SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Session 2020

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

SUJET N°1

CAP Crémier-fromager

SESSION 2020

ÉPREUVE **EP2**

Commercialisation des fromages et produits laitiers



Atelier 2

« Gestion du poste fromage en restaurant »

Cet atelier se décompose en 3 parties

Partie ❶	Épreuve pratique	1 heure	Préparation du service
Partie ❷	Épreuve pratique	20 minutes	Service
Partie ❸	Épreuve orale	10 minutes	Entretien avec le jury

Le sujet se compose de 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Situation professionnelle

Vous êtes chef de rang et en charge de la gestion du poste fromage au restaurant gastronomique « Le Rémois », à Paris.



Le restaurant commercialise le fromage selon deux formules :

- Chariot de fromages : 22 euros,
- Assiette 3 fromages : 17 euros.

Partie ❶ - Préparation du service (1 heure)

Vous préparez un chariot et deux assiettes de fromages à l'office selon les consignes du maître d'hôtel.

Consignes du maître d'hôtel

1. Sélectionner dans le stock de fromages livrés ce matin par le Crémier-fromager « Les fromages de Julien » :
   - **un fromage AOP produit dans la région / terroir Champagne,**
   - **cinq autres fromages de familles différentes.**
2. Réaliser l'analyse organoleptique de trois fromages (annexe 1) :
   - le fromage AOP produit dans la région / terroir Champagne,
   - deux autres fromages de familles différentes.

   Cette analyse vous servira pour la commercialisation des fromages de la partie ❷**.**
3. Mettre en place le chariot à partir des six fromages de votre sélection et des produits d'accompagnement mis à votre disposition (annexe 2).
4. Dresser deux assiettes commercialisables avec les trois fromages analysés.
5. Nettoyer et ranger le poste de travail.

Partie ❷ - Service (20 minutes)

Les clients sont installés à table et les assiettes du plat principal ont été débarrassées.

Pour chaque table :

- vous proposez les formules de commercialisation du fromage (à l'assiette ou au chariot),
- vous rédigez les bons de commande,
- vous effectuez la mise en place pour le service,
- vous assurez le service du fromage.

Partie ❸ - Entretien avec le jury (10 minutes)

Vous échangez avec le jury sur vos activités réalisées lors des parties ❶ et ❷.

Annexe 1

Document à remettre au jury : analyse organoleptique des trois fromages sélectionnés

Fromages sélectionnés	Visuel				Olfactif		Gustatif	
N° 1	**Croûte**		**Pâte**		**Intensité**		**Sensation**	**Saveur**
Nom du fromage …… Lait : ❒ vache ❒chèvre ❒ brebis Famille : …… Région : ……	**Couleur** ❒ blanc ❒ ivoire ❒ pâle ❒ orangée ❒ cendrée ❒ …….. ❒ homogène ❒ striée ❒ tachetée	**Surface** ❒ lisse ❒ frisée/plissée ❒ sèche ❒ humide ❒ duveteuse ❒ brillante **Taille** ❒ fine ❒ épaisse ❒ ……	**Texture** ❒ souple ❒ crémeux ❒ ferme ❒ friable ❒ lisse ❒ crayeux ❒ coulant **Ouvertures** ❒ absence ❒ nombreuses	**Couleur** ❒ blanc ❒ blanc crème ❒ ivoire ❒ jaune pâle ❒ bleu/persillé/ vert ❒ ocre/orangé ❒ peu nombreuses	- 0 0 0 0 0 + **Fruité** ❒ noisette ❒ fruits secs ❒ …… **Animal** ❒ étable ❒ caprin ❒ ……	**Lactique** ❒ beurre ❒ crème ❒…… **Végétal** ❒ foin ❒ fleurs ❒ champignon ❒ cave ❒ herbe	❒ doux ❒ piquant ❒ fondant ❒ crémeux ❒ onctueux ❒ crayeux ❒ pâteux ❒ …… **Finale en bouche** ❒ agréable ❒ désagréable	Intensité - 0 0 0 0 0 + ❒ fraîche/acide ❒ salé ❒ amer ❒ ammoniac ❒ …… **Longueur en bouche** - 0 0 0 0 0 +
N° 2	**Croûte**		**Pâte**		**Intensité**		**Sensation**	**Saveur**
Nom du fromage …… Lait : ❒ vache ❒chèvre ❒ brebis Famille : …… Région : ……	**Couleur** ❒ blanc ❒ ivoire ❒ pâle ❒ orangée ❒ cendrée ❒ …….. ❒ homogène ❒ striée ❒ tachetée	**Surface** ❒ lisse ❒ frisée/plissée ❒ sèche ❒ humide ❒ duveteuse ❒ brillante **Taille** ❒ fine ❒ épaisse ❒ ……	**Texture** ❒ souple ❒ crémeux ❒ ferme ❒ friable ❒ lisse ❒ crayeux ❒ coulant **Ouvertures** ❒ absence ❒ nombreuses	**Couleur** ❒ blanc ❒ blanc crème ❒ ivoire ❒ jaune pâle ❒ bleu/persillé/ vert ❒ ocre/orangé ❒ peu nombreuses	- 0 0 0 0 0 + **Fruité** ❒ noisette ❒ fruits secs ❒ …… **Animal** ❒ étable ❒ caprin ❒ ……	**Lactique** ❒ beurre ❒ crème ❒…… **Végétal** ❒ foin ❒ fleurs ❒ champignon ❒ cave ❒ herbe	❒ doux ❒ piquant ❒ fondant ❒ crémeux ❒ onctueux ❒ crayeux ❒ pâteux ❒ …… **Finale en bouche** ❒ agréable ❒ désagréable	Intensité - 0 0 0 0 0 + ❒ fraîche/acide ❒ salé ❒ amer ❒ ammoniac ❒ …… **Longueur en bouche** - 0 0 0 0 0 +
N° 3	**Croûte**		**Pâte**		**Intensité**		**Sensation**	**Saveur**
Nom du fromage …… Lait : ❒ vache ❒chèvre ❒ brebis Famille : …… Région : ……	**Couleur** ❒ blanc ❒ ivoire ❒ pâle ❒ orangée ❒ cendrée ❒ …….. ❒ homogène ❒ striée ❒ tachetée	**Surface** ❒ lisse ❒ frisée/plissée ❒ sèche ❒ humide ❒ duveteuse ❒ brillante **Taille** ❒ fine ❒ épaisse ❒ ……	**Texture** ❒ souple ❒ crémeux ❒ ferme ❒ friable ❒ lisse ❒ crayeux ❒ coulant **Ouvertures** ❒ absence ❒ nombreuses	**Couleur** ❒ blanc ❒ blanc crème ❒ ivoire ❒ jaune pâle ❒ bleu/persillé/ vert ❒ ocre/orangé ❒ peu nombreuses	- 0 0 0 0 0 + **Fruité** ❒ noisette ❒ fruits secs ❒ …… **Animal** ❒ étable ❒ caprin ❒ ……	**Lactique** ❒ beurre ❒ crème ❒…… **Végétal** ❒ foin ❒ fleurs ❒ champignon ❒ cave ❒ herbe	❒ doux ❒ piquant ❒ fondant ❒ crémeux ❒ onctueux ❒ crayeux ❒ pâteux ❒ …… **Finale en bouche** ❒ agréable ❒ désagréable	Intensité - 0 0 0 0 0 + ❒ fraîche/acide ❒ salé ❒ amer ❒ ammoniac ❒ …… **Longueur en bouche** - 0 0 0 0 0 +

Accompagnements divers

Annexe 2

50 gr confiture de cerises noires
50 gr confiture de figues
50 gr confiture de mirabelles
50 gr confiture de coings
50 gr marmelade d'oranges amères
50 gr miel de fleurs
50 gr cerneaux de noix
50 gr amandes entières
50 gr noisettes
5 pruneaux secs
5 abricots secs
2 branches de céleri
50 gr confit d'oignons
50 gr confiture de tomates vertes
3 abricots « frais »
5 fraises
1 pomme Granny Smith
1 poire Williams
1 citron jaune
50 gr gelée de cidre
20 gr cumin en graines