SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Préparations pour la 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 EP1 : APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET MISE EN VALEUR DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS

Coefficient : 6 pour l'ensemble de l'EP1 Durée : 1 h 30

Dossier technique fourni avec le sujet. Aucun document personnel n'est autorisé. Les calculatrices autorisées sont celles précisées dans la consigne de l'épreuve.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et exigences professionnelles (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de préparation (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organisation et protocole opératoire (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, sécurité et contrôle final (3 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 avec mode examen actif est autorisé. 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 DES HALLES, 14 RUE DES TANNEURS, 37000 TOURS

Vous travaillez au sein de la Fromagerie des Halles, commerce de détail spécialisé dans les fromages et les produits laitiers. Pour une commande à retirer à 11 h 30, vous devez préparer un assortiment de fromages pour 30 personnes et une sauce au fromage blanc pour 24 portions.

Le responsable demande une préparation conforme aux fiches produits et aux procédures de l'établissement. Vous devez organiser le poste, réaliser les calculs nécessaires, protéger les produits, assurer leur identification et limiter les risques de contamination. Les données techniques utiles sont fournies dans les documents DT 1 à DT 3.

Répondre sur les documents réponse fournis lorsque cela est demandé. Les réponses doivent être justifiées par les données du sujet. Le barème total est de 20 points.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et exigences professionnelles (4 points)

Prendre en compte la commande, les produits et les exigences d'hygiène

À partir de la commande et des documents techniques, analysez les besoins et les précautions à prendre avant la préparation.

Commande du jour

Préparation	Quantité demandée	Heure de retrait	Consigne particulière
Assortiment de fromages	30 portions de 70 g	11 h 30	Présenter séparément les familles de produits
Sauce au fromage blanc et à la ciboulette	24 portions	11 h 30	Préparation froide, conditionnée en bac fermé

Données communiquées par le responsable de la Fromagerie des Halles.

1.1 (1,5 point) Relevez dans le DT 3 trois mesures à appliquer pour prévenir une contamination pendant la préparation. Pour chacune, indiquez à quel moment du travail elle s'applique.

1.2 (1,5 point) 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.

1.3 (1 point) Citez quatre informations à reporter sur l'identification du bac de sauce préparée, en vous appuyant sur le DT 3.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de préparation (6 points)

Adapter une recette, calculer un rendement et choisir le matériel adapté

Les calculs seront présentés avec les unités. Pour adapter une recette, utilisez le coefficient de proportionnalité défini par la relation : $k = \frac{\text{nombre de portions souhaité}}{\text{nombre de portions de la recette de base}}$.

Données de calcul pour la commande

Élément	Donnée fournie
Recette de base	8 portions
Commande de sauce	24 portions
Meule de fromage destinée aux portions	2,400 kg brut
Perte estimée à la parure	5 % de la masse brute
Masse par portion de fromage	70 g
Nombre de portions de fromage commandées	30

Les quantités de la recette de base et les prix sont détaillés dans le DT 2.

2.1 (1,5 point) Calculez le coefficient de proportionnalité nécessaire pour passer de la recette de base à 24 portions. Écrivez le calcul.

2.2 (2 points) Complétez le DR 1 : calculez les quantités de chaque ingrédient nécessaires pour 24 portions, puis calculez le coût total de la recette et le coût matière par portion. Les prix unitaires sont indiqués dans le DT 2. Arrondissez les coûts au centime d'euro.

2.3 (1,5 point) 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.

2.4 (1 point) Le DT 1 présente le matériel disponible. 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.

PARTIE 3 : Organisation et protocole opératoire (7 points)

Organiser et réaliser les préparations avant leur mise à disposition

Vous disposez de 35 minutes de préparation avant le contrôle final du responsable. Les durées indicatives de la fiche d'organisation du DT 3 totalisent 35 minutes. Les produits finis doivent être identifiés et placés dans l'équipement de stockage prévu.

FormaV - document d'entraînement non officiel

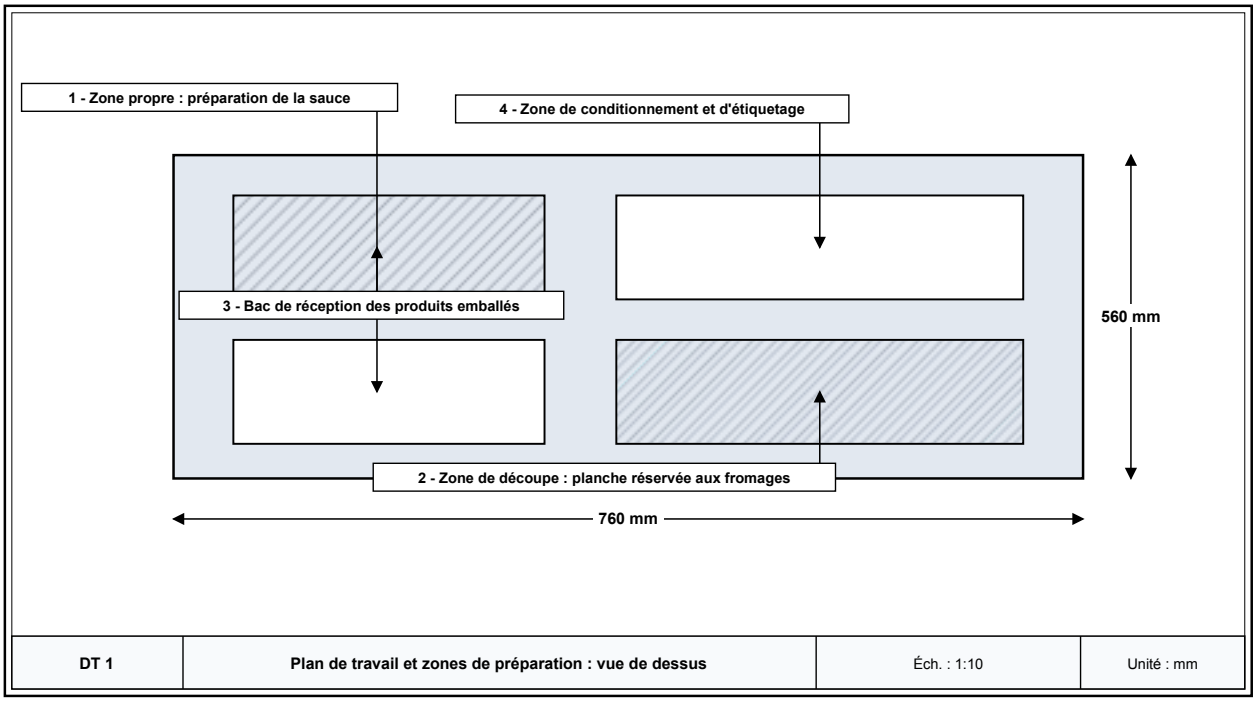


Schéma de principe coté. Les cotes indiquent les dimensions réelles du plan de travail et des zones.

Ordre de travail et durées indicatives

Opération	Durée indicative	Résultat attendu
Préparer le poste et le matériel	5 min	Poste propre, matériel contrôlé
Préparer et conditionner la sauce	10 min	Bac fermé et identifié
Parer et portionner les fromages	12 min	30 portions de 70 g
Conditionner, identifier et ranger	5 min	Produits protégés et stockés
Nettoyer et contrôler le poste	3 min	Poste remis en état

Durées communiquées par le responsable pour cette commande.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (2 points) 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.

3.3 (1,5 point) Indiquez les opérations à réaliser pour obtenir des portions régulières de 70 g à partir de la meule. Précisez comment contrôler le poids et comment protéger les portions après la découpe.

3.4 (1,5 point) Complétez le DR 2 avec l'ordre des opérations, leur durée et le lieu de stockage prévu pour la sauce et les portions de fromage. Vérifiez que la durée totale respecte le temps disponible.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 4 : Prévention, sécurité et contrôle final (3 points)

Prévenir les risques professionnels et vérifier la conformité des préparations

Les consignes internes de sécurité et de stockage figurent dans le DT 3. La préparation doit être terminée, contrôlée et rangée avant le retrait de la commande à 11 h 30.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque à prévenir
Découpe d'une meule avec un couteau professionnel	Coupure ou glissement de la lame
Manipulation de produits laitiers prêts à consommer	Contamination ou rupture de la chaîne du froid
Utilisation d'un bac et d'une étiquette	Erreur d'identification ou absence de traçabilité

Situations observées lors de la préparation de la commande.

4.1 (1,5 point) Pour la découpe de la meule, indiquez trois mesures de prévention adaptées aux risques présentés dans le tableau et au DT 3.

4.2 (1,5 point) Établissez une liste de contrôle final comportant trois vérifications avant la remise de la commande. Les vérifications doivent porter sur l'identification, la protection et le stockage des préparations.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

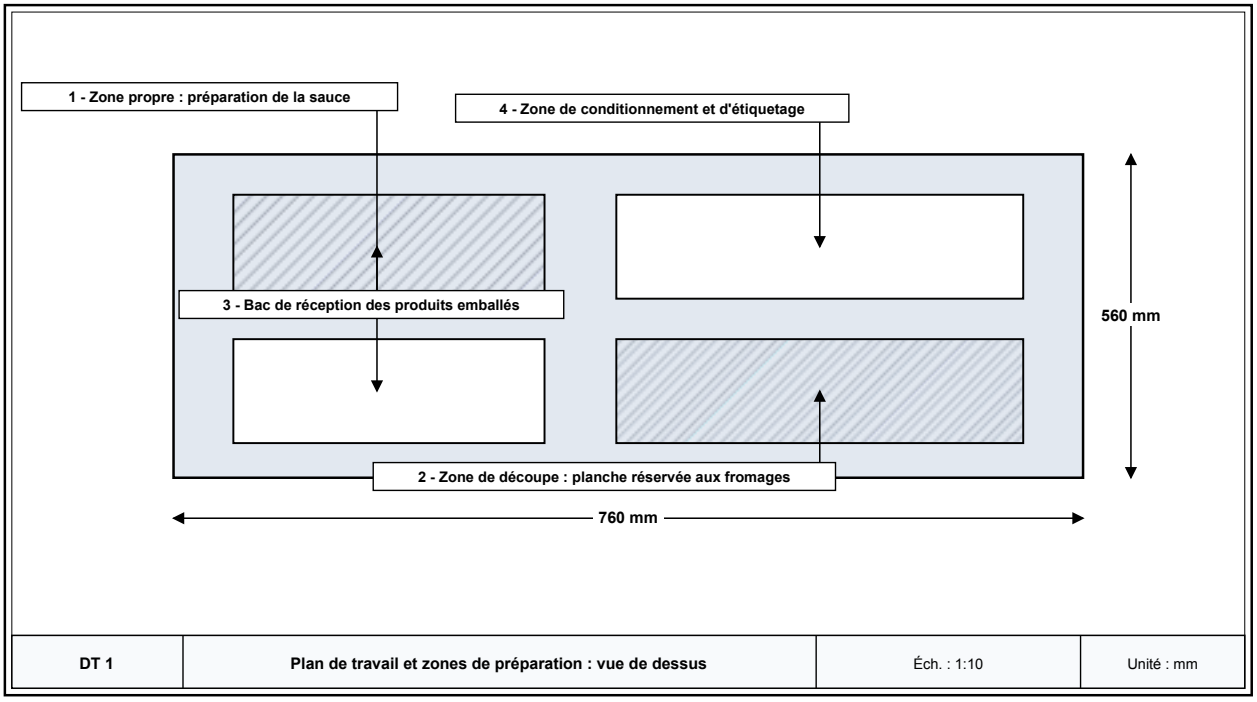
Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN DE TRAVAIL, MATÉRIEL ET CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES

Le plan de travail mesure 760 mm sur 560 mm. Il est organisé en quatre zones repérées sur le schéma : préparation de la sauce, découpe des fromages, réception des produits emballés et conditionnement-étiquetage.

Matériel disponible : planche alimentaire réservée à la découpe des fromages, couteau adapté à la famille de fromage, balance vérifiée, spatule, saladier, bac alimentaire muni d'un couvercle, papier alimentaire pour les portions et étiquettes de traçabilité. Les récipients et emballages utilisés doivent être propres, en bon état et prévus pour le contact alimentaire.

Le bac fermé est destiné à la sauce. Les portions de fromage sont séparées et protégées par du papier alimentaire avant leur rangement dans le bac de réception. Le matériel utilisé pour la sauce ne doit pas être utilisé pour les fromages sans nettoyage préalable.



Dimensions réelles indiquées en millimètres. Schéma de principe, sans représentation des équipements mobiles.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Caractéristiques des matériels et conditionnements

Matériel ou emballage	Usage prévu	Point de contrôle
Planche alimentaire réservée aux fromages	Découpe et portionnement	Propre, stable et sans détérioration
Balance	Pesée des portions	Propre et vérifiée avant usage
Bac alimentaire avec couvercle	Conditionnement de la sauce	Propre, fermé et identifié
Papier alimentaire	Protection des portions de fromage	Propre et adapté au contact alimentaire
Étiquette	Identification des préparations	Lisible et fixée au contenant

Données internes de l'établissement applicables à la commande.

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DE LA SAUCE ET DONNÉES DE RENDEMENT

Recette de base : sauce froide au fromage blanc et à la ciboulette pour 8 portions. Les ingrédients doivent être pesés ou mesurés avant le mélange. Le produit laitier utilisé est conservé au froid selon les indications de son conditionnement et les consignes internes du DT 3.

Pour le coût matière, le prix de chaque ingrédient est donné en euros par kilogramme. Les quantités exprimées en grammes doivent être converties en kilogrammes avant la multiplication : $1\ \text{kg} = 1000\ \text{g}$. Le coût total est la somme des coûts de chaque ingrédient. Le coût matière par portion est le coût total divisé par le nombre de portions.

La meule destinée au portionnement pèse 2,400 kg brut. La perte de parure prévue par le responsable est de 5 % de la masse brute. Chaque portion demandée pèse 70 g.

Recette de base pour 8 portions et prix unitaires

Ingrédient	Quantité pour 8 portions	Prix unitaire
Fromage blanc	400 g	4,20 €/kg
Crème fraîche	100 g	5,60 €/kg
Ciboulette	12 g	18,00 €/kg
Jus de citron	20 g	2,50 €/kg
Sel	4 g	0,80 €/kg

Les prix sont des données de gestion fournies pour le calcul de cette commande.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Informations de composition utiles à l'étiquetage

Ingrédient	Information utile
Fromage blanc	Contient du lait
Crème fraîche	Contient du lait
Ciboulette	Herbe aromatique
Jus de citron	Jus de citron
Sel	Sel alimentaire

Informations issues de la fiche des ingrédients de la recette.

DT 3 : CONSIGNES INTERNES D'HYGIÈNE, DE TRAÇABILITÉ, DE STOCKAGE ET DE SÉCURITÉ

Les procédures de l'établissement s'inscrivent dans les principes d'hygiène applicables aux denrées alimentaires, notamment le règlement (CE) n° 852/2004, et dans les exigences de traçabilité des denrées, notamment le règlement (CE) n° 178/2002. Les matériaux et objets au contact des denrées sont sélectionnés pour cet usage, conformément au cadre applicable, notamment au règlement (CE) n° 1935/2004.

Avant de commencer : se laver et se sécher les mains, porter une tenue propre, nettoyer puis désinfecter le plan de travail et vérifier l'état et la propreté du matériel. En cas de changement de famille de produits ou d'utilisation d'un ustensile pour une autre préparation, nettoyer et désinfecter l'ustensile avant réemploi. Garder les produits laitiers au froid, sortir uniquement les quantités nécessaires au travail et replacer les produits préparés dans l'équipement réfrigéré dès la fin du conditionnement.

Pour cette commande, l'équipement réfrigéré est réglé à une température comprise entre 0 °C et 4 °C. Cette consigne interne s'applique aux préparations concernées dans le contexte du sujet. Elle ne constitue pas une température universelle applicable à tous les fromages ou à toutes les situations.

Chaque bac préparé reçoit une étiquette lisible indiquant au minimum la dénomination, la date et l'heure de préparation, l'identification du lot des ingrédients utilisés et la mention de l'allergène. La date limite d'utilisation est définie selon la procédure de l'établissement et les indications applicables aux ingrédients. Ne pas inventer de date de conservation : en cas de donnée manquante, demander validation au responsable.

Pour couper un fromage : utiliser un couteau adapté et en bon état, travailler sur une planche stable, garder les doigts hors de la trajectoire de la lame et couper en dirigeant la lame à l'opposé du corps. Ranger le couteau après usage. En cas de détérioration du matériel ou de situation dangereuse, interrompre l'opération et prévenir le responsable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : calculs des quantités et du coût matière

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter les cases indiquées par « ... ». Faire apparaître les unités et les calculs. Arrondir les coûts au centime d'euro.

Nomenclature de la sauce pour 24 portions

Ingrédient	Quantité pour 8 portions	Coefficient	Quantité pour 24 portions	Prix unitaire en €/kg	Coût de l'ingrédient en €
Fromage blanc	400 g	.....	.....	4,20	.....
Crème fraîche	100 g	.....	.....	5,60	.....
Ciboulette	12 g	.....	.....	18,00	.....
Jus de citron	20 g	.....	.....	2,50	.....
Sel	4 g	.....	.....	0,80	.....
Total	.....	.....	.....	.....	.....
Coût matière par portion	.....	.....	.....	.....	.....

Calcul de rendement des portions de fromage

Donnée ou résultat	Calcul	Résultat
Masse brute de la meule	Donnée	2,400 kg
Masse de la parure	.....	.....
Masse nette après parure	.....	.....
Masse nécessaire pour 30 portions	.....	.....
Masse restante après la commande	.....	.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

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 : organisation des opérations et stockage

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau. Indiquer les opérations dans l'ordre retenu, leur durée, la zone de travail et le lieu de stockage final. La somme des durées doit être vérifiée.

Feuille d'organisation de la préparation

Ordre	Opération	Durée	Zone du DT 1	Contrôle à effectuer	Stockage final
.....	Préparer le poste et le matériel	5 min	.....	.....	.....
.....	Préparer et conditionner la sauce	10 min	.....	.....	.....
.....	Parer et portionner les fromages	12 min	.....	.....	.....
.....	Conditionner, identifier et ranger	5 min	.....	.....	.....
.....	Nettoyer et contrôler le poste	3 min	.....	.....	.....
.....	Durée totale	.....	.....	.....	.....

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.