CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Recettes à base de produits laitiers

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

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

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CF-EP1 • Durée : **4 heures 30** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire : réception, hygiène et information du consommateur (3 questions) — **Page 3**

2. Étude technologique et calculs de fabrication : mise à l'échelle, rendement et coût matière (3 questions) — **Page 5**

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire (3 questions) — **Page 8**

4. Prévention et sécurité : risques professionnels et maîtrise des étapes sensibles (3 questions) — **Page 10**

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/Recettes à base de produits laitiers/2026/CAP (Crémier-fromager) - Recettes à base de produits laitiers - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire : réception, hygiène et information du consommateur

Dans une crèmerie-traiteur, il faut préparer 36 portions de sauce froide au fromage blanc et aux herbes à partir des produits réceptionnés le matin. Cette partie porte sur la conformité des produits, la prévention des contaminations et la déclaration des allergènes au consommateur.

Réception et conformité

Question 1.1. À partir des relevés de réception et de la limite interne de 4,0 °C maximum, classez les trois produits comme conformes ou à isoler. Pour chaque produit non conforme, indiquez la première action à réaliser et la personne à prévenir.

La limite de 4,0 °C s'applique au fromage blanc et à la crème. Le fromage blanc, à 3,6 °C, est conforme. La crème, à 4,1 °C, dépasse la limite : il faut l'isoler, l'identifier et prévenir la responsable. Pour les herbes, le dossier ne fixe pas de seuil de réception : la barquette est intacte et les herbes sont à utiliser rapidement.

Produit	Décision	Action à réaliser	Personne à prévenir
Fromage blanc nature	Conforme	Aucune	Aucune
Crème fraîche pasteurisée	À isoler	Isoler et identifier	La responsable
Herbes fraîches	Pas à isoler	Utiliser rapidement	Aucune

Analyse de réception complétée

Analyse de réception

Produit	Décision : conforme ou à isoler	Action à réaliser	Personne à prévenir
Fromage blanc nature	Conforme	Aucune	Aucune
Crème fraîche pasteurisée	À isoler	Isoler, identifier	Responsable
Herbes fraîches	Pas à isoler	Utiliser vite	Aucune

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fromage blanc : conforme. Crème : isoler, identifier et prévenir la responsable. Herbes : pas à isoler, utiliser rapidement.

Hygiène et contamination

Question 1.2. Citez trois dangers ou causes de contamination possibles lors de la réalisation de cette préparation. Pour chacun, indiquez une mesure préventive adaptée à l'étape concernée.

Trois sources de contamination sont à maîtriser aux étapes concernées :

FormaV - document d'entraînement non officiel

- **Rinçage et parage des herbes :** terre ou résidus ; rincer à l'eau potable, égoutter et utiliser un ustensile propre.
- **Mélange et portionnage :** contamination croisée par les mains, le plan ou le matériel ; se laver les mains et nettoyer-désinfecter le plan et les ustensiles.
- **Attente avant le service :** développement microbien ; maintenir la préparation dans un contenant fermé, au froid, selon le plan de maîtrise sanitaire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rincer et parer les herbes proprement ; mains, plan et ustensiles propres ; sauce maintenue au froid dans un contenant fermé.

Information du consommateur

Question 1.3. À partir de la composition fournie dans le DT 2, identifiez l'allergène à déclarer dans la préparation. Rédigez une mention d'information courte et non ambiguë destinée à l'étiquette ou à la fiche de présentation.

Le DT 2 précise que le fromage blanc et la crème fraîche sont des produits laitiers à signaler comme allergènes. L'allergène à indiquer au consommateur est donc le lait. La mention doit apparaître clairement sur l'étiquette ou la fiche de présentation. Le nom de l'allergène doit être explicite, et non simplement déduit de la liste des ingrédients de la recette.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allergène à déclarer : lait. Mention : « Contient du lait, provenant du fromage blanc et de la crème fraîche. »

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Étude technologique et calculs de fabrication : mise à l'échelle, rendement et coût matière

La recette de sauce froide, prévue pour 24 portions de 35 g, doit être adaptée à une commande de 36 portions. Il faut calculer les quantités nettes, la quantité brute d'herbes après parage, puis le coût matière total et celui d'une portion.

Mise à l'échelle

Question 2.1. Calculez le facteur de mise à l'échelle, puis les quantités nettes de chaque ingrédient nécessaires pour 36 portions. Présentez les résultats en grammes.

Le facteur de mise à l'échelle est le rapport entre les portions demandées et celles de référence : $k = 36/24 = 1,5$. On multiplie chaque quantité nette de la recette de référence par 1,5. Par exemple, le fromage blanc nécessite $600 \times 1,5 = 900$ g. Les herbes sont pesées parées pour la quantité nette indiquée ci-dessous ; leur quantité brute à acheter est calculée séparément à la question 2.2.

Ingrédient	Quantité nette pour 36 portions
Fromage blanc nature	900 g
Crème fraîche pasteurisée	270 g
Herbes fraîches parées	36 g
Jus de citron	45 g
Sel fin	9 g

DR 1 complété : quantités nettes

Nomenclature adaptée pour 36 portions

Ingrédient	Quantité nette nécessaire	Quantité brute à prévoir
Fromage blanc nature	900 g	
Crème fraîche pasteurisée	270 g	
Herbes fraîches	36 g	
Jus de citron	45 g	
Sel fin	9 g	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 36 portions : 900 g de fromage blanc, 270 g de crème, 36 g d'herbes parées, 45 g de jus de citron et 9 g de sel.

Rendement après parage

Question 2.2. Calculez la quantité brute d'herbes à prévoir pour obtenir la quantité nette nécessaire après parage, en utilisant la formule quantité brute = quantité nette / rendement utilisable. Arrondissez au gramme supérieur.

La quantité nette d'herbes parées pour 36 portions est de 36 g. Le rendement utilisable de 90 % signifie que la masse nette représente 0,90 de la masse brute. On applique donc la formule demandée : $36/0,90 = 40$ g. Le résultat étant déjà un nombre entier, l'arrondi au gramme supérieur ne le modifie pas. Il faut prévoir 40 g d'herbes fraîches brutes avant parage.

DR 1 complété : quantité brute des herbes

Nomenclature adaptée pour 36 portions

Ingrédient	Quantité nette nécessaire	Quantité brute à prévoir
Fromage blanc nature	.....	.....
Crème fraîche pasteurisée	.....	.....
Herbes fraîches	.....	..... 40 g .....
Jus de citron	.....	.....
Sel fin	.....	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prévoir 40 g d'herbes fraîches brutes pour obtenir les 36 g nets nécessaires après parage.

Coût matière

Question 2.3. Calculez le coût matière des quantités utilisées pour les 36 portions, en tenant compte de la quantité brute d'herbes à acheter. Présentez le coût total au centime, puis le coût matière par portion au centime.

Le coût de chaque ingrédient se calcule avec la masse prise en compte en kilogrammes multipliée par son prix au kilogramme. Pour les herbes, on compte les 40 g bruts à acheter ; les autres masses correspondent aux quantités nettes. Les coûts exacts sont respectivement 4,32 €, 1,404 €, 0,72 €, 0,135 € et 0,0072 €. Leur somme, 6,5882 €, est arrondie au centime. Le coût par portion est calculé sur le total non arrondi, puis arrondi au centime.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ingrédient	Masse prise en compte	Coût
Fromage blanc nature	0,900 kg	4,32 €
Crème fraîche pasteurisée	0,270 kg	1,40 €
Herbes fraîches	0,040 kg	0,72 €
Jus de citron	0,045 kg	0,14 €
Sel fin	0,009 kg	0,01 €

DR 1 complété : coût matière

Calcul du coût matière

Ingrédient	Masse prise en compte en kg	Prix au kg	Coût
Fromage blanc nature	0,900 kg	4,80 €/kg	4,32 €
Crème fraîche pasteurisée	0,270 kg	5,20 €/kg	1,40 €
Herbes fraîches	0,040 kg	18,00 €/kg	0,72 €
Jus de citron	0,045 kg	3,00 €/kg	0,14 €
Sel fin	0,009 kg	0,80 €/kg	0,01 €
Total pour 36 portions			6,59 €
Coût matière par portion			0,18 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total pour 36 portions : 6,59 €. Coût matière par portion : 0,18 €.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

La fabrication doit être organisée sur un poste comprenant une zone de rinçage des herbes, une zone propre de mélange et de portionnage, ainsi qu'un emplacement pour les déchets. Les tâches évaluées portent aussi sur le protocole, l'hygiène, le maintien au froid et les contrôles de la préparation terminée.

Protocole opératoire

Question 3.1. Rédigez un protocole opératoire en six étapes au maximum, depuis la préparation du poste jusqu'au rangement de la préparation terminée. Faites apparaître l'ordre des opérations, l'hygiène des mains et du matériel, le parage des herbes, le mélange et le maintien au froid.

Réaliser les étapes dans l’ordre, en gardant les produits laitiers au froid jusqu’à leur utilisation.

1. Se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter le plan et les ustensiles.
2. Vérifier les produits : isoler et signaler à la responsable tout produit dépassant la limite interne ; utiliser la crème seulement après sa décision.
3. Rincer les herbes à l’eau potable dans le bac inox, puis les égoutter.
4. Parer les herbes avec un ustensile propre et déposer les déchets dans le collecteur fermé.
5. Mélanger les ingrédients avec du matériel propre jusqu’à obtenir une sauce homogène.
6. Mettre la sauce dans un contenant propre, fermé et identifié, puis la ranger dans l’enceinte réfrigérée jusqu’au service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste désinfecté, herbes rincées et parées, sauce mélangée, conditionnée, identifiée et réfrigérée.

Contrôle du résultat

Question 3.2. Indiquez trois contrôles à effectuer sur la préparation terminée avant son conditionnement ou son service. Pour chaque contrôle, précisez le critère attendu.

Avant le conditionnement ou le service, vérifier les critères imposés par la commande et l’absence de contamination visible.

Contrôle	Critère attendu
Homogénéité	Sauce uniforme, herbes réparties dans le mélange.
Aspect et propreté	Aucun corps étranger ni résidu visible.
Grammage	35 g par portion.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sauce homogène et propre ; portions de 35 g.

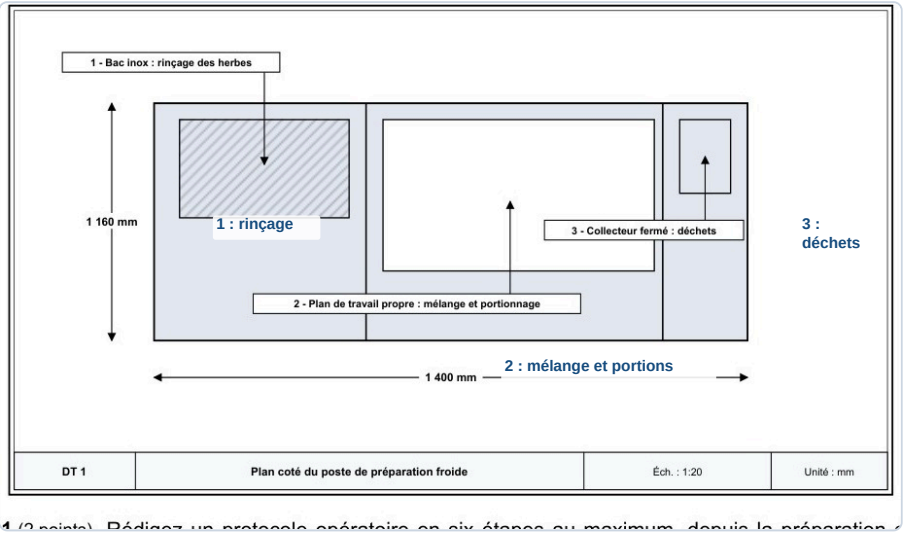
FormaV - document d'entraînement non officiel

Organisation du poste

Question 3.3. À l'aide du plan du poste, indiquez où réaliser le rinçage des herbes, le mélange et le portionnage, puis le dépôt des déchets. Justifiez en une phrase l'intérêt de séparer ces zones.

Le rinçage et l'égouttage des herbes se font en zone 1, dans le bac inox. Réaliser le mélange et le portionnage en zone 2, sur le plan propre. Déposer les déchets dans le collecteur fermé de la zone 3. Cette séparation limite les contaminations croisées et protège la zone de préparation propre.

Zones du poste de préparation froide



1 (2 points) Rédigez un protocole opératoire en six étapes au maximum, depuis la préparation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Zone 1 : rinçage des herbes ; zone 2 : mélange et portionnage ; zone 3 : déchets.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Prévention et sécurité : risques professionnels et maîtrise des étapes sensibles

La fabrication se déroule dans un laboratoire partagé où des ustensiles coupants sont utilisés et où les produits doivent rester réfrigérés. Cette partie porte sur la prévention des risques au poste, le stockage de la sauce avant le service et la conduite à tenir en cas de réaction allergique.

Prévention des risques

Question 4.1. Pour chacune des trois situations du tableau, identifiez le risque principal et indiquez une mesure de prévention immédiate : couteau laissé au bord du plan de travail, pot de crème laissé sur le plan pendant toute la fabrication, eau répandue au sol devant le poste.

Situation	Risque principal	Prévention immédiate
Couteau au bord du plan	Coupure ou blessure	Le poser à plat, loin du bord
Crème laissée sur le plan	Réchauffement et développement microbien	La remettre immédiatement au réfrigérateur
Eau au sol	Glissade et chute	Sécuriser le passage, puis éponger et sécher

Agir sans attendre pour supprimer ou limiter chaque danger. Pour l'eau, sécuriser d'abord le passage afin d'éviter une chute pendant le nettoyage. Pour la crème, rétablir le stockage réfrigéré prévu par les consignes de l'entreprise. Le couteau doit être posé de façon stable et à l'écart du bord du plan.

Prévention des risques complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Couteau : risque de coupure, le poser loin du bord. Crème : risque microbien, la réfrigérer. Eau au sol : risque de chute, sécuriser puis sécher.

Stockage et identification

Question 4.2. La préparation est terminée à 10 h 45 et le service est prévu à 12 h 30. Indiquez les conditions de stockage à appliquer durant cette attente, en vous appuyant sur les consignes de l'entreprise. Précisez également les informations à inscrire sur le contenant de la préparation.

1. De 10 h 45 à 12 h 30, placer la sauce dans un contenant alimentaire propre, fermé et identifié.

2. La conserver dans l’enceinte réfrigérée du laboratoire jusqu’au service, selon les températures et durées prévues par le plan de maîtrise sanitaire de l’établissement.
3. Inscrire sur le contenant le nom de la préparation, la date et l’heure de fabrication, l’allergène « lait » et l’échéance de conservation déterminée selon ce plan.

Respecter les consignes internes pendant toute l’attente et ne pas laisser la sauce à température ambiante.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contenant propre, fermé et identifié, conservé au réfrigérateur selon le plan de maîtrise sanitaire. Indiquer le nom, la date et l’heure de fabrication, l’allergène lait et l’échéance de conservation.

Réaction allergique

Question 4.3. Indiquez la conduite à tenir si une personne présente une réaction allergique après consommation de la préparation. Donnez deux actions prioritaires.

Une réaction allergique peut nécessiter une prise en charge urgente. Les consignes de l’entreprise demandent d’agir immédiatement, sans attendre une aggravation des symptômes.

- Prévenir immédiatement les secours selon la procédure de l’établissement, en précisant les symptômes observés.
- Alerter la responsable et appliquer les consignes données par les secours jusqu’à leur arrivée.

Ces deux actions prioritaires permettent de déclencher rapidement la prise en charge et d’informer l’établissement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévenir immédiatement les secours selon la procédure de l’établissement, puis alerter la responsable et suivre les consignes des secours.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Crémier-Fromager, Édition 2026, porte le code FV-ENT-CF-EP1 et dure 4 heures 30, coefficient 6. À partir d'une recette de sauce froide au fromage blanc et aux herbes, le candidat adapte les quantités à 36 portions, calcule rendement et coût, analyse la réception, organise la fabrication et applique les règles d'hygiène, de prévention et d'information sur les allergènes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Facteur de mise à l'échelle : nombre de portions demandé divisé par le nombre de portions de référence.
- Quantité brute à prévoir = quantité nette nécessaire / rendement utilisable exprimé sous forme décimale.
- Coût matière d'un ingrédient = masse en kilogrammes × prix d'achat au kilogramme.
- Le fromage blanc et la crème sont des produits laitiers à signaler comme allergènes au consommateur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer les températures aux limites internes applicables et isoler, identifier et signaler les produits non conformes.
- Indiquer les unités, montrer les calculs et arrondir au gramme supérieur la quantité brute d'herbes.
- Séparer le rinçage des herbes, la préparation propre et les déchets selon le plan du poste.
- Ne pas inventer de durée ou de température de conservation : appliquer le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter une recette de 24 portions à une commande de 36 portions ?

Divisez le nombre de portions demandé par le nombre de portions de référence pour obtenir le facteur k : 36 / 24. Multipliez ensuite chaque quantité nette de la recette par ce facteur.

Q : Comment calculer la quantité brute d'herbes après parage ?

Divisez la quantité nette nécessaire par le rendement utilisable exprimé en valeur décimale. Pour un rendement de 90 %, utilisez 0,90, puis arrondissez la quantité brute au gramme supérieur.

Q : Que faut-il prévoir pour conserver la sauce jusqu'au service ?

Placez la sauce dans un contenant alimentaire propre, fermé et identifié, puis conservez-la dans l'enceinte réfrigérée du laboratoire. Appliquez les durées et températures définies par le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Q : Quels critères de notation faut-il garder en tête pour les réponses pratiques ?

Le sujet attribue des points à chaque partie et demande des réponses précises, directement applicables au laboratoire. Respectez les consignes, les unités et les arrondis, et justifiez les mesures à partir des documents techniques fournis.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Recettes à base de produits laitiers/2026/CAP (Crémier-fromager) - Recettes à base de produits laitiers - 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.