CORRIGÉ NON OFFICIEL

# CAP (Crémier-fromager)

Organisation de l'espace de commercialisation

**Édition 2026**

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

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

CAP Crémier-fromager

# CAP Crémier-Fromager, EP2, Atelier 1 : Point de vente

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CF-EP2-A1 • Durée : **1 h 30** • Coefficient : **7 pour l'EP2**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


**1. Préparation et aménagement du point de vente** (4 questions) **Page 3**

**2. Accueil, conseil, service et encaissement** (4 questions) **Page 7**

**3. Entretien professionnel et analyse de l'activité** (2 questions) **Page 10**

**4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**


Sujet associé **(PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Organisation de l'espace de commercialisation/2026/CAP (Crémier-fromager) - Organisation de l'espace de commercialisation - Session 2026 - 1-Sujet.pdf



FormaV - document d'entraînement non officiel

# 1. Préparation et aménagement du point de vente

Dans la fromagerie Les Halles du Terroir, le candidat prépare le poste avant l'ouverture et organise les six familles de fromages dans la vitrine réfrigérée à partir du plan coté et des données produits. Il renseigne les étiquettes, contrôle la salubrité, calcule l'implantation et réalise concrètement la mise en place.

## Répartition des familles

**Question 1.1. Sur le DR 1, proposer une répartition des six familles de fromages dans la vitrine en respectant les dimensions utiles, les marges et la largeur prévue pour chaque famille dans le DT 1. Inscrire le nom de chaque famille et justifier brièvement l'ordre de présentation.**

Retenir un produit par emplacement et suivre un ordre de familles facile à repérer. Les six emplacements font chacun 300 mm, avec une séparation de 20 mm entre deux emplacements. Le choix d'un produit représentatif pour chaque famille évite de répéter la famille « fromage de chèvre ».

| Emplacement | Famille retenue | Produit choisi | Largeur |
|---|---|---|---|
| 1 | Pâte pressée cuite | Comté | 300 mm |
| 2 | Pâte pressée non cuite | Tomme des Bauges | 300 mm |
| 3 | Pâte molle à croûte fleurie | Brie de Meaux | 300 mm |
| 4 | Pâte molle à croûte lavée | Époisses | 300 mm |
| 5 | Pâte persillée | Fourme d'Ambert | 300 mm |
| 6 | Fromage de chèvre | Chèvre frais | 300 mm |

Installer cinq séparations de 20 mm. La zone de présentation étant centrée, la marge disponible se répartit de part et d'autre.

**Répartition des familles sur le DR 1**

| Emplacement de gauche à droite | Famille ou produit retenu | Largeur prévue |
|---|---|---|
| 1 | Pâte pressée cuite | 300 mm |
| 2 | Pâte pressée non cuite | 300 mm |
| 3 | Pâte molle, croûte fleurie | 300 mm |
| 4 | Pâte molle, croûte lavée | 300 mm |
| 5 | Pâte persillée | 300 mm |
| 6 | Fromage de chèvre | 300 mm |
| Séparations : 5 | | 20 mm chacune |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

De gauche à droite : pâte pressée cuite, pâte pressée non cuite, pâte molle à croûte fleurie, pâte molle à croûte lavée, pâte persillée, fromage de chèvre.

## Étiquetage

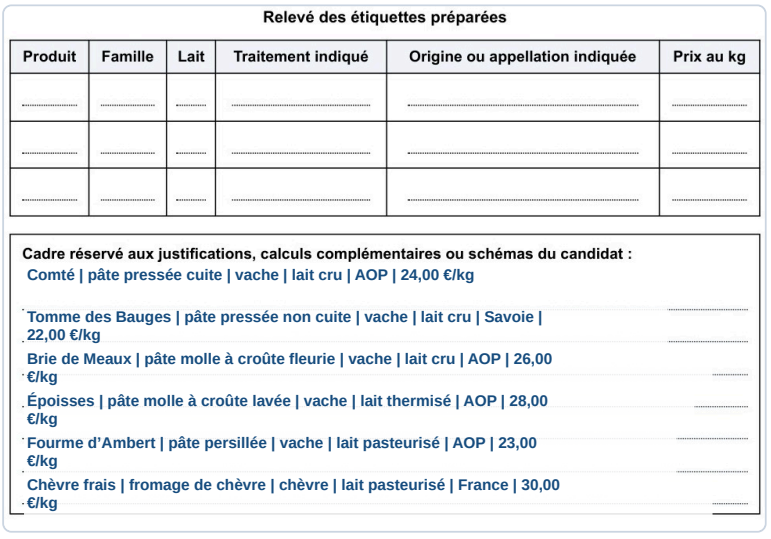
**Question 1.2. Préparer et poser les étiquettes des produits retenus pour la vitrine. Pour chaque produit, renseigner les champs demandés dans le DT 2 à partir des informations du DT 1, sans ajouter d'information absente des documents.**

Renseigner les champs demandés pour les six produits retenus. Les mentions ci-dessous reprennent les données du DT 1 : ne pas ajouter d'autre origine, d'appellation ou de caractéristique. Le DR comporte trois lignes de tableau ; reporter les trois autres étiquettes dans le cadre de continuation.

| Produit | Famille | Lait | Traitement indiqué | Origine ou appellation | Prix au kg |
|---|---|---|---|---|---|
| Comté | Pâte pressée cuite | Vache | Lait cru | AOP | 24,00 € |
| Tomme des Bauges | Pâte pressée non cuite | Vache | Lait cru | Savoie | 22,00 € |
| Brie de Meaux | Pâte molle à croûte fleurie | Vache | Lait cru | AOP | 26,00 € |
| Époisses | Pâte molle à croûte lavée | Vache | Lait thermisé | AOP | 28,00 € |
| Fourme d'Ambert | Pâte persillée | Vache | Lait pasteurisé | AOP | 23,00 € |
| Chèvre frais | Fromage de chèvre | Chèvre | Lait pasteurisé | France | 30,00 € |

Poser les étiquettes lisiblement dans leur emplacement et vérifier qu'elles restent associées au bon produit.

**Relevé des six étiquettes sur le DR**



Relevé des étiquettes préparées

| Produit | Famille | Lait | Traitement indiqué | Origine ou appellation indiquée | Prix au kg |
|---|---|---|---|---|---|
| ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |
| ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |
| ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

Comté | pâte pressée cuite | vache | lait cru | AOP | 24,00 €/kg

Tomme des Bauges | pâte pressée non cuite | vache | lait cru | Savoie | 22,00 €/kg .....

Brie de Meaux | pâte molle à croûte fleurie | vache | lait cru | AOP | 26,00 €/kg .....

Époisses | pâte molle à croûte lavée | vache | lait thermisé | AOP | 28,00 €/kg .....

Fourme d'Ambert | pâte persillée | vache | lait pasteurisé | AOP | 23,00 €/kg .....

Chèvre frais | fromage de chèvre | chèvre | lait pasteurisé | France | 30,00 €/kg .....

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Six étiquettes complètes, conformes aux données du DT 1.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Contrôles et hygiène avant ouverture

**Question 1.3. Contrôler le poste avant l'ouverture selon le protocole du DT 2. Inscrire sur le DR 1 les contrôles réalisés, les résultats constatés et les éventuelles actions correctives, puis effectuer les opérations de préparation et de nettoyage demandées dans l'ordre du protocole.**

Suivre le protocole avant toute manipulation, puis installer les produits :

1. Vérifier la propreté de la vitrine, du plan de travail et des ustensiles. En cas de souillure, nettoyer et désinfecter selon les instructions du produit.
2. Lire la température affichée avant l'installation et noter la mesure réellement constatée sur le DR 1. La plage attendue est de 0 °C à 6 °C inclus ; signaler au jury tout écart et appliquer la correction prévue.
3. Se laver et se sécher les mains avant la préparation, après toute interruption et après une opération salissante.
4. Utiliser un ustensile propre par produit ; le nettoyer et le désinfecter avant de le réutiliser pour un autre produit.
5. Placer les produits dans leurs emplacements identifiés et vérifier la lisibilité des étiquettes.

**Contrôles à consigner sur le DR 1**

Calcul d'implantation et contrôles avant ouverture

| Élément à renseigner | Calcul ou résultat |
|---|---|
| Longueur occupée par les six familles | ..... |
| Longueur occupée par les cinq séparations | ..... |
| Longueur totale nécessaire | ..... |
| Marge restante sur 2 100 mm utiles | ..... |
| Température affichée de la vitrine | Noter la température réellement lue ... °C |
| État de propreté constaté | ..... Propreté constatée ..... |
| Action corrective éventuellement réalisée | ..... Corriger si nécessaire |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Noter la température réellement lue ; elle doit être de 0 °C à 6 °C inclus. Nettoyer et désinfecter toute surface souillée.

## Calcul d'implantation

**Question 1.4. Calculer la longueur nécessaire pour six familles de 300 mm avec cinq séparations de 20 mm, puis la marge restante sur les 2 100 mm utiles. Inscrire les calculs sur le DR 1 et vérifier que l'implantation respecte le cahier des charges en utilisant la relation fournie.**

Longueur des familles : `6 × 300 = 1 800 mm`. Longueur des séparations : `5 × 20 = 100 mm`. Longueur totale : `1 800 + 100 = 1 900 mm`. Marge restante : `2 100 − 1 900 = 200 mm`. L'implantation est conforme, car 1 900 mm est inférieur à la longueur utile de 2 100 mm. La zone utile étant centrée, la marge se répartit en deux marges égales de `200 ÷ 2 = 100 mm`.


FormaV - document d'entraînement non officiel

### Calcul d’implantation sur le DR 1

**Calcul d’implantation et contrôles avant ouverture**

| Élément à renseigner | Calcul ou résultat |
|---|---|
| Longueur occupée par les six familles | 6 × 300 = 1 800 mm |
| Longueur occupée par les cinq séparations | 5 × 20 = 100 mm |
| Longueur totale nécessaire | Total : 1 900 mm |
| Marge restante sur 2 100 mm utiles | Marge : 200 mm |
| Température affichée de la vitrine | ... °C |
| État de propreté constaté | ..... |
| Action corrective éventuellement réalisée | ..... |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Longueur totale : 1 900 mm ; marge totale : 200 mm, soit 100 mm de chaque côté. Implantation conforme.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## 2. Accueil, conseil, service et encaissement

Le jury joue le rôle d'un client qui commande 180 g de comté AOP et 250 g de chèvre frais. Le candidat accueille et conseille le client à partir des données disponibles, prépare et sert les portions dans le respect des règles d'hygiène, calcule le montant à payer et rend la monnaie.

### Accueil et conseil

**Question 2.1. Accueillir le client, le questionner pour préciser sa demande et présenter de manière adaptée les deux produits de sa commande. Justifier les propositions à partir des caractéristiques disponibles dans le DT 1 et répondre sans attribuer aux produits de caractéristiques absentes des documents.**

« Bonjour, que puis-je vous proposer ? Préférez-vous un fromage à pâte cuite ou un fromage de chèvre frais ? Je confirme votre commande : 180 g de comté et 250 g de chèvre frais. »

- Le comté est une pâte pressée cuite au lait de vache, AOP, avec des notes fruitées selon le descriptif de la boutique.
- Le chèvre frais a une texture souple et un goût frais et doux. Il est au lait de chèvre pasteurisé.

Je m'en tiens à ces informations pour conseiller le client et répondre à ses questions, sans attribuer aux fromages d'autres caractéristiques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Comté : pâte pressée cuite, notes fruitées, lait de vache, AOP. Chèvre frais : texture souple, goût frais et doux, lait de chèvre pasteurisé.

### Calcul de la commande

**Question 2.2. Pour la commande du DT 3, calculer le prix de 180 g de comté AOP à 24,00 € par kilogramme et celui de 250 g de chèvre frais à 30,00 € par kilogramme, puis le total et la monnaie à rendre sur 20,00 €. Détailler les calculs sur le DR 2 en utilisant la formule fournie.**

Pour chaque portion, je divise la masse en grammes par 1 000, puis je multiplie par le prix au kilogramme. Les prix sont arrondis au centime. J'additionne les deux portions pour obtenir le total, puis je soustrais ce total du billet remis. Le détail et les montants sont à reporter dans le tableau du DR 2.

| Opération | Calcul | Résultat |
|---|---|---|
| Comté, 180 g | 180 ÷ 1 000 × 24,00 €/kg | 4,32 € |
| Chèvre frais, 250 g | 250 ÷ 1 000 × 30,00 €/kg | 7,50 € |
| Total | 4,32 € + 7,50 € | 11,82 € |
| Monnaie sur 20,00 € | 20,00 € - 11,82 € | 8,18 € |

Le client doit payer 11,82 € et recevoir 8,18 € de monnaie.


FormaV - document d'entraînement non officiel

Calcul de la commande complété

| | | |
|---|---|---|
| | 180 ÷ 1 000 × 24,00 | 4,32 € |
| | 250 ÷ 1 000 × 30,00 | 7,50 € |
| | 4,32 + 7,50 | 11,82 € |
| | 20,00 € | |
| | 20,00 - 11,82 | 8,18 € |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total à payer : 11,82 €. Monnaie à rendre sur 20,00 € : 8,18 €.

## Service des produits

**Question 2.3. Réaliser le service des deux portions demandées en respectant les règles de manipulation, la séparation des produits et la remise en état du matériel indiquées dans le DT 2. Présenter les produits au client et annoncer clairement le montant de la commande.**

Je sers les deux portions séparément, avec des ustensiles propres, afin d'éviter tout contact croisé. Je garde les produits identifiables et respecte les consignes d'hygiène du DT 2.

1. Je me lave et me sèche les mains avant la préparation, puis de nouveau après une interruption ou une opération salissante.
2. J'utilise un ustensile propre pour chaque produit. Avant de réemployer un ustensile pour l'autre fromage, je le nettoie et le désinfecte.
3. Je pèse les portions demandées et les présente séparément au client.
4. J'annonce le montant total de 11,82 €, puis je remets le matériel en état.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Servir séparément 180 g de comté et 250 g de chèvre frais. Montant annoncé : 11,82 €.

## Encaissement et remise en état

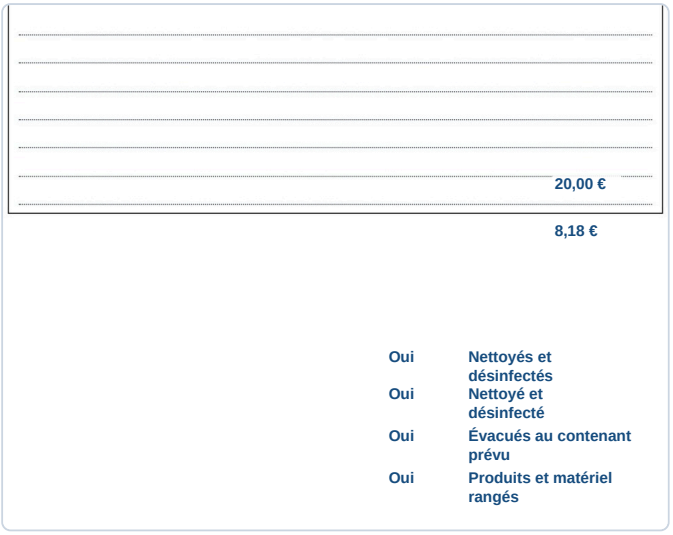
**Question 2.4. Encaisser le règlement de 20,00 €, annoncer la monnaie rendue et remettre le poste en état après la vente. Compléter le DR 2 avec le montant encaissé, la monnaie rendue et les opérations de remise en état effectuées.**

Je confirme l'encaissement du billet de 20,00 €, puis je rends et annonce 8,18 € au client. Je reporte 20,00 € comme montant encaissé et 8,18 € comme monnaie rendue sur le DR 2.


FormaV - document d'entraînement non officiel

Après la vente, je nettoie et désinfecte les ustensiles ainsi que le plan de travail, j’évacue les déchets dans le contenant prévu, puis je remets les produits et le matériel dans les conditions prévues. Je coche « oui » sur le relevé pour les opérations réalisées et note les observations utiles.

**Encaissement et remise en état complétés**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Montant encaissé : 20,00 €. Monnaie rendue : 8,18 €. Ustensiles et plan nettoyés, déchets évacués, matériel rangé.

## 3. Entretien professionnel et analyse de l'activité

À l'issue de la mise en situation, le candidat échange avec le jury sur les opérations réalisées. Il justifie l'organisation de la vitrine et les mesures d'hygiène, puis analyse sa prise en charge du client et propose une amélioration concrète pour une prochaine vente.

### Justification des choix et salubrité

**Question 3.1. Expliquer les choix d'organisation de la vitrine, les contrôles effectués avant l'ouverture et les mesures prises pour préserver la salubrité des produits et du poste. Citer au moins deux éléments précis du protocole du DT 2.**

Je regroupe les produits par famille, avec un emplacement de 300 mm pour chacune et des séparations de 20 mm. Cette implantation occupe 1 900 mm sur les 2 100 mm utiles, soit 100 mm de marge à chaque extrémité si elle est centrée. Avant l'ouverture, je vérifie la propreté du poste et relève la température affichée, que je note sur le DR 1.

- Je valide la température si elle est comprise entre 0 °C et 6 °C inclus.
- Je me lave et me sèche les mains, puis utilise un ustensile propre par produit. Je le nettoie et le désinfecte avant de le réutiliser pour un autre produit.
- Je veille à associer chaque étiquette lisible au bon produit. En cas de souillure, je nettoie et désinfecte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Familles regroupées, implantation centrée avec 100 mm de marge de chaque côté, température contrôlée et hygiène des mains et des ustensiles respectée.

### Analyse de la vente

**Question 3.2. Analyser la prise en charge du client et l'encaissement. Indiquer un point maîtrisé et une amélioration concrète à apporter à son organisation lors d'une prochaine vente.**

J'accueille le client, précise son besoin et présente les produits avec les seules informations disponibles : le comté est au lait de vache, AOP, à pâte pressée cuite et aux notes fruitées ; le chèvre frais est souple, frais et doux, au lait de chèvre pasteurisé. Pour fiabiliser l'encaissement, je calcule le total puis la monnaie avant de rendre le billet.

| Opération | Calcul | Montant |
|---|---|---|
| Comté | 180 ÷ 1 000 × 24,00 € | 4,32 € |
| Chèvre frais | 250 ÷ 1 000 × 30,00 € | 7,50 € |
| Total | 4,32 € + 7,50 € | 11,82 € |
| Monnaie | 20,00 € - 11,82 € | 8,18 € |

Point maîtrisé : conseiller à partir des caractéristiques documentées. Amélioration : vérifier systématiquement le total et la monnaie avant l'encaissement.


FormaV - document d'entraînement non officiel

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Point maîtrisé : conseil adapté aux données disponibles. Amélioration : vérifier le total de 11,82 € et rendre 8,18 € sur 20,00 €.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet ( Édition 2026 )

**Bilan de l'épreuve :** Le CAP Crémier-Fromager, épreuve EP2, Atelier 1 « Point de vente », Édition 2026, porte le code 26-CAP-CF-EP2-A1. D'une durée de 1 h 30, l'EP2 a le coefficient 7. L'atelier, noté sur 20 points, porte sur la préparation d'une vitrine de fromages, l'étiquetage, l'hygiène, l'accueil et le conseil client, le service, le calcul d'une commande, l'encaissement et l'analyse de la pratique.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Longueur d'implantation : nombre de familles × largeur d'une famille + nombre de séparations × largeur d'une séparation.
- Prix d'une portion : masse en grammes divisée par 1 000, puis multipliée par le prix au kilogramme.
- Monnaie à rendre : montant remis par le client moins le total de la commande.
- La température de service fixée par la boutique doit être comprise entre 0 °C et 6 °C inclus.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter six emplacements de 300 mm et cinq séparations de 20 mm dans les 2 100 mm utiles de la vitrine.
- Renseigner les étiquettes et conseiller le client uniquement à partir des informations fournies dans les DT.
- Se laver les mains aux moments prescrits et utiliser un ustensile propre pour chaque produit afin d'éviter les contacts croisés.
- Annoncer le montant et la monnaie rendue, puis nettoyer et désinfecter le poste, ranger le matériel et évacuer les déchets.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer la longueur d'implantation des six familles ?**

Multipliez six familles par 300 mm, puis ajoutez cinq séparations de 20 mm. La longueur nécessaire est de 1 900 mm. Sur les 2 100 mm utiles, la marge restante est donc de 200 mm.

**Q : Comment calculer le prix des deux portions et la monnaie ?**

Divisez chaque masse en grammes par 1 000, puis multipliez par le prix au kilogramme. Le comté coûte 4,32 € et le chèvre frais 7,50 €, soit 11,82 € au total. Sur 20,00 €, la monnaie est de 8,18 €.

**Q : Quels sont les temps indicatifs et la répartition des points ?**

La durée totale de l'atelier est de 1 h 30 : 60 minutes pour la préparation, 20 minutes pour la vente et 10 minutes pour l'entretien. La notation est répartie en 8, 8 et 4 points, soit 20 points au total.

**Q : Quels critères le jury attend-il pendant la mise en situation ?**

Le sujet évalue la préparation et l'organisation, le respect du protocole d'hygiène, la qualité de l'accueil et du service, l'exactitude des calculs et de l'encaissement, ainsi que la capacité à justifier ses choix et à proposer une amélioration.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Organisation de l'espace de commercialisation/2026/CAP (Crémier-fromager) - Organisation de l'espace de commercialisation - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
**Ressources CAP (Crémier-fromager) :** Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen


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.