CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Session 2021

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 2021

Code sujet **2106-CAP CRMFRO 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 du fromage
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

> Sélectionner dans le stock de fromages livrés le matin par le crémier-fromager « La cave des fromages » un fromage AOP produit dans la région / le terroir Champagne-Ardenne et cinq autres fromages de familles différentes.

Démarche. Vérifier dans le stock livré le nom, le lait et la famille de chaque fromage. Choisir un fromage bénéficiant de l'AOP et produit dans le terroir Champagne-Ardenne, puis cinq autres fromages appartenant chacun à une famille différente de celles déjà choisies. Le sujet ne fournit pas l'inventaire réel : la sélection ci-dessous est donc une proposition à retenir uniquement si les produits sont disponibles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sélection proposée sous réserve de disponibilité dans le stock :**
>
> 1. **Chaource AOP** — lait de vache, pâte molle à croûte fleurie ; fromage AOP du terroir Champagne-Ardenne.
> 2. **Chèvre frais** — lait de chèvre, pâte fraîche.
> 3. **Munster** — lait de vache, pâte molle à croûte lavée.
> 4. **Comté** — lait de vache, pâte pressée cuite.
> 5. **Cantal** — lait de vache, pâte pressée non cuite.
> 6. **Roquefort** — lait de brebis, pâte persillée.
>
> Cette proposition représente six familles distinctes. Si un fromage manque, le remplacer par un produit réellement présent, en vérifiant que sa famille n'est pas déjà représentée.

Question 2.

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

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

Démarche. Observer chaque fromage, sentir son odeur puis le déguster pour renseigner les rubriques visuelles, olfactives et gustatives de l'annexe 1. L'état d'affinage et les fromages réellement livrés ne sont pas précisés : les descriptions ci-dessous sont des repères typiques et non des observations réalisées. Cocher les caractères et positionner les intensités uniquement après examen des échantillons. Les trois fromages retenus ici sont le Chaource, le Comté et le Roquefort ; ils relèvent de familles différentes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

N° 1 — Chaource AOP
Lait : vache. **Famille :** pâte molle à croûte fleurie. **Région/terroir :** Champagne-Ardenne.
Visuel, repères : croûte blanche à ivoire, généralement duveteuse ; pâte blanche à ivoire, souple et crémeuse, sans ouvertures marquées.
Olfactif, repères : intensité faible à moyenne ; notes lactiques de crème ou de beurre, avec parfois une note de champignon selon l'affinage.
Gustatif, repères : sensation crémeuse ou fondante ; saveur plutôt douce, parfois fraîche ou légèrement acidulée ; finale généralement agréable et de longueur moyenne. À confirmer sur l'échantillon dégusté.

N° 2 — Comté
Lait : vache. **Famille :** pâte pressée cuite. **Région/terroir :** Franche-Comté.
Visuel, repères : pâte ferme, ivoire à jaune pâle ; des ouvertures peuvent être présentes. La couleur de la croûte et le nombre d'ouvertures varient selon le fromage.
Olfactif, repères : intensité généralement moyenne ; notes fruitées, de noisette ou de fruits secs, parfois accompagnées de notes lactiques de beurre ou de crème.
Gustatif, repères : sensation ferme puis fondante ; saveur douce à soutenue selon l'affinage, parfois salée ; finale généralement agréable et assez persistante. À confirmer sur l'échantillon dégusté.

N° 3 — Roquefort
Lait : brebis. **Famille :** pâte persillée. **Région/terroir :** Roquefort, Aveyron.
Visuel, repères : pâte blanche à ivoire parcourue de veines bleu-vert ; texture souvent friable et crémeuse.
Olfactif, repères : intensité généralement marquée ; notes de cave et animales, parfois accompagnées de notes lactiques.
Gustatif, repères : sensation crémeuse ou friable ; saveur marquée et salée, parfois piquante ; finale généralement longue et persistante. À confirmer sur l'échantillon dégusté.

Sur les échelles de l'annexe, placer les repères d'intensité et de longueur d'après la dégustation réelle : une position unique ne peut pas être fixée sans connaître les fromages livrés et leur affinage.

Question 3.

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

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

Démarche. Installer un chariot propre et stable. Présenter les six fromages de façon lisible, sans les entasser, et séparer autant que possible les plus odorants des plus délicats. Prévoir des couteaux adaptés et propres, de préférence un ustensile par fromage, ainsi que des contenants et ustensiles de service distincts pour les accompagnements. Préparer les fruits frais proprement et les disposer au dernier moment. Les accords suggérés ci-dessous sont des propositions et non des associations imposées par le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

Chariot proposé, sous réserve de la disponibilité des fromages sélectionnés en E1-Q1 : Chaource AOP, chèvre frais, Munster, Comté, Cantal et Roquefort. Les présenter dans un ordre de dégustation allant des saveurs les plus douces aux plus puissantes, en évitant autant que possible que les fromages à croûte lavée ou le fromage persillé parfument les autres.

Accompagnements de l'annexe 2 : 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 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 ; 20 g de cumin en graines.

Présenter séparément les confitures, la marmelade, le miel, le confit d'oignons et la gelée dans des ramequins, avec des cuillères de service. Disposer à part les fruits secs, les fruits frais, le céleri et le cumin. À titre d'exemples, proposer des noix avec le Roquefort, de la pomme ou de la gelée de cidre avec le Comté, et du miel ou un fruit avec le chèvre frais. Garder une présentation nette et laisser le client choisir.

Question 4.

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

> Dresser deux assiettes commercialisables avec les trois fromages analysés.

Démarche. Dresser deux assiettes identiques, propres et adaptées au service. Mettre sur chacune une portion de chacun des trois fromages analysés et les disposer séparément pour que le client puisse les reconnaître et les goûter successivement. Le sujet ne précise pas le grammage : ne pas inventer de poids et suivre le portionnage professionnel ainsi que les consignes du maître d'hôtel. Ajouter éventuellement un accompagnement en quantité mesurée, sans masquer le goût des fromages.

RÉPONSE À RETENIR

Composition proposée pour chacune des deux assiettes : une portion de Chaource AOP, une portion de Comté et une portion de Roquefort, soit les trois fromages analysés en E1-Q2. Les présenter séparément, dans un ordre allant du plus doux au plus puissant : Chaource, Comté, puis Roquefort. Laisser de l'espace entre les portions. On peut proposer un peu de pomme avec le Comté et quelques noix avec le Roquefort, à part ou en petite quantité. La formule « assiette 3 fromages » est proposée au prix de 18 euros dans la situation professionnelle.

Question 5.

PDF source, p. 2

> Nettoyer et ranger le poste de travail.

Démarche. En fin de préparation, séparer les denrées à conserver des déchets. Protéger et ranger les fromages et accompagnements réutilisables selon les consignes de conservation de l'établissement, en les identifiant si nécessaire. Nettoyer puis désinfecter le plan de travail et les surfaces utilisées conformément au protocole de l'établissement. Laver, rincer et ranger les ustensiles et le matériel à leur emplacement, puis terminer par le rangement du poste et l'hygiène des mains.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le poste est laissé propre et rangé. Les denrées réutilisables sont protégées et remises en conservation selon les consignes de l’établissement ; les déchets sont évacués et les ustensiles propres sont rangés. Nettoyer le matériel de découpe de façon à éviter le transfert de résidus et d’arômes entre les fromages.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 2

None points

Service du fromage

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 : chariot de fromages à 23 euros ou assiette 3 fromages à 18 euros.

Démarche : après le débarrassage du plat principal, s'adresser à chaque table avec courtoisie. Annoncer les deux formules et leurs tarifs, puis demander à chaque client son choix. Ne pas choisir à sa place. Pour répondre aux questions sur les fromages, s'appuyer sur les fromages effectivement sélectionnés et sur l'analyse organoleptique réalisée en partie 1. Les préférences ou demandes particulières des clients peuvent être précisées avant de prendre la commande.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Proposition à présenter :** « Souhaitez-vous le chariot de fromages à 23 euros ou l'assiette de 3 fromages à 18 euros ? » Noter le choix de chaque client. Le sujet ne précise ni le nombre de clients par table ni leurs choix : ces informations sont à recueillir au moment du service.

Question –

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, rédiger les bons de commande.

Démarche : établir un bon lisible à partir des choix confirmés des clients. Y faire figurer l'identification de la table, la formule commandée, la quantité, le prix unitaire et le total. Ne pas inscrire de quantité ou de total supposés : le numéro de table, le nombre de commandes et les choix réels ne sont pas fournis par le sujet.

Modèle de bon de commande :

Table	Formule	Quantité	Prix unitaire	Total
À compléter	Chariot de fromages	À relever	23 euros	À calculer selon la quantité
À compléter	Assiette 3 fromages	À relever	18 euros	À calculer selon la quantité

Ne conserver que la ou les formules effectivement commandées et transmettre le bon selon l'organisation du restaurant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le bon de commande indique, pour chaque table, les formules et quantités réellement commandées, au tarif de 23 euros pour le chariot de fromages et de 18 euros pour l'assiette 3 fromages. Le total dépend des quantités recueillies et ne peut donc pas être déterminé à partir du sujet seul.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question –

PDF source, p. 2

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

Démarche : adapter la mise en place aux commandes prises. Préparer des assiettes et des couverts de dégustation propres et adaptés. Pour le service au chariot, vérifier la présentation des six fromages sélectionnés et des accompagnements mis à disposition en annexe 2, ainsi que la disponibilité d'ustensiles de découpe propres et adaptés. Disposer le matériel de manière ordonnée, sans gêner les clients ni la circulation. Respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation des fromages et des ustensiles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La mise en place comprend le matériel propre nécessaire au service et correspond aux choix de la table : assiettes et couverts adaptés pour les commandes à l'assiette, chariot prêt et bien présenté pour les clients qui choisissent le chariot. Le sujet ne précise ni le nombre de clients ni l'équipement disponible ; la quantité de matériel est donc à ajuster sur place.

Question –

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, assurer le service du fromage.

Démarche : servir chaque client selon la formule commandée, avec soin et courtoisie. Pour le chariot, présenter et nommer les fromages, puis donner uniquement des informations conformes à la sélection et à l'analyse organoleptique réalisées. Laisser le client choisir, puis découper et servir une portion adaptée avec un ustensile propre et approprié. Si la sélection le permet, proposer une dégustation dans un ordre allant des fromages les plus doux aux plus puissants. Pour l'assiette, vérifier la commande et présenter soigneusement les trois fromages retenus. Proposer les accompagnements de façon à ne pas masquer les goûts des fromages. Vérifier enfin que chaque client reçoit bien la formule commandée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chaque client reçoit le chariot de fromages ou l'assiette 3 fromages selon sa commande. Le service est propre et soigné, et les informations données restent fidèles aux fromages effectivement sélectionnés. Le sujet ne fournit pas les noms des fromages ni les commandes réelles : ils ne doivent pas être inventés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 3

None points

Entretien avec le jury

Partie 3 – Entretien avec le jury

Question Entretien

PDF source, p. 2

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

Démarche pour préparer l'entretien

L'entretien dure 10 minutes et porte sur les activités réalisées pendant les parties 1 et 2. Il faut expliquer les choix et les gestes professionnels, puis les justifier. Comme le sujet ne précise ni les fromages effectivement présents dans le stock ni les actions réellement accomplies par le candidat, les noms et observations ci-dessous doivent être remplacés par ceux de la réalisation ; ils ne doivent pas être inventés.

1. **Préparation du service :** expliquer comment les fromages ont été sélectionnés dans le stock : un fromage AOP produit dans la région ou le terroir Champagne-Ardenne, puis cinq autres fromages de familles différentes. Nommer les fromages réellement retenus et donner uniquement les informations vérifiées sur leur lait, leur famille et leur origine.
2. **Analyse organoleptique :** présenter les trois fromages analysés, dont le fromage AOP et deux autres fromages de familles différentes. Pour chacun, décrire les observations réellement faites : aspect de la croûte et de la pâte, odeurs, sensations et saveurs en bouche, intensité et longueur en bouche. Relier ces éléments au conseil donné au client.
3. **Mise en place :** expliquer comment le chariot a été organisé avec les six fromages sélectionnés et les accompagnements disponibles à l'annexe 2. Décrire une présentation propre et lisible, sans masquer les fromages, et justifier les accompagnements retenus. Pour les deux assiettes, expliquer comment les trois fromages analysés ont été présentés de manière nette et commercialisable.
4. **Service :** indiquer comment les deux formules ont été proposées aux clients : le chariot de fromages à 23 euros ou l'assiette de 3 fromages à 18 euros. Expliquer le recueil du choix, la rédaction du bon de commande, la mise en place et le service. Donner un exemple de conseil fondé sur une observation réellement faite. Terminer par le nettoyage et le rangement du poste de travail.

À l'oral, répondre dans l'ordre, avec des phrases simples et précises. Si une caractéristique n'a pas été observée ou vérifiée, ne pas la présenter comme un fait.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Proposition de réponse orale à adapter à la réalisation

> « En partie 1, j'ai sélectionné dans le stock un fromage AOP produit dans la région ou le terroir Champagne-Ardenne, puis cinq autres fromages de familles différentes. Les fromages que j'ai retenus sont [noms réellement sélectionnés]. Pour les présenter, je me suis appuyé sur les informations vérifiées concernant leur famille, leur lait et leur origine.
>
> J'ai réalisé l'analyse organoleptique de trois fromages : le fromage AOP et deux autres fromages de familles différentes. Pour [nom du fromage], j'ai observé [description réelle de la croûte et de la pâte] et perçu [odeurs réellement relevées]. En bouche, j'ai noté [sensations et saveurs réellement constatées], avec une intensité [observation] et une longueur en bouche [observation]. Cette analyse m'aide à conseiller le client en décrivant le fromage à partir de ses caractéristiques réelles.
>
> J'ai mis en place le chariot avec les six fromages et les accompagnements disponibles à l'annexe 2. J'ai choisi [accompagnements réellement utilisés] pour [justification correspondant aux fromages], en veillant à ce que la présentation reste propre et que les produits soient bien visibles. J'ai dressé deux assiettes commercialisables avec les trois fromages analysés, en soignant la présentation. Après le service, j'ai nettoyé et rangé le poste de travail.
>
> En partie 2, j'ai proposé aux clients les deux formules du restaurant : le chariot de fromages à 23 euros et l'assiette de 3 fromages à 18 euros. Après avoir recueilli leur choix, j'ai rédigé le bon de commande correspondant, effectué la mise en place nécessaire et assuré le service. Pour conseiller un client, je me suis appuyé sur une observation réellement faite, par exemple [caractéristique observée] pour [nom du fromage]. »

Les éléments entre crochets sont à remplacer par les faits de la réalisation. Ce modèle ne prétend pas que ces actions ou observations ont été accomplies par un candidat particulier.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2021._sujet_1_ep2_atelier_2_gestion_du_poste._les_epicuriens.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.