FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Recettes à base de produits laitiers

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 Durée : 4 heures 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Une calculatrice conforme à la consigne est autorisée.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (4,5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de fabrication (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5,5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention et sécurité (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 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 : LA LAITERIE DES HALLES, CRÈMERIE-TRAITEUR, 18 RUE DES CARMES, CLERMONT-FERRAND

Vous travaillez au laboratoire de la crèmerie-traiteur La Laiterie des Halles. Pour une réception prévue à 12 h 30, la responsable vous confie la préparation de 36 portions d'une sauce froide au fromage blanc et aux herbes, servie avec des légumes crus. La préparation doit être réalisée à partir des produits réceptionnés le matin même.

Le cahier des charges impose des portions de 35 g, une préparation homogène, une conservation réfrigérée jusqu'au service et une information claire sur les allergènes. Les limites de température de réception et les consignes internes applicables sont précisées dans le dossier technique. Vous devez analyser les produits, calculer les quantités, organiser la fabrication et proposer les mesures de prévention adaptées.

Répondez sur les documents réponse fournis. Les résultats numériques seront accompagnés de leur unité et, lorsque cela est demandé, arrondis au centime ou au gramme.

PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (4,5 points)

Réception, conformité des produits, hygiène et information du consommateur

Vous prenez connaissance des relevés de réception et des consignes de l'entreprise dans les documents DT 1 et DT 3. La limite de réception fixée par l'entreprise pour les produits réfrigérés concernés est de 4,0 °C maximum. Cette limite constitue une consigne interne de maîtrise pour cette opération. Toute non-conformité doit être signalée et le produit isolé dans l'attente d'une décision de la responsable.

Relevés de réception du jour

Produit	Température relevée	État du conditionnement	Date indiquée
Fromage blanc nature	3,6 °C	Pot fermé, intact	DDM dans 5 jours
Crème fraîche pasteurisée	4,1 °C	Pot fermé, intact	DLC dans 4 jours
Herbes fraîches	6,0 °C	Barquette intacte	À utiliser rapidement

Relevés effectués à l'arrivée des produits, avant leur rangement.

1.1 (1,5 point) À partir des relevés et de la limite interne donnée, 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.

1.2 (1,5 point) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.3 (1,5 point) Identifiez l'allergène à déclarer dans la préparation à partir de la composition fournie en DT 2. Rédigez une mention d'information courte et non ambiguë destinée à l'étiquette ou à la fiche de présentation.

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

Mise à l'échelle, rendement et coût matière

La fiche recette de référence du DT 2 est prévue pour 24 portions de 35 g. Vous devez adapter la recette à la commande de 36 portions. Utilisez le facteur de mise à l'échelle défini par $k = \frac{\text{nombre de portions demandé}}{\text{nombre de portions de référence}}$. Les prix unitaires et la perte de parage des herbes figurent dans le DT 2.

Données de la recette et prix unitaires

Ingrédient	Quantité pour 24 portions	Prix d'achat	Rendement utilisable
Fromage blanc nature	600 g	4,80 €/kg	100 %
Crème fraîche pasteurisée	180 g	5,20 €/kg	100 %
Herbes fraîches parées	24 g	18,00 €/kg	90 %
Jus de citron	30 g	3,00 €/kg	100 %
Sel fin	6 g	0,80 €/kg	100 %

Les quantités de la recette de référence sont des quantités nettes incorporées.

2.1 (3 points) Calculez le facteur de mise à l'échelle puis les quantités nettes de chaque ingrédient nécessaires pour 36 portions. Présentez les résultats en grammes.

2.2 (1,5 point) Calculez la quantité brute d'herbes à prévoir pour obtenir la quantité nette nécessaire après parage. Utilisez $\text{quantité brute} = \frac{\text{quantité nette}}{\text{rendement utilisable}}$. Arrondissez au gramme supérieur.

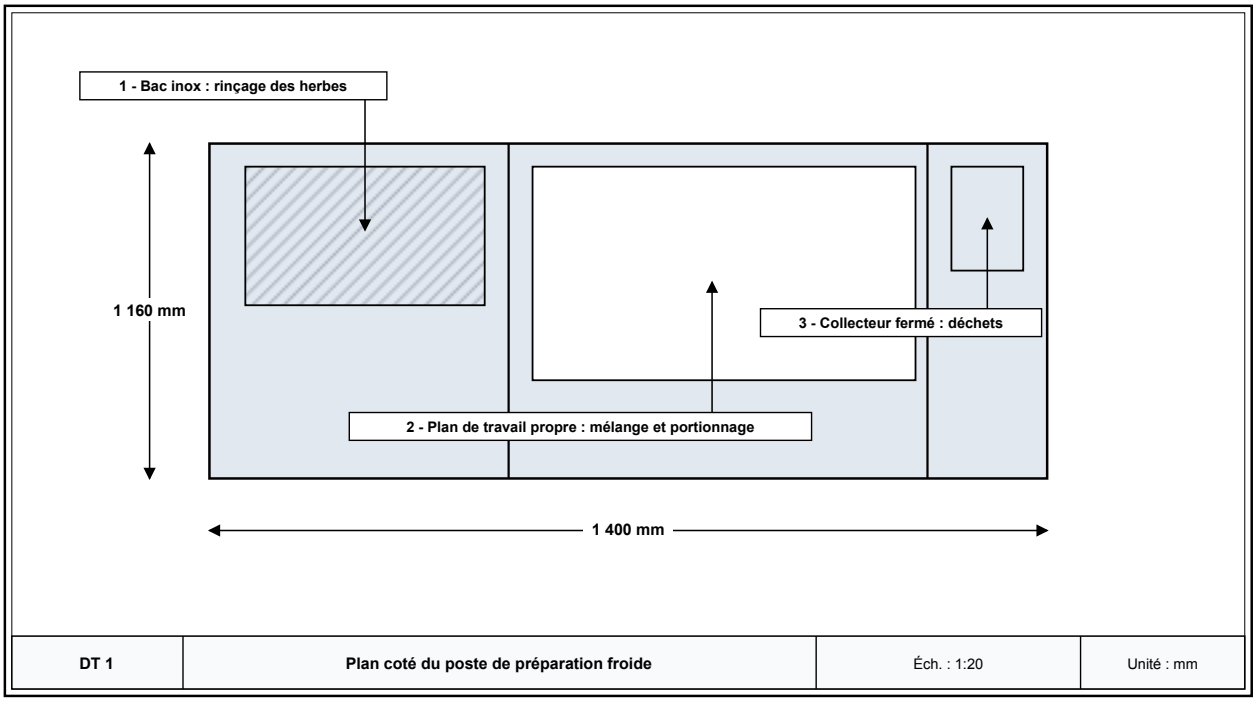
2.3 (1,5 point) Calculez le coût matière des quantités utilisées pour les 36 portions, en tenant compte de la quantité brute d'herbes à acheter. Présentez le coût total au centime, puis le coût matière par portion au centime.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5,5 points)

Organisation du poste, fabrication et contrôle du résultat

Le plan de poste du DT 1 distingue les zones de rangement des produits, de préparation propre et de dépôt des déchets. Les étapes de fabrication sont à organiser de façon à limiter les contaminations croisées et à maintenir les produits réfrigérés jusqu'à leur utilisation. La fiche de consignes de l'entreprise figure au DT 3.

FormaV - document d'entraînement non officiel



DT 1	Plan coté du poste de préparation froide	Éch. : 1:20	Unité : mm

3.1 (2 points) 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.

3.2 (2 points) Indiquez trois contrôles à effectuer sur la préparation terminée avant son conditionnement ou son service. Pour chaque contrôle, précisez le critère attendu.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Prévention et sécurité (4 points)

Risques professionnels et maîtrise des étapes sensibles

La fabrication se déroule dans un laboratoire occupé par plusieurs salariés. Les produits sont manipulés à froid, des ustensiles coupants sont utilisés pour le parage et le poste doit rester propre et dégagé. Les consignes internes de nettoyage et de maîtrise des températures sont précisées dans le DT 3.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque principal
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	.....

Les situations sont observées pendant la préparation de la commande.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4.1 (1,5 point) Pour chacune des trois situations du tableau, identifiez le risque principal et indiquez une mesure de prévention immédiate.

4.2 (1,5 point) 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.

4.3 (1 point) Indiquez la conduite à tenir si une personne présente une réaction allergique après consommation de la préparation. Donnez deux actions prioritaires.

FormaV - document d'entraînement non officiel

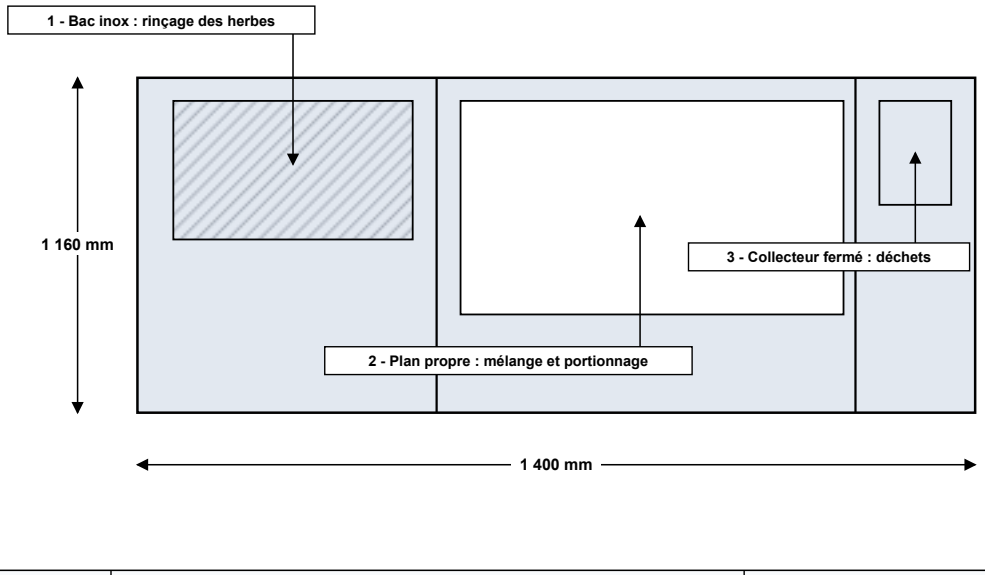
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN DE POSTE ET ORGANISATION DES ZONES DE TRAVAIL

Le plan représente un poste de travail de 1 400 mm par 1 160 mm, dessiné à l'échelle 1:20. La zone 1 est destinée au rinçage et à l'égouttage des herbes dans un bac inox. La zone 2 est réservée aux opérations propres de mélange et de portionnage. La zone 3 accueille un collecteur fermé pour les déchets. L'entreprise demande de ne pas déposer les emballages souillés ni les déchets dans la zone de préparation propre.

Les dimensions indiquées sont des dimensions réelles. Les séparations représentées matérialisent les zones fonctionnelles et ne sont pas des cloisons physiques.



DT 1	Plan coté du poste de préparation froide	Éch. : 1:20	Unité : mm

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DE LA RECETTE ET DONNÉES DE CALCUL

Recette de référence : sauce froide au fromage blanc et aux herbes, pour 24 portions de 35 g. Composition : fromage blanc nature, crème fraîche pasteurisée, herbes fraîches parées, jus de citron et sel fin. Le fromage blanc et la crème sont des produits laitiers et doivent être signalés comme allergènes conformément aux règles d'information sur les allergènes. Les quantités ci-dessous sont les quantités nettes incorporées.

La perte de parage des herbes est de 10 %, soit un rendement utilisable de 90 %. Les prix sont les prix d'achat hors taxes retenus pour l'exercice. Pour calculer un coût, utilisez $\text{coût} = \text{masse en kg} \times \text{prix au kg}$. Pour convertir des grammes en kilogrammes, utilisez $1\,000\,\text{g} = 1\,\text{kg}$.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Recette de référence et prix d'achat

Ingrédient	Quantité nette pour 24 portions	Prix d'achat	Rendement utilisable
Fromage blanc nature	600 g	4,80 €/kg	100 %
Crème fraîche pasteurisée	180 g	5,20 €/kg	100 %
Herbes fraîches parées	24 g	18,00 €/kg	90 %
Jus de citron	30 g	3,00 €/kg	100 %
Sel fin	6 g	0,80 €/kg	100 %

Données propres à l'exercice.

DT 3 : CONSIGNES D'HYGIÈNE, DE STOCKAGE ET DE PRÉVENTION DE L'ENTREPRISE

Les consignes suivantes s'appliquent au laboratoire : se laver les mains avant la fabrication, après toute interruption et après manipulation de déchets ; nettoyer et désinfecter le plan et les ustensiles avant usage ; utiliser du matériel propre ; séparer les déchets de la zone de préparation ; maintenir les produits réfrigérés selon les indications de leur étiquetage et les procédures de l'entreprise.

Pour cette commande, l'entreprise fixe une limite de réception de 4,0 °C maximum pour le fromage blanc et la crème fraîche. Un produit dépassant cette limite est isolé, identifié et signalé à la responsable avant toute utilisation. Après fabrication, la sauce est placée dans un contenant alimentaire propre, fermé et identifié, puis conservée dans l'enceinte réfrigérée du laboratoire jusqu'au service. Les durées et températures de conservation applicables sont celles définies par l'analyse des dangers et le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Les allergènes présents dans une préparation doivent être portés à la connaissance du consommateur. En cas de réaction allergique, prévenir immédiatement les secours selon la procédure de l'établissement et alerter la responsable.

Étapes sensibles et mesures de maîtrise

Étape	Danger ou risque	Mesure de maîtrise
Réception	Rupture de la maîtrise du froid	Mesurer, comparer à la limite interne, isoler tout produit non conforme
Parage des herbes	Contamination par terre ou résidus	Rincer à l'eau potable, égoutter et utiliser un ustensile propre
Mélange et portionnage	Contamination croisée	Plan désinfecté, matériel propre, mains propres
Attente avant service	Développement microbien	Contenant fermé et stockage réfrigéré selon le plan de maîtrise sanitaire

Extrait des consignes internes de fabrication.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1, 2.1, 2.2 et 2.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les tableaux. Faites apparaître vos calculs sur la copie. Indiquez les unités et respectez les arrondis demandés.

Analyse de réception

Produit	Décision : conforme ou à isoler	Action à réaliser	Personne à prévenir
Fromage blanc nature	.....	.....	.....
Crème fraîche pasteurisée	.....	.....	.....
Herbes fraîches	.....	.....	.....

Nomenclature adaptée pour 36 portions

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

Calcul du coût matière

Ingrédient	Masse prise en compte en kg	Prix au kg	Coût
Fromage blanc nature	.....	4,80 €/kg	.....
Crème fraîche pasteurisée	.....	5,20 €/kg	.....
Herbes fraîches	.....	18,00 €/kg	.....
Jus de citron	.....	3,00 €/kg	.....
Sel fin	.....	0,80 €/kg	.....
Total pour 36 portions	.....	.....	.....
Coût matière par portion	.....	.....	.....

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 3.1, 3.2 et 4.1 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux avec des réponses précises et directement applicables au laboratoire.

Protocole opératoire

Ordre	Étape de travail	Hygiène ou contrôle associé
1	.....	.....
2	.....	.....
3	.....	.....
4	.....	.....
5	.....	.....
6	.....	.....

Contrôles de la préparation terminée

Contrôle	Critère attendu
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Prévention des risques observés

Situation	Risque principal	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	.....	.....

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.