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 2

« Gestion du poste fromage en restaurant »

Cet atelier se décompose en 3 parties :

Partie 1	Épreuve pratique	1 heure	► Préparation du service
Partie 2	Épreuve pratique	20 minutes	► Service
Partie 3	Épreuve orale	10 minutes	► Entretien avec le jury

Le sujet se compose de 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet est à rendre dans son intégralité.

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) au restaurant gastronomique « l'Épicure » à Lyon.
Vous êtes en charge de la gestion et du service des fromages.
Votre crémier-fromager « Chesse House » vous a livré le matin même.



Le restaurant commercialise le fromage selon deux formules :

- chariot de fromages : 28 euros,
- assiette 3 fromages : 19 euros.

Partie 1 – Préparation du service (1 heure)

Vous préparerez un chariot et deux assiettes de fromages à l'office selon les consignes du maître d'hôtel.

Consignes du maître d'hôtel

1. Sélectionner dans le stock de fromages :
   - **un fromage AOP produit dans la région / le terroir Savoie ;**
   - **cinq autres fromages de familles différentes.**
2. Dresser un chariot de fromages à partir de cette sélection avec les produits d'accompagnement mis à disposition (annexe 2).
3. Dresser 3 assiettes sur la base du chariot de fromages avec :
   - **le fromage AOP du terroir imposé (Savoie) ;**
   - **deux autres fromages de votre choix.**
4. Réserver deux assiettes commercialisables pour les clients.
5. Réaliser l'analyse organoleptique d'une assiette (annexe 1).
   Cette analyse vous aidera pour l'argumentation commerciale des fromages de la partie 2.
6. Nettoyer et ranger le poste de travail.

Partie 2 – Service (20 minutes)

Les clients sont installés à table et les assiettes du plat principal ont été débarrassées.

Pour chaque table, vous allez :

1. Proposer les formules de commercialisation du fromage (à l'assiette ou au chariot) ;
2. Rédiger les bons de commande ;
3. Effectuer la mise en place pour le service ;
4. Assurer le service du fromage ;
5. Proposer une argumentation commerciale adaptée à la clientèle en vous appuyant sur l'annexe 1.

Partie 3 – Entretien avec le jury (10 minutes)

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

ANNEXE 1

Document à remettre au jury : analyse organoleptique des trois fromages sélectionnés

Fromages sélectionnés	Visuel			Olfactif		Gustatif	
N° 1	Croûte		Pâte	Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 0 0 0 0 0 +		Intensité
	☐ blanc	☐ lisse	☐ souple	☐ blanc	Fruité / Lactique	☐ doux	- 0 0 0 0 0 +
	☐ ivoire	☐ frisée/plissée	☐ crémeux	☐ blanc crème	☐ noisette ☐ beurre	☐ piquant	☐ fraîche/acide
	☐ pâle	☐ sèche	☐ ferme	☐ ivoire	☐ fruits secs ☐ crème	☐ fondant	☐ salé
Lait :	☐ orangée	☐ humide	☐ friable	☐ jaune pâle	☐ ..... ☐	☐ crémeux	☐ amer
☐ vache	☐ cendrée	☐ duveteuse	☐ lisse	☐ bleu/persillé/	Animal / Végétal	☐ onctueux	☐ ammoniac
☐chèvre	☐	☐ brillante	☐ crayeux	vert	☐ étable ☐ foin	☐ crayeux	☐ .....
☐ brebis	☐ homogène	Taille	☐ coulant	☐ ocre/orangé	☐ caprin ☐ fleurs	☐ pâteux	
Famille :	☐ striée	☐ fine	Ouvertures		☐ ..... ☐ champignon	☐	Longueur en bouche
	☐ tachetée	☐ épaisse	☐ absence	☐ peu	☐ cave	Finale en bouche	- 0 0 0 0 0 +
Région :		☐	☐ nombreuses	nombreuses	☐ herbe	☐ agréable	
						☐ désagréable	
N° 2	Croûte		Pâte	Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 0 0 0 0 0 +		Intensité
	☐ blanc	☐ lisse	☐ souple	☐ blanc	Fruité / Lactique	☐ doux	- 0 0 0 0 0 +
	☐ ivoire	☐ frisée/plissée	☐ crémeux	☐ blanc crème	☐ noisette ☐ beurre	☐ piquant	☐ fraîche/acide
	☐ pâle	☐ sèche	☐ ferme	☐ ivoire	☐ fruits secs ☐ crème	☐ fondant	☐ salé
Lait :	☐ orangée	☐ humide	☐ friable	☐ jaune pâle	☐ ..... ☐	☐ crémeux	☐ amer
☐ vache	☐ cendrée	☐ duveteuse	☐ lisse	☐ bleu/persillé/	Animal / Végétal	☐ onctueux	☐ ammoniac
☐chèvre	☐	☐ brillante	☐ crayeux	vert	☐ étable ☐ foin	☐ crayeux	☐ .....
☐ brebis	☐ homogène	Taille	☐ coulant	☐ ocre/orangé	☐ caprin ☐ fleurs	☐ pâteux	
Famille :	☐ striée	☐ fine	Ouvertures		☐ ..... ☐ champignon	☐	Longueur en bouche
	☐ tachetée	☐ épaisse	☐ absence	☐ peu	☐ cave	Finale en bouche	- 0 0 0 0 0 +
Région :		☐	☐ nombreuses	nombreuses	☐ herbe	☐ agréable	
						☐ désagréable	
N° 3	Croûte		Pâte	Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 0 0 0 0 0 +		Intensité
	☐ blanc	☐ lisse	☐ souple	☐ blanc	Fruité / Lactique	☐ doux	- 0 0 0 0 0 +
	☐ ivoire	☐ frisée/plissée	☐ crémeux	☐ blanc crème	☐ noisette ☐ beurre	☐ piquant	☐ fraîche/acide
	☐ pâle	☐ sèche	☐ ferme	☐ ivoire	☐ fruits secs ☐ crème	☐ fondant	☐ salé
Lait :	☐ orangée	☐ humide	☐ friable	☐ jaune pâle	☐ ..... ☐	☐ crémeux	☐ amer
☐ vache	☐ cendrée	☐ duveteuse	☐ lisse	☐ bleu/persillé/	Animal / Végétal	☐ onctueux	☐ ammoniac
☐chèvre	☐	☐ brillante	☐ crayeux	vert	☐ étable ☐ foin	☐ crayeux	☐ .....
☐ brebis	☐ homogène	Taille	☐ coulant	☐ ocre/orangé	☐ caprin ☐ fleurs	☐ pâteux	
Famille :	☐ striée	☐ fine	Ouvertures		☐ ..... ☐ champignon	☐	Longueur en bouche
	☐ tachetée	☐ épaisse	☐ absence	☐ peu	☐ cave	Finale en bouche	- 0 0 0 0 0 +
Région :		☐	☐ nombreuses	nombreuses	☐ herbe	☐ agréable	
						☐ désagréable	

ANNEXE 2

Accompagnements divers

Abricots secs
Cerneaux de noix
Chips de pommes sachet 60g
Chocolat noir
Citron jaune
Confiture de cerises noires
Confiture de figues
Confiture de mirabelles
Confiture de poires
Miel
Pain aux fruits secs
Pain blanc baguette
Poires Williams
Pommes Granny Smith