SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Organisation de l'espace de commercialisation

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CRÉMIER-FROMAGER

ÉDITION 2026

ÉPREUVE EP2 : COMMERCIALISATION DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS, ATELIER 1 : POINT DE VENTE

efficient : 7 pour l'EP2, composée de deux ateliers évalués séparément Durée : 1 h

Tenue professionnelle adaptée exigée. Le poste de vente, les produits, le matériel de découpe et de service, les accessoires de nettoyage et les documents techniques DT 1 à DT 3 sont mis à disposition par le centre. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Préparation et aménagement du point de vente (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Accueil, conseil, service et encaissement (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Entretien professionnel et analyse de l'activité (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : FROMAGERIE LES HALLES DU TERROIR, NANTES (LOIRE-ATLANTIQUE)

Vous prenez votre poste avant l'ouverture de la fromagerie Les Halles du Terroir. Vous devez préparer l'espace de vente, mettre en valeur les fromages dans la vitrine réfrigérée, assurer leur identification et leur présentation, puis accueillir un client, préparer sa commande et l'encaisser.

L'atelier se déroule en trois temps : préparation du point de vente, mise en situation de commercialisation et échange professionnel avec le jury. Les durées indiquées dans les consignes sont incluses dans la durée totale de 1 h 30. Les documents DT 1 à DT 3 sont fournis avec le sujet. Les réponses écrites demandées sont à porter sur les documents DR 1 et DR 2.

Le barème de cet atelier est ramené à 20 points. Il ne constitue pas le barème global de l'EP2.

PARTIE 1 : Préparation et aménagement du point de vente (8 points)

Organisation du poste, mise en valeur des produits et salubrité

Temps indicatif : 60 minutes. À partir du plan de la vitrine et des données des DT 1 et DT 2, préparez le poste avant l'ouverture. Vous devez organiser les familles de fromages, réaliser les étiquettes prévues, contrôler les conditions de présentation et appliquer le protocole d'hygiène fourni. Complétez le DR 1 puis réalisez concrètement l'installation.

1.1 (2 points) Sur le DR 1, proposez une répartition des six familles de fromages dans la vitrine. Respectez les dimensions utiles, les marges et la largeur réservée à chaque famille indiquées dans le DT 1. Faites figurer le nom de chaque famille et justifiez brièvement votre ordre de présentation.

1.2 (2 points) Préparez et posez les étiquettes des produits retenus pour la vitrine. Pour chaque produit, reprenez les informations disponibles dans le DT 1 et les champs demandés dans le DT 2. N'ajoutez aucune information qui ne figure pas dans les documents fournis.

1.3 (2 points) Réalisez le contrôle du poste avant ouverture selon le protocole du DT 2. Inscrivez sur le DR 1 les contrôles réalisés, les résultats constatés et toute action corrective nécessaire. Effectuez les opérations de préparation et de nettoyage demandées en respectant l'ordre du protocole.

1.4 (2 points) La vitrine offre une longueur utile de 2 100 mm. Chaque famille doit occuper 300 mm et chaque séparation entre deux familles 20 mm. Calculez la longueur totale nécessaire pour six familles avec cinq séparations, puis la marge restante dans la longueur utile. Inscrivez les calculs sur le DR 1 et vérifiez que votre implantation respecte le cahier des charges. Utilisez la relation : $L_{totale} = n \times L_{famille} + (n-1) \times L_{séparation}$.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 2 : Accueil, conseil, service et encaissement (8 points)

Commercialisation des fromages et calcul d'une commande

Temps indicatif : 20 minutes. Le jury joue le rôle du client. Vous devez l'accueillir, identifier son besoin, le conseiller à partir des seules informations du DT 1, préparer la commande indiquée dans le DT 3 et procéder à l'encaissement. Utilisez le matériel fourni et appliquez les règles de service et d'hygiène du DT 2.

2.1 (2 points) Accueillez le client, questionnez-le pour préciser sa demande et présentez de manière adaptée les deux produits de sa commande. Justifiez vos propositions à partir des caractéristiques disponibles dans le DT 1. Répondez à ses questions sans attribuer aux produits de caractéristiques absentes des documents.

2.2 (2 points) Préparez la commande du DT 3 : 180 g de comté AOP à 24,00 € par kilogramme et 250 g de chèvre frais à 30,00 € par kilogramme. Calculez le prix de chaque portion, le total à payer et la monnaie à rendre pour un règlement de 20,00 €. Détaillez les calculs sur le DR 2. Utilisez : $Prix = \frac{masse\ en\ g}{1000} \times prix\ au\ kg$.

2.3 (2 points) Réalisez le service des deux portions demandées, en respectant les règles de manipulation, de séparation des produits et de remise en état du matériel indiquées dans le DT 2. Présentez les produits au client et annoncez clairement le montant de la commande.

2.4 (2 points) Procédez à l'encaissement du règlement de 20,00 €, annoncez la monnaie rendue et remettez le poste en état après la vente. Complétez le DR 2 avec le montant encaissé, la monnaie rendue et les opérations de remise en état effectuées.

PARTIE 3 : Entretien professionnel et analyse de l'activité (4 points)

Justification des choix et analyse de sa pratique professionnelle

Temps indicatif : 10 minutes. À l'issue de la mise en situation, échangez avec le jury sur les opérations réalisées. Vous pouvez vous appuyer sur les DT 1 à DT 3 et sur les documents DR 1 et DR 2 complétés.

3.1 (2 points) Expliquez 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. Citez au moins deux éléments précis du protocole du DT 2.

3.2 (2 points) Analysez votre prise en charge du client et votre encaissement. Indiquez un point que vous avez maîtrisé et une amélioration concrète que vous apporteriez à votre organisation lors d'une prochaine vente.

FormaV - document d'entraînement non officiel

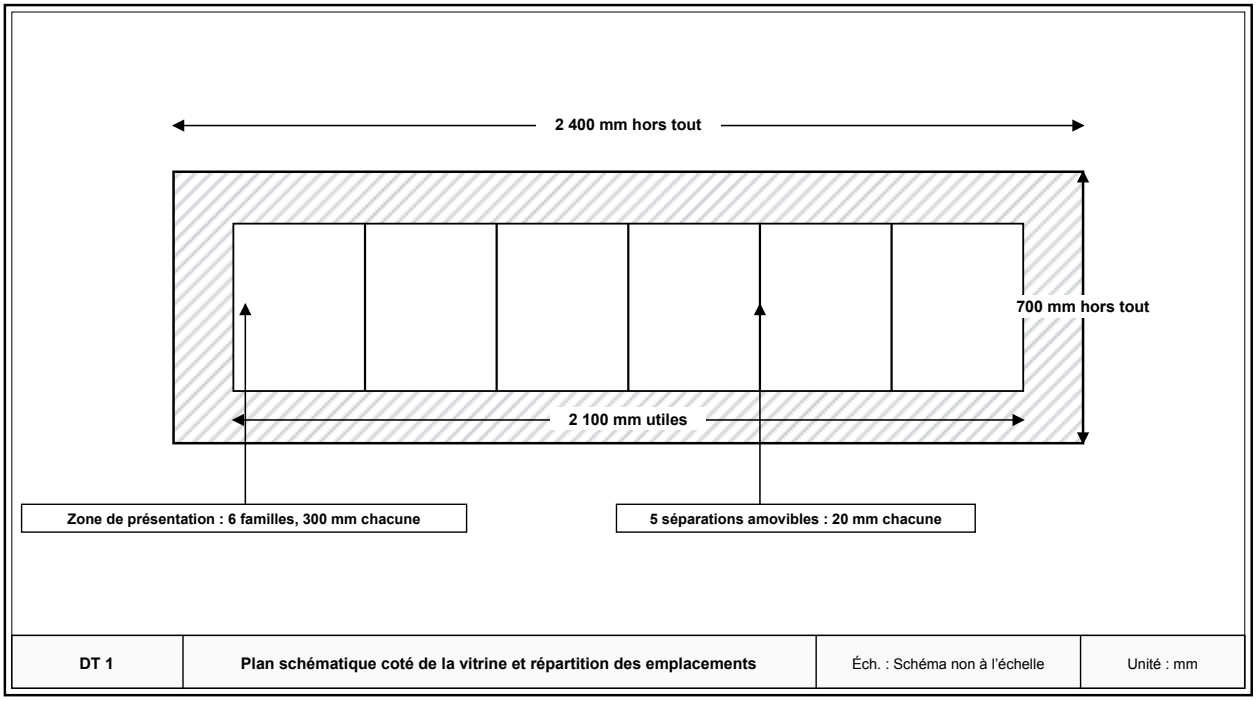
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PRODUITS DISPONIBLES, PRIX ET PLAN COTÉ DE LA VITRINE

La vitrine réfrigérée mesure 2 400 mm de longueur extérieure et 700 mm de profondeur extérieure. La longueur utile de présentation est de 2 100 mm. Le plan ci-dessous est schématique et n'est pas à l'échelle. Six emplacements de 300 mm sont prévus, avec cinq séparations de 20 mm. Les produits et caractéristiques ci-dessous sont les données à utiliser pour la préparation et le conseil.

Les indications d'origine, d'appellation et de traitement figurent dans les fiches de traçabilité de la boutique. Pour l'étiquetage demandé dans cet atelier, utiliser les champs explicitement listés dans le DT 2 et les informations du tableau. Les prix sont exprimés en euros par kilogramme.



La zone utile est centrée dans la longueur intérieure de la vitrine. Les six emplacements sont séparés par cinq cloisons amovibles.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Produits disponibles pour la vitrine et la vente

Famille	Produit	Lait	Traitement indiqué en boutique	Origine ou appellation indiquée	Prix au kg
Pâte pressée cuite	Comté	Vache	Lait cru	AOP	24,00 €
Pâte pressée non cuite	Tomme des Bauges	Vache	Lait cru	Savoie	22,00 €
Pâte molle à croûte fleurie	Brie de Meaux	Vache	Lait cru	AOP	26,00 €
Pâte molle à croûte lavée	Époisses	Vache	Lait thermisé	AOP	28,00 €
Pâte persillée	Fourme d'Ambert	Vache	Lait pasteurisé	AOP	23,00 €
Fromage de chèvre	Chèvre frais	Chèvre	Lait pasteurisé	France	30,00 €
Fromage de chèvre	Crottin affiné	Chèvre	Lait cru	France	34,00 €
Pâte pressée non cuite	Ossau-Iraty	Brebis	Lait cru	AOP	29,00 €

Données de la boutique valables pour le sujet.

Caractéristiques utiles au conseil client

Produit	Descriptif boutique	Information disponible pour le conseil
Comté	Pâte pressée cuite, notes fruitées	Fromage au lait de vache, AOP
Chèvre frais	Texture souple, goût frais et doux	Fromage au lait de chèvre, lait pasteurisé
Brie de Meaux	Pâte souple, croûte fleurie	Fromage au lait de vache, AOP
Fourme d'Ambert	Pâte persillée, texture souple	Fromage au lait de vache, lait pasteurisé

Les appréciations de texture et de goût sont les descriptifs de vente de la boutique.

DT 2 : CONSIGNES DE PRÉSENTATION, D'ÉTIQUETAGE ET D'HYGIÈNE DU POINT DE VENTE

Les consignes ci-dessous constituent le protocole de travail de la boutique pour cette mise en situation. Elles s'appliquent à la préparation, au service et à la remise en état du poste. Le candidat signale au jury tout écart constaté et indique l'action corrective réalisée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Contrôles avant ouverture et protocole de travail

Étape	Consigne	Résultat attendu ou traçabilité
État du poste	Vérifier la propreté de la vitrine, du plan de travail et des ustensiles avant manipulation des produits.	Aucune souillure visible. En cas d'écart : nettoyer et désinfecter selon les instructions du produit utilisé.
Température de la vitrine	Lire l'afficheur avant l'installation des produits.	Valeur de service fixée par la boutique : de 0 °C à 6 °C inclus. Inscrire la mesure constatée sur le DR 1.
Hygiène des mains	Effectuer le lavage des mains avant la préparation, après toute interruption et après une opération salissante.	Mains propres et séchées avec le dispositif prévu.
Ustensiles	Utiliser un ustensile propre pour chaque produit. Nettoyer et désinfecter un ustensile avant son réemploi pour un autre produit.	Pas de contact croisé entre produits par les ustensiles.
Présentation	Présenter les produits dans leur emplacement identifié. Maintenir les étiquettes lisibles et associées au bon produit.	Vitrine ordonnée, produits identifiables et présentation sans surcharge.
Fin de service	Retirer les déchets, remettre les produits et ustensiles dans les conditions prévues par la boutique, puis nettoyer et désinfecter le poste.	Poste propre, matériel rangé et déchets évacués dans le contenant prévu.

Valeurs et procédures internes de la boutique pour la situation d'examen.

Champs d'étiquetage à renseigner pour l'exercice

Champ demandé	Source de l'information
Dénomination du produit	Nom du produit indiqué au DT 1
Famille de fromage	Famille indiquée au DT 1
Nature du lait	Colonne « Lait » du DT 1
Traitement du lait indiqué	Colonne « Traitement indiqué en boutique » du DT 1
Origine ou appellation indiquée	Colonne « Origine ou appellation indiquée » du DT 1
Prix de vente au kilogramme	Colonne « Prix au kg » du DT 1

Renseigner les champs à partir des données du DT 1.

DT 3 : CONSIGNE DE VENTE ET PARAMÈTRES DE CALCUL DE LA COMMANDE

Le client souhaite acheter 180 g de comté AOP et 250 g de chèvre frais. Les prix au kilogramme sont ceux du DT 1. Il règle en espèces avec un billet de 20,00 €. Pour le calcul, convertir la masse en kilogrammes en la divisant par 1 000, calculer chaque prix de portion, puis additionner les deux montants. La monnaie rendue est égale au montant remis diminué du total de la commande. Aucune remise ni frais supplémentaire ne s'applique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Bon de commande client

Produit	Masse demandée	Prix au kg	Montant à calculer
Comté AOP	180 g	24,00 €	.....
Chèvre frais	250 g	30,00 €	.....
Total de la commande	.....	.....	.....
Règlement remis	20,00 €	.....	.....
Monnaie à rendre	.....	.....	.....

Commande à réaliser dans la mise en situation de vente.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1 à 1.4 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez directement les tableaux. Réalisez ensuite la mise en place réelle de la vitrine conformément à votre proposition et aux consignes des DT 1 et DT 2.

Répartition des familles dans la vitrine

Emplacement de gauche à droite	Famille ou produit retenu	Largeur prévue
1	.....	300 mm
2	.....	300 mm
3	.....	300 mm
4	.....	300 mm
5	.....	300 mm
6	.....	300 mm
Séparations : 5	.....	20 mm chacune

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	... °C
État de propreté constaté	.....
Action corrective éventuellement réalisée	.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

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 :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 2.2 et 2.4 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le calcul de la commande et le relevé de remise en état. Les montants sont à exprimer en euros, au centime près.

Calcul et encaissement de la commande

Opération	Calcul	Résultat
Prix de 180 g de comté	.....	... €
Prix de 250 g de chèvre frais	.....	... €
Total à payer	.....	... €
Montant remis par le client	Donnée : 20,00 €	... €
Monnaie à rendre	.....	... €

Remise en état après la vente

Opération à vérifier	Réalisée : oui ou non	Observation ou action effectuée
Ustensiles nettoyés et désinfectés selon le protocole	.....	.....
Plan de travail nettoyé et désinfecté	.....	.....
Déchets évacués dans le contenant prévu	.....	.....
Produits et matériel remis dans les conditions prévues	.....	.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

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.