CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Session 2023

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 2023

Code sujet **2306-CAP CRMFRO EP2** 1 h 30

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie 1 — Préparation du service : sélection des fromages, dressage du chariot et des assiettes, analyse organoleptique et rangement du poste
6 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Partie 2 — Service et commercialisation des fromages auprès des clients
5 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Partie 3 — Entretien avec le jury sur les activités réalisées lors des parties 1 et 2
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 : sélection des fromages, dressage du chariot et des assiettes, analyse organoleptique et rangement du poste

Partie 1

Question 1.

PDF source, p. 2

> Sélectionner dans le stock de fromages un fromage AOP produit dans la région ou le terroir Savoie et cinq autres fromages de familles différentes.

Vérifier les étiquettes des fromages livrés par « Chesse House » pour confirmer leur nom, leur origine, leur appellation et leur famille. Le sujet ne donne pas l'inventaire du stock : la sélection suivante est donc un exemple, à retenir seulement si ces fromages sont effectivement disponibles.

Exemple de sélection : Beaufort AOP produit en Savoie ; puis cinq autres fromages relevant de familles distinctes : Brie de Meaux (pâte molle à croûte fleurie), Munster (pâte molle à croûte lavée), Roquefort (pâte persillée), Saint-Nectaire (pâte pressée non cuite) et Valençay (fromage de chèvre). Si l'un de ces produits manque, le remplacer par un fromage présent dans le stock et appartenant à une famille différente de celles déjà retenues.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sélection conditionnelle à vérifier dans le stock : Beaufort AOP de Savoie, Brie de Meaux, Munster, Roquefort, Saint-Nectaire et Valençay. Le Beaufort répond au critère AOP du terroir Savoie ; les cinq autres correspondent chacun à une famille différente.

Question 2.

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

> Dresser un chariot de fromages à partir de cette sélection, avec les produits d'accompagnement mis à disposition (annexe 2).

Vérifier la propreté du chariot, des plateaux et des ustensiles. Installer les six fromages de façon stable, espacée et lisible. Les identifier par leur nom et, si ces informations sont vérifiées, indiquer aussi leur origine et leur type de lait. On peut les ordonner des goûts les plus doux aux plus puissants pour faciliter le choix et la dégustation. Prévoir des couteaux propres adaptés et éviter les contaminations croisées.

Choisir quelques accompagnements parmi ceux de l'annexe 2, par exemple du pain blanc baguette et du pain aux fruits secs, des poires Williams ou des pommes Granny Smith, des cerneaux de noix, du miel ou une confiture. Les présenter proprement, séparément et en quantité raisonnable. Le sujet propose une liste d'accompagnements, sans imposer de tous les présenter. En cas de question d'un client, vérifier les informations disponibles sur les ingrédients et les allergènes.

Protéger les produits et limiter leur exposition hors des conditions de conservation prévues par l'établissement. Le sujet ne précise pas de température : appliquer les consignes du restaurant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le chariot est propre et ordonné. Les six fromages sélectionnés sont identifiés et accompagnés d'ustensiles propres ; quelques produits de l'annexe 2 sont présentés séparément.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.

PDF source, p. 2

> Dresser 3 assiettes sur la base du chariot de fromages, avec le fromage AOP du terroir imposé (Savoie) et deux autres fromages de votre choix. Le texte introductif annonce la préparation de deux assiettes, tandis que cette consigne demande d'en dresser trois.

L'introduction de la partie 1 annonce la préparation de deux assiettes, tandis que la consigne numérotée 3 demande explicitement d'en dresser trois. Pour suivre la consigne détaillée, préparer trois assiettes comportant chacune le fromage AOP de Savoie et deux autres fromages choisis parmi ceux du chariot. Exemple conditionnel, si les produits sont disponibles : Beaufort, Brie de Meaux et Roquefort.

Découper des portions régulières adaptées à une dégustation. Le sujet ne fixe aucun grammage. Présenter les fromages distinctement et utiliser, si souhaité, un accompagnement discret pris dans l'annexe 2. La consigne ne précise pas l'affectation de la troisième assiette ; on peut la considérer comme une assiette de préparation ou de dégustation, mais cela reste une hypothèse pratique.

RÉPONSE À RETENIR

Dresser trois assiettes comprenant chacune le fromage AOP de Savoie et deux autres fromages. Exemple sous réserve de disponibilité : Beaufort, Brie de Meaux et Roquefort. La consigne numérotée demande trois assiettes, malgré l'annonce introductive de deux.

Question 4.

PDF source, p. 2

> Réserver deux assiettes commercialisables pour les clients.

Parmi les trois assiettes dressées, choisir deux assiettes propres et bien présentées. Vérifier que chacune contient le fromage AOP de Savoie et les deux autres fromages prévus, puis les réserver aux clients. Les protéger et les conserver selon les règles de l'établissement jusqu'au service. Aucun grammage ni délai de conservation n'est indiqué dans le sujet : ne pas en inventer et suivre les consignes du restaurant.

RÉPONSE À RETENIR

Deux assiettes commercialisables sont réservées aux clients ; leur contenu et leur présentation sont vérifiés avant le service.

Question 5.

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

> Réaliser l'analyse organoleptique d'une assiette à l'aide de l'annexe 1 et remettre le document au jury. L'annexe est intitulée « analyse organoleptique des trois fromages sélectionnés » et comporte une fiche pour trois fromages. Cette analyse aidera à l'argumentation commerciale des fromages de la partie 2.

L'annexe 1 est une fiche à remettre au jury et comporte trois fiches, une pour chacun des trois fromages sélectionnés. Pour répondre à la consigne d'analyse organoleptique d'une assiette, examiner et déguster réellement les trois fromages qui la composent. Le sujet ne donne ni les fromages effectivement présents dans le stock ni les observations de dégustation : il n'est donc pas possible de prétendre avoir rempli la fiche à partir des seules informations fournies.

Pour chaque fromage, inscrire son nom, cocher le type de lait correspondant (vache, chèvre ou brebis), puis indiquer sa famille et sa région après vérification. Compléter les rubriques visuelles relatives à la croûte et à la pâte, puis les rubriques olfactives et gustatives. Cocher seulement les caractères réellement observés ou perçus et reporter leur intensité sur l'échelle de la fiche. Indiquer également la finale et la longueur en bouche, et signaler une anomalie si elle est constatée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

À titre de pistes conditionnelles, on peut rechercher des notes lactées ou fruitées dans le Beaufort, lactées ou de champignon dans le Brie de Meaux, et des caractères liés au persillage et une saveur salée dans le Roquefort. Ces pistes ne valent pas comme observations : ne les inscrire que si elles sont effectivement perçues. Remettre la fiche complétée au jury et s'appuyer sur les observations vérifiées pour argumenter au service.

RÉPONSE À RETENIR

Remettre au jury l'annexe 1 renseignée pour les trois fromages de l'assiette : identité vérifiée et observations visuelles, olfactives et gustatives réellement faites lors de l'examen et de la dégustation.

Question 6.

PDF source, p. 2

> Nettoyer et ranger le poste de travail.

Évacuer et trier les déchets conformément aux règles de l'établissement. Nettoyer puis désinfecter le plan de travail et le matériel avec les produits autorisés, en respectant leur mode d'emploi et le protocole du restaurant. Nettoyer et ranger les ustensiles. Remettre les fromages non utilisés dans leurs conditions de conservation adaptées, protégés et identifiés si nécessaire. Vérifier que le poste est propre, rangé et ne présente pas de risque de contamination des denrées.

RÉPONSE À RETENIR

Les déchets sont évacués, le poste et le matériel sont nettoyés et rangés, et les fromages non utilisés sont remis en conservation selon les consignes de l'établissement.

Partie 2

None points

Service et commercialisation des fromages auprès des clients

Partie 2

Question 1.

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.

Après le débarrassage du plat principal, proposer à chaque client les deux formules prévues, sans présumer de son choix. Annoncer les tarifs exactement comme dans le sujet, puis noter la formule choisie.

- **Au chariot :** le client choisit parmi les fromages présentés au chariot ; le tarif indiqué est de 28 euros.
- **À l'assiette :** une assiette de 3 fromages, au tarif indiqué de 19 euros. Présenter la composition de l'assiette préparée et vérifier qu'elle convient au client.

Exemple : « Souhaitez-vous la formule au chariot, à 28 euros, ou l'assiette de 3 fromages, à 19 euros ? » Prendre en compte les préférences ou restrictions signalées par le client et vérifier la disponibilité des assiettes préparées.

La partie 1 prévoit deux assiettes commercialisables. Si davantage de clients demandent l'assiette, ne pas promettre une assiette non disponible : vérifier la possibilité d'en préparer d'autres selon l'organisation du restaurant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Proposer à chaque client le chariot de fromages à 28 euros ou l'assiette de 3 fromages à 19 euros, présenter la composition de l'assiette et noter le choix, sous réserve de la disponibilité des assiettes préparées.

Question 2.

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, rédiger les bons de commande.

Après avoir recueilli les choix, rédiger un bon lisible pour chaque table, en indiquant les commandes réellement prises. Le sujet ne donne ni numéro de table, ni nombre de clients, ni commandes : ces renseignements doivent être relevés pendant le service, et non inventés.

Modèle à compléter pour chaque table :

```
Table : __________    Nombre de clients concernés : __________
Commande : chariot / assiette de 3 fromages
Nombre de formules : __________
Précisions ou demandes particulières : _____________________
Prix unitaire : __________    Montant : __________
```

Inscrire le tarif correspondant à la formule commandée : 28 euros pour le chariot ou 19 euros pour l'assiette de 3 fromages. Préciser les choix ou restrictions utiles au service. Ne renseigner un montant total qu'après avoir relevé le nombre réel de formules commandées. Relire le bon puis le transmettre selon l'organisation du restaurant.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Établir pour chaque table un bon indiquant les commandes et quantités réellement choisies, les précisions utiles et le tarif applicable : 28 euros pour le chariot ou 19 euros pour l'assiette de 3 fromages. Compléter les informations de table et les montants à partir des commandes réelles.

Question 3.

PDF source, p. 2

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

Effectuer la mise en place en fonction des commandes relevées et des règles d'hygiène de l'établissement. Contrôler la propreté du matériel et la concordance entre les bons et les préparations.

- **Pour les assiettes :** vérifier que les assiettes sont propres et que leur composition correspond à celle annoncée au client. Prévoir les couverts ou ustensiles adaptés et servir le pain séparément.
- **Pour le chariot :** vérifier sa propreté et sa stabilité, puis présenter les fromages de manière ordonnée et identifiable. Prévoir des ustensiles adaptés et propres ; éviter les contaminations croisées entre les fromages.
- **Accompagnements :** choisir parmi les produits disponibles de l'annexe 2, en fonction des fromages. Les présenter proprement, sans masquer les produits, et ne pas supposer que tous les accompagnements doivent être servis.
- **À table :** vérifier que l'espace est suffisamment dégagé et que le matériel nécessaire est prêt avant le service.

Faire un dernier contrôle de la présentation, de la propreté et de la correspondance entre les commandes et les fromages préparés.

RÉPONSE À RETENIR

Préparer le matériel propre nécessaire au service à l'assiette ou au chariot, selon les commandes recueillies. Présenter les fromages et les accompagnements disponibles de façon soignée, avec des ustensiles adaptés, en respectant l'hygiène et la correspondance avec les bons.

Question 4.

PDF source, p. 2

> Pour chaque table, assurer le service du fromage.

Assurer le service avec soin, en respectant les règles d'hygiène et les usages de l'établissement.

1. Vérifier le bon de commande et apporter à la table la formule correspondante.
2. Pour une assiette, présenter sa composition et vérifier qu'elle correspond à la commande et aux éventuelles demandes particulières.
3. Pour le chariot, présenter les fromages, les identifier lorsque leur nom est connu avec certitude, puis demander au client son choix avant de servir la portion.
4. Utiliser les ustensiles adaptés et propres, sans toucher les fromages à mains nues ni mélanger les produits. Proposer les accompagnements disponibles lorsqu'ils conviennent ; servir le pain séparément.
5. Respecter les règles de service de la salle, rester disponible et débarrasser au moment approprié.

Ne pas annoncer une origine, une composition ou une caractéristique qui n'a pas été vérifiée.

RÉPONSE À RETENIR

Servir à chaque table la formule effectivement commandée après vérification du bon. Présenter l'assiette et sa composition, ou recueillir le choix du client au chariot, puis servir proprement avec les ustensiles adaptés.

Question 5.

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

> Pour chaque table, proposer une argumentation commerciale adaptée à la clientèle en vous appuyant sur l'annexe 1.

L'annexe 1 est une fiche d'analyse organoleptique à remplir pour les trois fromages sélectionnés. Elle comporte des rubriques d'identification et des descripteurs visuels, olfactifs et gustatifs. Le sujet ne nomme pas les fromages et aucune case de la fiche n'est renseignée : les informations et sensations doivent donc venir des produits réellement observés et dégustés.

Pour argumenter, identifier d'abord le fromage sans erreur, puis décrire avec des mots simples des caractéristiques effectivement relevées. La fiche invite notamment à observer la croûte et la pâte, leur couleur et leur texture ; à qualifier les odeurs, par exemple fruitées, animales, lactiques ou végétales ; puis à décrire les sensations, les saveurs, leur intensité et la longueur ou la qualité de la finale. Ne retenir que les descripteurs correspondant à l'observation réelle.

Adapter ensuite la proposition aux préférences exprimées par le client, sans exagération et sans lui imposer un choix. Par exemple : « Je peux vous proposer [nom vérifié]. À l'œil, [observation réelle] ; son odeur évoque [observation réelle]. En bouche, vous pourrez remarquer [sensation ou saveur réellement perçue], avec une finale [observation réelle]. Comme vous appréciez [préférence exprimée], ce fromage pourrait vous convenir. »

Ne pas inventer le nom, le lait, la famille, la région ni les qualités sensorielles du fromage ; les renseigner à partir des produits et de l'analyse effectuée en partie 1.

RÉPONSE À RETENIR

Construire une argumentation personnalisée à partir des trois fromages analysés en annexe 1 : identité vérifiée, observations visuelles et olfactives, sensations et saveurs réellement perçues, puis finale. Adapter la proposition aux goûts du client. Comme le sujet ne fournit ni noms de fromages ni résultats d'analyse, les descriptions particulières sont à compléter pendant l'épreuve.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 3

None points

Entretien avec le jury sur les activités réalisées lors des parties 1 et 2

Partie 3

Question Entretien

PDF source, p. 2

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

Préparation à l'entretien — exemple de réponse orale à adapter aux activités réellement réalisées. Le sujet ne donne pas la liste des fromages présents dans le stock ni les choix faits pendant l'épreuve. Il faut donc décrire ses propres gestes et produits, sans prétendre avoir choisi ou servi un fromage précis si ce n'est pas le cas.

Partie 1 — préparation du service : « J'ai sélectionné dans le stock un fromage AOP produit dans le terroir de Savoie, puis cinq autres fromages de familles différentes. J'ai choisi les produits disponibles en tenant compte de leur diversité et de leur présentation. » À titre d'exemples seulement, le Beaufort, l'Abondance, le Reblochon, la Tome des Bauges et le Chevrotin sont des fromages AOP de Savoie ; je ne cite comme produit choisi que celui qui était réellement présent dans mon stock.

« J'ai dressé le chariot avec la sélection et les accompagnements mis à disposition à l'annexe 2. J'ai ensuite préparé les assiettes avec le fromage AOP de Savoie et deux autres fromages de mon choix. » L'annexe 1 porte sur l'analyse organoleptique des trois fromages sélectionnés : pour chacun, je présente mes observations réelles concernant notamment l'aspect et la couleur, l'odeur, la texture et les saveurs. Je distingue ce que j'ai observé de ce que j'en déduis et je n'attribue pas au produit une caractéristique que je n'ai pas vérifiée.

« J'ai réservé deux assiettes commercialisables pour les clients et réalisé l'analyse organoleptique à partir d'une assiette. J'ai présenté les fromages proprement et de façon à pouvoir les identifier et les servir sans les mélanger. J'ai choisi des accompagnements dans la liste de l'annexe 2, par exemple [citer uniquement ceux réellement utilisés], en veillant à ne pas masquer le goût des fromages. J'ai utilisé du matériel propre, respecté les règles d'hygiène et nettoyé puis rangé le poste de travail. »

Le sujet présente une différence entre l'introduction de la partie 1, qui annonce « deux assiettes », et les consignes détaillées : le point 3 demande de dresser **3 assiettes**, le point 4 d'en réserver **deux** pour les clients, et le point 5 de réaliser une analyse organoleptique. Pour répondre aux consignes détaillées, la solution cohérente est de dresser trois assiettes : deux réservées aux clients et une utilisée pour l'analyse.

Partie 2 — service : « Après le débarrassage des assiettes du plat principal, j'ai présenté les deux formules proposées par le restaurant : le chariot de fromages à 28 euros et l'assiette 3 fromages à 19 euros. J'ai pris note de la commande de chaque table et rédigé les bons de commande correspondants. J'ai préparé le matériel nécessaire et assuré le service avec soin, en respectant les règles d'hygiène et de service. »

« Pour conseiller les clients, je me suis appuyé(e) sur les observations organoleptiques réellement faites sur les trois fromages sélectionnés. J'ai décrit leurs caractéristiques observées et proposé, si cela convenait aux préférences du client, un accompagnement disponible à l'annexe 2. J'ai répondu aux questions sans inventer de caractéristiques et en tenant compte des demandes exprimées par le client. »

À l'entretien, je donne des exemples précis tirés de mon travail, j'explique les raisons de mes choix et je peux évoquer une difficulté rencontrée ainsi que la façon dont je l'ai résolue. Les formulations entre crochets sont à compléter uniquement avec les produits effectivement utilisés.

RÉPONSE À RETENIR

Attendus de l’entretien : décrire et justifier les activités réellement effectuées pendant la préparation et le service ; expliquer la sélection d’un fromage AOP de Savoie et de cinq autres fromages de familles différentes ; présenter l’analyse organoleptique des trois fromages sélectionnés à partir d’observations réelles ; évoquer le chariot, les accompagnements disponibles à l’annexe 2, les règles d’hygiène, les deux formules et leurs prix, la prise de commande et le service.

Le sujet annonce d’abord deux assiettes, mais ses consignes détaillées demandent d’en dresser trois, d’en réserver deux aux clients et d’analyser une assiette. La réponse cohérente aux consignes détaillées est donc : trois assiettes préparées, deux commercialisables et une utilisée pour l’analyse.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_a2_s1.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.