SUJET OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Session 2023

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 2023

ÉPREUVE **EP2**

Commercialisation des fromages et produits laitiers



Atelier 1

« Point de vente »

Cet atelier se décompose en 3 parties

Partie ❶	Épreuve pratique	1 heure	► Agencement du point de vente
Partie ❷	Épreuve pratique	20 minutes	► Commercialisation
Partie ❸	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 en fin d'épreuve.

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) à la crémerie-fromagerie
« Cheese House » à Lyon.

La boutique accueille une clientèle urbaine, épicurienne et touristique, en quête de produits du terroir et d'authenticité.

Chaque semaine des produits sont mis en avant. Actuellement, une animation promotionnelle sur un fromage de « Normandie » est proposée.

Partie ❶ - Agencement du point de vente (1 heure)

Avant l'ouverture de la boutique, vous devez :

- 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 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 d'un fromage de « Normandie » en proposant des actions de votre choix, à l'aide éventuellement du matériel et autres accessoires à disposition,
- veiller à la propreté générale avant l'ouverture de la boutique.

Partie ❷ - Commercialisation (20 minutes)

La boutique ouvre, vous devez :

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

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

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

Les fromages et prix de vente

APPELLATIONS	UNITÉ	PRIX
Abondance	kg	30,90 €
Bleu d'Auvergne	kg	22,60 €
Brie de Meaux	kg	26,60 €
Brillat savarin 500g	pièce	12,00 €
Camembert de Normandie	pièce	7,90 €
Cantal entre-deux	kg	30,40 €
Chaource 250g	pièce	7,90 €
Comté 12 mois	kg	31,30 €
Comté 18 mois	kg	34,40 €
Fromage frais aux fruits secs	pièce	7,35 €
Fromage frais aux fines herbes ou	pièce	7,35 €
Gorgonzola	kg	28,20 €
Gouda jeune	kg	32,40 €
Lait pasteurisé entier	Litre	2,90 €
Lait UHT demi-écrémé	Litre	1,60 €
Langres	pièce	5,90 €
Petit livarot 250g	pièce	7,90 €
Maroilles 720g	pièce	18,00 €
Morbier	kg	26,50 €
Mozzarella di Buffala Campana	pièce	4,90 €
Petit Basque ou équivalent 600g	pièce	20,50 €
Reblochon laitier	pièce	6,50 €
Rocamadour	pièce	1,90 €
Roquefort	kg	29,10 €
Sainte-maure-de-touraine	pièce	10,90 €
Tomme de Savoie	kg	24,60 €
Valençay	pièce	9,90 €
Fromage Vegan	pièce	5,50 €