crochets par les informations et observations réelles. Si une étape n'a pas été réalisée comme prévu, l'expliquer clairement et sans prétendre le contraire.

RÉPONSE À RETENIR

À l'entretien, présenter dans l'ordre les activités réellement réalisées en parties 1 et 2, justifier ses choix de fromages, d'analyse, de présentation et de service, et ne pas inventer de détails absents du sujet ou non observés. Les formules indiquées sont le chariot de fromages à 22 euros et l'assiette de trois fromages à 17 euros.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2020._sujet_1_ep2_atelier_2.pdf
© FormaV El • 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.