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 (1 heure)
7 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Partie 2 — Service (20 minutes)
4 réponses • PDF source, p. 2

Partie 3 — Entretien avec le jury (10 minutes)
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 (1 heure)

Partie 1

Question 1. – premier tiret

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 Auvergne.

Démarche. Examiner les fromages livrés et vérifier leur identification sur l'étiquette ou les documents de livraison : nom, mention AOP et origine. Retenir un fromage dont l'appellation et la production dans le terroir Auvergne sont établies. Le sujet ne donne pas l'inventaire du stock ; le choix ne peut donc être qu'un exemple conditionnel.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Exemple, sous réserve de présence et d'identification dans le stock :** le Saint-Nectaire AOP, fromage du terroir Auvergne. S'il n'a pas été livré, choisir un autre fromage AOP d'Auvergne réellement présent et vérifier son identification.

Question 1. – deuxième tiret

PDF source, p. 2

> Sélectionner dans le stock de fromages livrés le matin par le crémier-fromager « La cave des fromages » cinq autres fromages de familles différentes.

Démarche. Classer les fromages livrés par famille, puis en sélectionner cinq de familles différentes entre elles et différentes de celle du fromage AOP retenu en Q1. Vérifier leur identité et leur famille à partir des informations disponibles. Le Saint-Nectaire étant une pâte pressée non cuite, une sélection possible, si tous ces fromages sont présents, est : Brie de Meaux (pâte molle à croûte fleurie), Munster (pâte molle à croûte lavée), Comté (pâte pressée cuite), Roquefort (pâte persillée) et Crottin de Chavignol (fromage de chèvre à pâte lactique). Le sujet ne fournit pas la liste des fromages livrés ; il faut remplacer tout exemple absent par un fromage disponible d'une famille convenable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sélection proposée sous réserve de présence dans le stock :** Brie de Meaux, Munster, Comté, Roquefort et Crottin de Chavignol. Ils constituent cinq familles distinctes entre elles et distinctes de la pâte pressée non cuite du Saint-Nectaire. Adapter la sélection aux fromages réellement livrés si nécessaire.

Question 2. – premier tiret

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

> Réaliser l'analyse organoleptique, sur le document de l'annexe 1, du fromage AOP produit dans la région / le terroir Auvergne. Cette analyse vous servira pour la commercialisation des fromages de la partie 2.

Démarche. Sur le fromage AOP effectivement sélectionné, observer la croûte (couleur, surface, taille) et la pâte (texture, couleur, ouvertures). Le sentir, puis noter les odeurs réellement perçues dans les rubriques fruitée, lactique, animale ou végétale. Goûter une petite portion et décrire les sensations, les saveurs, leur

FormaV - document d'entraînement non officiel

intensité et la longueur en bouche. Les cases et les niveaux d'intensité de l'annexe 1 doivent correspondre au fromage livré et dégusté : ils ne peuvent pas être déterminés à partir du seul sujet.

Repères conditionnels pour un Saint-Nectaire AOP : lait de vache, pâte pressée non cuite, terroir Auvergne. Les caractéristiques visuelles et les arômes varient selon l'exemplaire et l'affinage ; ne cocher que ce qui est effectivement observé ou perçu.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sur la fiche N° 1 de l'annexe 1, inscrire le nom du fromage AOP choisi et renseigner les observations après examen et dégustation. Si le fromage choisi est un Saint-Nectaire AOP, indiquer **lait de vache**, **pâte pressée non cuite** et **Auvergne**. Compléter les autres rubriques selon l'exemplaire réel, sans inventer d'arômes ni d'intensités.

Question 2. – deuxième tiret

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

> Réaliser l'analyse organoleptique, sur le document de l'annexe 1, de deux autres fromages de familles différentes. Cette analyse vous servira pour la commercialisation des fromages de la partie 2.

Démarche. Choisir deux fromages réellement présents dans le stock, de familles différentes entre elles et différentes de celle du fromage AOP choisi en Q1. Pour chacun, compléter une fiche de l'annexe 1 : identifier le lait et la famille, observer la croûte et la pâte, sentir, puis déguster et noter les sensations et saveurs réellement perçues.

Exemple conditionnel : si les fromages proposés en Q2 sont présents, le Comté et le Roquefort conviennent : le Comté est une pâte pressée cuite au lait de vache ; le Roquefort est un fromage persillé au lait de brebis. Les autres rubriques de leurs fiches dépendent de l'observation et de la dégustation des produits livrés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Deux choix possibles, sous réserve de leur présence dans le stock :** Comté et Roquefort. Renseigner leurs fiches après examen et dégustation : Comté, lait de vache et pâte pressée cuite ; Roquefort, lait de brebis et pâte persillée. Les caractères organoleptiques et leurs intensités ne sont pas déductibles du sujet seul.

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 de mise en place. Nettoyer le chariot et vérifier sa stabilité. Installer les six fromages sélectionnés de façon claire et les identifier ; prévoir une progression de dégustation, des fromages les plus doux aux plus puissants, et tenir compte des fromages fortement odorants. Prévoir du matériel de coupe propre et adapté afin d'éviter les mélanges entre fromages.

Présenter les accompagnements de l'annexe 2 dans des contenants propres, séparément et avec un ustensile adapté. On peut proposer, selon les fromages, des confitures, du miel, des fruits secs, des noix ou les fruits frais disponibles. L'annexe donne les produits et quantités disponibles, mais n'impose pas d'association précise. Respecter les consignes de conservation de l'établissement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le chariot est propre et stable ; les six fromages sélectionnés sont identifiés et présentés clairement, avec du matériel de coupe propre et adapté. Les accompagnements disponibles de l'annexe 2 sont présentés proprement et séparément, en quantité adaptée au service et en cohérence avec les fromages.

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. Sur chacune, présenter une portion de chacun des trois fromages analysés, en séparant les morceaux pour que les produits soient identifiables. Réaliser des découpes nettes, ne pas masquer les fromages sous les accompagnements et garder le bord de l'assiette propre. Le sujet ne fixe aucun grammage : respecter les consignes de l'établissement sans en inventer. Maintenir les assiettes dans des conditions adaptées jusqu'au service.

RÉPONSE À RETENIR

Dresser **deux assiettes commercialisables**, chacune comprenant les trois fromages effectivement analysés. Si les exemples conditionnels retenus sont disponibles, présenter séparément le Saint-Nectaire, le Comté et le Roquefort sur chaque assiette. Aucun grammage n'étant indiqué dans le sujet, ne pas en ajouter.

Question 5.

PDF source, p. 2

> Nettoyer et ranger le poste de travail.

Démarche de nettoyage et de rangement. Trier et évacuer les déchets selon les consignes de l'établissement. Ranger les aliments non utilisés en respectant leurs conditions de conservation. Nettoyer puis désinfecter les surfaces avec les produits et selon le protocole prévus, notamment le dosage et le temps de contact indiqués. Nettoyer le matériel et les couteaux en sécurité, puis les ranger. Nettoyer le chariot et laisser le poste propre, sec et dégagé. Se laver les mains après les opérations de nettoyage.

RÉPONSE À RETENIR

Le poste de travail, le matériel utilisé et le chariot sont propres et rangés. Les aliments restants sont conservés conformément aux consignes de l'établissement et les déchets sont évacués selon le tri prévu.

Partie 2

None points

Service (20 minutes)

Partie 2

Question – premier tiret

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 23 euros et l'assiette 3 fromages à 18 euros.

Après le débarrassage du plat principal, proposer à chaque table les deux formules prévues, en annonçant leur contenu et leur prix tels qu'ils figurent au sujet. Ne pas choisir à la place des clients : recueillir les choix, puis les noter clairement pour préparer le service.

RÉPONSE À RETENIR

Proposition possible : *« Souhaitez-vous du fromage ? Nous proposons le chariot de fromages à 23 euros ou l'assiette de 3 fromages à 18 euros. Quelle formule souhaitez-vous ? »*

Le sujet ne précise ni le nombre de convives ni leurs choix : ils sont à recueillir auprès des clients.

Question – deuxième tiret

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, rédiger les bons de commande.

Une fois les choix confirmés, rédiger un bon de commande lisible pour chaque table. Identifier la table et indiquer clairement la formule commandée ainsi que la quantité nécessaire. Relire le bon avant de le transmettre. Le sujet ne donne ni numéro de table, ni nombre de clients, ni commandes : ces informations ne doivent pas être inventées.

RÉPONSE À RETENIR

Exemple de bon à compléter avec les informations recueillies pendant le service :

Table	Formule commandée	Quantité	Prix indiqué au sujet
À relever	Chariot de fromages ou assiette de 3 fromages	À confirmer	23 euros (chariot) ou 18 euros (assiette)

Question – troisième tiret

PDF source, p. 2

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

Lire les bons de commande pour adapter la mise en place aux choix des clients. Vérifier la propreté du matériel et organiser le poste pour travailler sans gêner le service.

- Pour les commandes d'assiettes, préparer les assiettes et les couverts nécessaires aux portions commandées.
- Pour les commandes au chariot, vérifier que le chariot est propre, présentable et prêt avec les six fromages sélectionnés lors de la préparation. Prévoir les ustensiles adaptés au service.

FormaV - document d'entraînement non officiel

- Disposer les accompagnements mis à disposition de façon soignée, selon la présentation retenue et sans gêner l’accès aux fromages.

Maintenir les fromages dans de bonnes conditions jusqu’au service et respecter les consignes d’hygiène de l’établissement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La mise en place correspond aux bons : assiettes et couverts prêts pour les commandes à l’assiette ; chariot propre, garni des fromages préparés, et ustensiles de service disponibles pour les commandes au chariot.

Question – quatrième tiret

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, assurer le service du fromage.

Servir la formule commandée par chaque client, après avoir vérifié les bons et les quantités.

- **À l’assiette :** apporter à chaque client concerné son assiette de 3 fromages.
- **Au chariot :** placer le chariot près de la table, présenter les fromages et recueillir le choix de chaque client. Servir ensuite avec un ustensile adapté, en évitant de mélanger les fromages.

Nommer ou décrire les fromages lorsque leur identité est connue, en s’appuyant sur les informations vérifiées et sur l’analyse organoleptique préparée en partie 1. Rester courtois, ne pas gêner les convives et respecter les règles d’hygiène et les consignes de service.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le service est réussi si les commandes sont respectées, si les clients peuvent choisir les fromages au chariot et si les portions sont servies proprement avec le matériel adapté.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 3

None points

Entretien avec le jury (10 minutes)

Partie 3

Question Partie 3

PDF source, p. 2

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

Préparer l'entretien : présenter les activités des parties 1 et 2 dans leur ordre, expliquer ses choix et répondre à partir de ce qui a réellement été fait et observé. Les pages du sujet ne précisent ni les fromages disponibles dans le stock, ni ceux qui ont été sélectionnés : remplacer les indications entre crochets par les informations exactes de sa réalisation, sans inventer de noms ou de caractéristiques.

Exemple de réponse orale à adapter :

> « En partie 1, j'ai organisé mon poste et pris connaissance des fromages livrés. J'ai sélectionné le fromage AOP du terroir Auvergne, [nom du fromage], ainsi que cinq autres fromages en respectant la consigne de diversité des familles. Je peux présenter pour chacun les renseignements connus sur son lait, sa famille et son origine.
>
> J'ai réalisé l'analyse organoleptique du fromage AOP et de deux autres fromages de familles différentes. J'ai observé la croûte et la pâte, puis j'ai décrit les odeurs, les saveurs, les sensations en bouche et la longueur de la finale à partir de ce que j'ai réellement constaté. Cette analyse m'aide à présenter les fromages et à conseiller les clients.
>
> J'ai mis en place le chariot avec les six fromages sélectionnés, en veillant à ce qu'ils soient présentés et identifiables. J'ai choisi, parmi les accompagnements de l'annexe 2, ceux qui convenaient aux fromages retenus, sans en masquer le goût. Je peux justifier chaque accord en fonction du fromage concerné. J'ai ensuite dressé deux assiettes commercialisables avec les trois fromages analysés, en soignant leur présentation et en respectant les consignes de service. Enfin, j'ai nettoyé et rangé le poste de travail.
>
> En partie 2, j'ai proposé aux clients les deux formules prévues : le chariot de fromages à 23 euros et l'assiette de trois fromages à 18 euros. J'ai recueilli leur choix et rédigé les bons de commande, puis j'ai préparé la mise en place nécessaire et assuré le service. J'ai présenté les fromages et répondu aux questions en m'appuyant sur leurs caractéristiques réelles et sur mon analyse organoleptique. »

Pour rendre cette réponse personnelle, donner les noms exacts des fromages retenus et citer des observations réellement faites ainsi que les accompagnements effectivement choisis. Si une difficulté est évoquée, expliquer honnêtement comment elle a été gérée ou comment elle aurait pu être évitée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'entretien porte sur les activités des parties 1 et 2 : la sélection de six fromages, dont un AOP du terroir Auvergne, l'analyse de trois fromages, la mise en place du chariot et le dressage de deux assiettes, puis la proposition des formules, les bons de commande, la mise en place et le service. Justifier les choix à partir des produits et des observations réellement concernés. Les tarifs du sujet sont 23 euros pour le chariot et 18 euros pour l'assiette de trois fromages.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_cremier-fromager_2021._sujet_2_ep2_atelier_2_gestion_du_poste._les_epicuriens.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.