CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Préparations pour la 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

EP1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CREM-EP1 • Durée : **1 h 30** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la commande et exigences professionnelles (3 questions) **Page 3**

2. Étude technologique et calculs de préparation (4 questions) **Page 5**

3. Organisation et protocole opératoire (4 questions) **Page 8**

4. Prévention, sécurité et contrôle final (2 questions) **Page 11**

5. 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/Préparations pour la commercialisation/2026/CAP (Crémier-fromager) - Préparations pour la commercialisation - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Analyse de la commande et exigences professionnelles

À la Fromagerie des Halles, il faut préparer pour 11 h 30 un assortiment de 30 portions de fromage et une sauce froide au fromage blanc pour 24 portions. L'analyse porte sur les mesures d'hygiène, l'allergène de la sauce et les informations de traçabilité à inscrire sur le bac.

Question 1.1. Relevez dans le DT 3 trois mesures à appliquer pour prévenir une contamination pendant la préparation. Indiquez, pour chacune, à quel moment du travail elle s'applique.

Trois mesures du DT 3 s'appliquent à des moments précis de la préparation :

- **Avant de commencer :** se laver et se sécher les mains, porter une tenue propre, puis nettoyer et désinfecter le plan de travail.
- **Lors d'un changement d'ustensile ou de famille de produits :** nettoyer et désinfecter l'ustensile avant son réemploi.
- **Pendant et après la préparation :** sortir uniquement les quantités nécessaires et replacer les produits préparés au réfrigérateur dès la fin du conditionnement.

Pour cette commande, l'équipement réfrigéré est réglé entre 0 °C et 4 °C.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant : mains, tenue et poste propres. Au changement d'ustensile : nettoyage et désinfection. Après conditionnement : remise rapide au froid.

Question 1.2. À partir de la recette du DT 2, identifiez l'allergène à déclarer pour la sauce. Indiquez également une mesure permettant d'éviter une contamination croisée avec un produit qui ne contient pas cet allergène.

Le fromage blanc et la crème fraîche sont indiqués comme contenant du lait dans le DT 2 : l'allergène à déclarer est donc le lait. Pour éviter une contamination croisée avec un produit qui n'en contient pas, réserver le matériel à la sauce ou nettoyer et désinfecter les ustensiles avant de les utiliser pour un autre produit. L'étiquette du bac doit signaler la présence de lait.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allergène : lait. Prévenir la contamination croisée en réservant le matériel à la sauce ou en le nettoyant et le désinfectant avant réemploi.

Question 1.3. Citez quatre informations à reporter sur l'identification du bac de sauce préparée, en vous appuyant sur le DT 3.

Le DT 3 exige une étiquette lisible sur chaque bac préparé. Elle comporte au minimum les quatre informations suivantes :

FormaV - document d'entraînement non officiel

Information	À inscrire sur le bac
Dénomination	Sauce au fromage blanc et à la ciboulette
Date et heure de préparation	Date et heure réelles de préparation
Identification du lot	Lot des ingrédients utilisés
Allergène	Contient du lait

L'étiquette doit être fixée au contenant et rester lisible.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dénomination, date et heure de préparation, lot des ingrédients utilisés, allergène « contient du lait ».

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Étude technologique et calculs de préparation

La recette de sauce froide, prévue pour 8 portions, doit être adaptée à une commande de 24 portions avec calcul des quantités et du coût matière. Il faut aussi calculer le rendement d'une meule après parure et choisir le matériel de découpe et le conditionnement adaptés aux portions de fromage.

Question 2.1. Calculez le coefficient de proportionnalité nécessaire pour passer de la recette de base à 24 portions et écrivez le calcul.

Le coefficient est le nombre de portions souhaité divisé par le nombre de portions de la recette de base : **k = 24 ÷ 8 = 3**. Multiplier chaque quantité de la recette initiale par 3.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> **Coefficient de proportionnalité : 3.**

Question 2.2. Complétez le DR 1 : calculez les quantités de chaque ingrédient nécessaires pour 24 portions, puis le coût total de la recette et le coût matière par portion. Utilisez les prix unitaires du DT 2, faites apparaître les unités et arrondissez les coûts au centime d'euro.

Ingrédient	Quantité pour 24 portions	Coût de l'ingrédient
Fromage blanc	400 × 3 = 1 200 g	1,2 × 4,20 = 5,04 €
Crème fraîche	100 × 3 = 300 g	0,3 × 5,60 = 1,68 €
Ciboulette	12 × 3 = 36 g	0,036 × 18,00 = 0,65 €
Jus de citron	20 × 3 = 60 g	0,06 × 2,50 = 0,15 €
Sel	4 × 3 = 12 g	0,012 × 0,80 = 0,01 €
Total		**7,53 €**
Coût matière par portion	7,53 ÷ 24	**0,31 €**

Les grammes sont convertis en kilogrammes pour calculer les coûts avec les prix du DT 2. Les coûts sont arrondis au centime.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DR 1 complété : quantités et coûts

Ingrédient	Quantité pour 8 portions	Coefficient	Quantité pour 24 portions	Prix unitaire en €/kg	Coût de l'ingrédient en €
Fromage blanc	400 g	3	1 200 g	4,20	5,04 €
Crème fraîche	100 g	3	300 g	5,60	1,68 €
Ciboulette	12 g	3	36 g	18,00	0,65 €
Jus de citron	20 g	3	60 g	2,50	0,15 €
Sel	4 g	3	12 g	0,80	0,01 €
Total					Total : 7,53 €
Coût matière par portion					0,31 €/portion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 24 portions : fromage blanc 1 200 g, crème 300 g, ciboulette 36 g, jus de citron 60 g, sel 12 g. Coût total : **7,53 €** ; coût par portion : **0,31 €**.

Question 2.3. Calculez la masse nette de fromage disponible après la parure, puis la masse nécessaire pour 30 portions. Déterminez la masse restante après réalisation de la commande, donnez les résultats en kilogrammes et montrez vos calculs.

Parure : **2,400 × 5 % = 0,120 kg**. Masse nette : **2,400 − 0,120 = 2,280 kg**. La commande nécessite **30 × 70 g = 2 100 g = 2,100 kg**. Masse restante : **2,280 − 2,100 = 0,180 kg**.

DR 1 complété : rendement du fromage

Donnée ou résultat	Calcul	Résultat
Masse brute de la meule	Donnée	2,400 kg
Masse de la parure	2,400 × 5 % = 0,120 kg	0,120 kg
Masse nette après parure	2,400 − 0,120	2,280 kg
Masse nécessaire pour 30 portions	30 × 70 g = 2 100 g	2,100 kg
Masse restante après la commande	2,280 − 2,100	0,180 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse nette : **2,280 kg** ; masse nécessaire : **2,100 kg** ; masse restante : **0,180 kg**.

Question 2.4. **À partir du matériel présenté dans le DT 1, choisissez un support de découpe et un type de conditionnement adaptés aux portions de fromage. Justifiez chaque choix par une caractéristique technique fournie dans le dossier.**

Choisir la **planche alimentaire réservée aux fromages** : elle sert à la découpe et au portionnement et doit être propre, stable et sans détérioration. Protéger les portions avec du **papier alimentaire propre, adapté au contact alimentaire**, puis les ranger séparément dans le bac de réception prévu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planche alimentaire réservée aux fromages ; portions protégées par du papier alimentaire et rangées séparément dans le bac de réception.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Organisation et protocole opératoire

La préparation doit être organisée en 35 minutes, selon les opérations et durées indicatives fournies pour la commande. Il faut répartir les tâches entre les zones de travail, décrire la préparation de la sauce et le portionnement, puis compléter la feuille d'organisation et prévoir le stockage.

Question 3.1. En vous appuyant sur le DT 1, proposez l'affectation des quatre zones du plan de travail aux opérations de la commande. Expliquez comment cette organisation limite les risques de contamination croisée.

Zone	Affectation
1	Préparation de la sauce
2	Découpe et portionnement des fromages sur la planche réservée
3	Réception des portions emballées
4	Conditionnement et étiquetage

Les zones dédiées séparent la préparation de la sauce, la découpe et les produits conditionnés. Le matériel reste propre et réservé à son usage ; avant tout réemploi pour une autre préparation, il est nettoyé et désinfecté.

Affectation des quatre zones du plan de travail

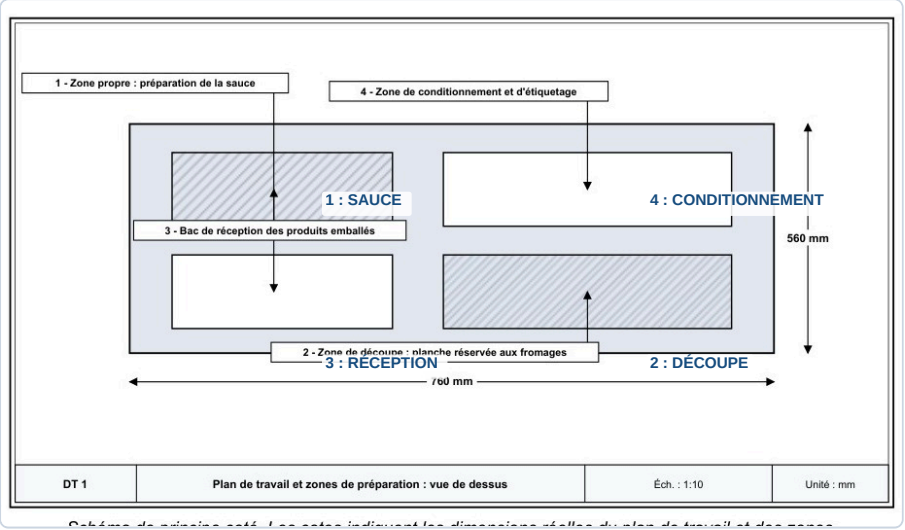


Schéma de principe coté. Les cotes indiquent les dimensions réelles du plan de travail et des zones.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Zone 1 : sauce ; zone 2 : découpe ; zone 3 : réception ; zone 4 : conditionnement et étiquetage. Nettoyer et désinfecter le matériel avant tout changement d’usage.

Question 3.2. Rédigez, dans l'ordre, les principales étapes du protocole de préparation de la sauce, depuis la prise des ingrédients jusqu'à la mise au froid. Intégrez au moins deux contrôles d'hygiène ou de qualité issus du DT 3.

1. Se laver et se sécher les mains, porter une tenue propre, puis nettoyer et désinfecter le plan de travail. Vérifier la propreté et l’état du matériel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Sortir du froid seulement les quantités nécessaires et peser les ingrédients pour 24 portions : fromage blanc 1 200 g, crème fraîche 300 g, ciboulette 36 g, jus de citron 60 g et sel 12 g.
3. Mélanger dans un saladier propre, puis transvaser la sauce dans un bac alimentaire propre et muni d'un couvercle.
4. Fermer et étiqueter le bac avec la dénomination, la date et l'heure de préparation, les lots et l'allergène. Le placer aussitôt au réfrigérateur réglé entre 0 °C et 4 °C.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Peser et mélanger proprement les ingrédients, fermer et étiqueter le bac, puis placer aussitôt la sauce au réfrigérateur entre 0 °C et 4 °C.

Question 3.3. Indiquez les opérations à réaliser pour obtenir des portions régulières de 70 g à partir de la meule. Précisez comment contrôler leur poids et comment les protéger après la découpe.

Vérifier que la planche réservée aux fromages est propre, stable et en bon état, puis utiliser un couteau adapté et en bon état. Parer la meule et découper les portions. Contrôler chaque poids avec la balance propre et vérifiée, en ajustant à 70 g. Garder les doigts hors de la trajectoire de la lame et couper à l'opposé du corps. Séparer et protéger les portions avec du papier alimentaire propre, puis les placer dans le bac de réception avant leur rangement au froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parer la meule, peser chaque portion à 70 g, puis protéger les portions avec du papier alimentaire propre et les ranger au froid.

Question 3.4. Complétez le DR 2 en indiquant, pour les opérations, leur ordre, leur durée, la zone de travail, le contrôle à effectuer et le stockage final prévu pour la sauce et les portions de fromage. Vérifiez que la durée totale respecte le temps disponible.

Ordre	Opération	Durée	Zone DT 1	Contrôle	Stockage final
1	Préparer le poste et le matériel	5 min	Toutes	Mains, plan et matériel propres	-
2	Préparer et conditionner la sauce	10 min	1 puis 4	Bac fermé et étiquette lisible	Réfrigérateur, 0 °C à 4 °C
3	Parer et portionner les fromages	12 min	2	Balance vérifiée, portions de 70 g	Réfrigérateur, 0 °C à 4 °C
4	Conditionner, identifier et ranger	5 min	4	Papier propre, étiquette lisible	Réfrigérateur, 0 °C à 4 °C
5	Nettoyer et contrôler le poste	3 min	Toutes	Poste remis en état	-

La durée totale est de 35 minutes, soit le temps disponible. Mettre la sauce au froid dès son conditionnement ; protéger les portions puis les ranger au froid.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DR 2 complété : ordre, zones, contrôles et stockage

Ordre	Opération	Durée	Zone du DT 1	Contrôle à effectuer	Stockage final
1	Préparer le poste et le matériel	5 min	Toutes	Mains, plan, matériel propres	
2	Préparer et conditionner la sauce	10 min	1 puis 4	Bac fermé, étiquette lisible	Froid 0-4 °C
3	Parer et portionner les fromages	12 min	2	Balance vérifiée, 70 g	Froid 0-4 °C
4	Conditionner, identifier et ranger	5 min	4	Papier propre, étiquette lisible	Froid 0-4 °C
5	Nettoyer et contrôler le poste	3 min	Toutes	Poste remis propre	
	Durée totale	35 min			

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : poste, sauce, fromages, conditionnement et rangement, nettoyage. Durée totale : 35 min. Stockage des préparations au réfrigérateur entre 0 °C et 4 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Prévention, sécurité et contrôle final

Avant le retrait de la commande à 11 h 30, les préparations doivent être terminées, contrôlées et rangées. Les tâches portent sur la prévention des risques lors de la découpe et sur les vérifications finales d'identification, de protection et de stockage.

Question 4.1. Pour la découpe de la meule, indiquez trois mesures de prévention adaptées aux risques présentés dans le tableau et aux consignes du DT 3.

Pour éviter les coupures et le glissement de la lame, appliquer ces trois mesures pendant le portionnement :

- Utiliser un couteau adapté à la famille de fromage et vérifier qu'il est en bon état.
- Poser le fromage sur une planche stable, propre et réservée à la découpe.
- Garder les doigts hors de la trajectoire de la lame et couper en dirigeant celle-ci à l'opposé du corps.

Ranger le couteau après usage. Si le matériel est détérioré ou si une situation devient dangereuse, interrompre la découpe et prévenir le responsable.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Couteau adapté et en bon état, planche stable, doigts hors de la trajectoire et coupe dirigée à l'opposé du corps.

Question 4.2. Établissez une liste de contrôle final comportant trois vérifications à effectuer avant la remise de la commande. Les vérifications doivent porter sur l'identification, la protection et le stockage des préparations.

Avant la remise, contrôler séparément l'identification, la protection et le stockage des deux préparations. L'étiquette doit être lisible et fixée au contenant ; vérifier chacun des éléments requis pour assurer la traçabilité et signaler l'allergène.

Point contrôlé	Vérification attendue
Identification	Étiquette lisible et fixée, avec dénomination, date et heure de préparation, lot des ingrédients et mention de l'allergène.
Protection	Sauce dans un bac alimentaire propre et fermé ; portions de fromage séparées et protégées par du papier alimentaire propre, adapté au contact alimentaire.
Stockage	Préparations replacées rapidement dans l'équipement réfrigéré réglé entre 0 °C et 4 °C.

Vérifier que le couvercle ferme correctement, que le papier protège les portions et que l'équipement est bien réglé. Corriger tout écart avant le retrait de la commande.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Étiquettes lisibles et complètes, sauce en bac fermé, portions protégées et préparations stockées entre 0 °C et 4 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Crémier-fromager, Édition 2026, code FV-ENT-CREM-EP1 dure 1 h 30 et a un coefficient 6. À partir d'une commande de portions de fromage et de sauce froide, elle évalue l'analyse des besoins, l'hygiène et la traçabilité, l'adaptation d'une recette, les calculs de coût et de rendement, l'organisation du poste, le portionnement, la sécurité et le contrôle final.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour adapter une recette, le coefficient de proportionnalité est k = nombre de portions souhaité / nombre de portions de la recette de base.
- Pour calculer un coût matière, convertir les grammes en kilogrammes, multiplier par le prix en €/kg, puis additionner les coûts des ingrédients.
- La masse nette est la masse brute diminuée de la parure ; la masse commandée est le nombre de portions multiplié par leur masse unitaire.
- Pour cette commande, conserver les produits laitiers au froid entre 0 °C et 4 °C selon la consigne interne du sujet.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs avec les unités et appliquer le coefficient de recette à chaque quantité de base.
- Convertir les quantités en kilogrammes avant d'utiliser les prix en €/kg, puis arrondir les coûts au centime.
- Séparer les zones et le matériel utilisés pour la sauce et les fromages ; nettoyer et désinfecter avant tout réemploi.
- Vérifier que les étiquettes sont lisibles et complètes, que les préparations sont protégées et qu'elles sont rangées au froid.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter les quantités de la recette de base aux 24 portions demandées ?

Divisez le nombre de portions souhaité par le nombre de portions de la recette de base pour obtenir k. Multipliez ensuite chaque quantité d'ingrédient par ce coefficient, en conservant les unités.

Q : Comment calculer le coût matière quand les ingrédients sont indiqués en grammes ?

Convertissez chaque quantité en kilogrammes en la divisant par 1 000, puis multipliez-la par le prix en euros par kilogramme. Additionnez les coûts des ingrédients et divisez le total par le nombre de portions.

Q : Comment organiser les 35 minutes de préparation prévues au sujet ?

Suivez les durées indicatives : 5 minutes pour le poste, 10 pour la sauce, 12 pour les fromages, 5 pour le conditionnement et le rangement, puis 3 pour le nettoyage et le contrôle. Le total est de 35 minutes.

Q : Quels éléments de traçabilité doivent figurer sur l'étiquette du bac de sauce ?

Le DT 3 demande au minimum la dénomination, la date et l'heure de préparation, l'identification du lot des ingrédients et la mention de l'allergène. Ne créez pas de date limite d'utilisation : demandez validation au responsable si elle manque.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Préparations pour la commercialisation/2026/CAP (Crémier-fromager) - Préparations pour la 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.