SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Session 2021

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 2021

ÉPREUVE **EP2**

Commercialisation des fromages et produits laitiers



Atelier 1

« Point de vente »

Cet atelier se décompose en 3 parties :

Partie 1	Épreuve pratique	1 heure	► Agencement du point de vente
Partie 2	Épreuve pratique	20 minutes	► Commercialisation
Partie 3	Épreuve orale	10 minutes	► Entretien avec le jury

Le sujet se compose de 3 pages numérotées de1/3 à 3/3.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet est à rendre dans son intégralité.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) à la crémerie-fromagerie
« La cave des fromages » à Strasbourg.

La boutique accueille une clientèle de quartier composée essentiellement de jeunes actifs appréciant les produits de qualité et en recherche de nouveautés.

Chaque semaine des produits sont mis en avant. Actuellement, une animation promotionnelle sur les « **fromages au lait de brebis** » est proposée.

Partie 1 – Agencement du point de vente (1 heure maximum)

Avant l'ouverture de la boutique, vous devrez :

- organiser votre poste de travail ;
- réaliser la mise en place d'une vitrine réfrigérée avec les produits représentant toutes les familles de fromages (annexe 1) et avec le matériel et autres accessoires mis à votre disposition par le centre d'examen ;
- réaliser l'étiquetage des produits en veillant à afficher l'ensemble des informations réglementaires ;
- prévoir une animation autour des « fromages au lait de brebis » en proposant des actions de votre choix ;
- veiller à la propreté générale avant l'ouverture de la boutique.

Partie 2 – Commercialisation (20 minutes maximum)

À l'ouverture de la boutique, vous devrez :

- prendre en charge les clients ;
- les servir ;
- procéder à l'encaissement.

À l'issue de ces activités, vous devrez remettre en état le poste de travail.

Partie 3 – Entretien avec le jury (10 minutes maximum)

Vous échangerez avec le jury sur vos activités réalisées lors des parties 1 et 2.

Annexe 1

Les fromages et prix de vente

Appellation	Unité	Prix de vente TTC
Abondance	Kg	33,20 €
Banon	Pièce	8,80 €
Beaufort	Kg	55,45 €
Beurre d'Isigny 250 Gr	Pièce	4,20 €
Bleu d'Auvergne	Kg	20,80 €
Brie de Meaux	Kg	25,80 €
Brocciù	Pièce	15,50 €
Camembert de Normandie	Pièce	8,15 €
Cantal	Kg	22,50 €
Chaource	Pièce	12,30 €
Comté 24 mois	Kg	34,00 €
Crottin de Chavignol	Pièce	4,15 €
Époisses	Pièce	15,70 €
Faisselle	Pièce	1,70 €
Fourme d'Ambert	Kg	22,00 €
Fromage blanc 0% en seau	Kg	4,15 €
Fromage blanc 40% en seau	Kg	3,80 €
Gorgonzola	Kg	16,35 €
Livarot	Pièce	17,50 €
Maroilles	Pièce	23,20 €
Morbier	Kg	22,15 €
Munster	Pièce	32,80 €
Neufchâtel	Pièce	5,15 €
Ossau Iraty	Kg	43,85 €
Pont l'Évèque	Pièce	11,90 €
Pouligny-saint-pierre	Pièce	10,80 €
Reblochon laitier	Pièce	34,60 €
Rocamadour	Pièce	1,70 €
Roquefort	Kg	45,00 €
Sainte-maure-de-touraine	Pièce	11,75 €
Saint-nectaire	Kg	28,35 €
Tête de Moine	Kg	67,20 €