CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Soins et affinage des fromages

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

CAP Crémier-fromager - EP1

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CREM-EP1 • Durée : **1 h 30 pour la partie écrite; l'EP1 entière dure 4 h 30** • Coefficient : **6 pour l'EP1 entière**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réception et contrôle des produits (3 questions) **Page 3**

2. Stockage, traçabilité et gestion des stocks (3 questions) **Page 5**

3. Suivi et soins d'un fromage en affinage (4 questions) **Page 7**

4. Hygiène, qualité et organisation du travail (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet associé **(PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Soins et affinage des fromages/2026/CAP (Crémier-fromager) - Soins et affinage des fromages - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Réception et contrôle des produits

À la Halle fromagère des Volcans, deux lots de Pérail et de Fourme de Montbrison sont réceptionnés. Les données du bon de livraison permettent de contrôler les températures et les emballages, de calculer une masse livrée et de réagir à une non-conformité.

Contrôle à réception

Question 1.1. Pour chacun des deux lots du DT 1, indiquez si les critères de température et d'état des emballages sont respectés. Relevez toute non-conformité et justifiez votre réponse avec les valeurs observées et les limites fournies.

Pour chaque lot, comparer la température mesurée à la plage fournisseur, puis vérifier l'état des emballages : les deux critères doivent être respectés. Les limites du DT 1 s'appliquent aux lots décrits.

Lot	Température	Emballages	Décision
Pérail	5,2 °C, dans la plage de 2 °C à 6 °C	Propres, secs et intacts	Conforme
Fourme de Montbrison	8,4 °C, au-dessus de la limite de 8 °C	Boîte extérieure humide et partiellement déformée	Non conforme

Le Pérail respecte les deux critères. La Fourme présente deux anomalies à enregistrer et à signaler au responsable avant toute décision de mise en stock.

Décisions du contrôle à réception

Question 1.1 : Contrôle à réception

Produit	Critère contrôlé	Décision et justification
Pérail	Température et emballages	Conforme : 5,2 °C Emballages intacts
Fourme de Montbrison	Température et emballages	Non conforme : 8,4 °C Boîte humide et déformée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pérail : conforme, température dans la plage et emballages intacts. Fourme : non conforme, température trop élevée et boîte extérieure humide et déformée.

Masse livrée

Question 1.2. Calculez la masse totale de Pérail livrée sachant que la livraison comprend 24 cartons de 6 unités et que chaque unité a une masse nette de 150 g. Donnez le résultat en kilogrammes.

La livraison compte 24 cartons de 6 unités, donc 144 unités au total. Chaque unité a une masse nette de 150 g. La masse totale est donc $24 \times 6 \times 150 = 21\,600$ g. Pour convertir en kilogrammes, on divise par 1 000 : $21\,600 \div 1\,000 = 21,6$ kg. Le calcul porte sur la masse nette, sans ajouter le poids des cartons. Cette conversion donne le résultat dans l'unité demandée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

La masse nette totale de Pérail livrée est de 21,6 kg, soit 144 unités de 150 g chacune.

Traitement d’une non-conformité

Question 1.3. Indiquez deux actions à réaliser avant d’intégrer le lot de Fourme de Montbrison dans le stock, compte tenu de la non-conformité relevée. Précisez à qui l’information doit être transmise.

1. Mettre le lot de Fourme à l’écart et le maintenir hors du stock en attendant la décision du responsable.
2. Enregistrer les anomalies constatées : température mesurée de 8,4 °C, supérieure à la limite de 8 °C, et boîte extérieure humide et partiellement déformée.

Transmettre ces informations au responsable avant toute mise en stock, conformément aux consignes de réception du DT 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avant toute mise en stock : isoler provisoirement le lot, consigner ses deux anomalies et les transmettre au responsable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Stockage, traçabilité et gestion des stocks

Le candidat doit tracer le lot reçu de Fourme de Montbrison à partir des données de réception et de son étiquette. Il calcule le stock disponible de Pérail après plusieurs mouvements, puis détermine une commande adaptée au besoin prévu et au stock de sécurité.

Traçabilité

Question 2.1. À partir du DT 1, relevez les éléments nécessaires pour identifier et tracer le lot de Fourme de Montbrison reçu : désignation, numéro de lot, fournisseur, date de réception et date limite indiquée sur l'étiquette.

Élément de traçabilité	Information relevée
Désignation	Fourme de Montbrison
Numéro de lot	F260508B
Fournisseur	Fromagerie des Hautes Chaumes
Date de réception	12 mai 2026
Date limite indiquée	2 juin 2026

Ces données identifient le lot et permettent d'en assurer la traçabilité.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Fourme de Montbrison, lot F260508B, reçue le 12 mai 2026 de la Fromagerie des Hautes Chaumes. Date limite : 2 juin 2026.

Calcul du stock disponible

Question 2.2. Le stock de Pérail est de 18 unités avant livraison. La livraison apporte 144 unités; depuis, 21 unités ont été vendues et 1 unité a été écartée pour emballage endommagé. Calculez le stock disponible après ces mouvements et inscrivez votre calcul dans le DR 1.

On part du stock initial de 18 unités et on ajoute les 144 unités livrées. On retire ensuite les 21 unités vendues et l'unité écartée pour emballage endommagé : 18 + 144 - 21 - 1. Les sorties et la perte totalisent 22 unités. Inscrivez ce calcul dans le DR 1, puis reportez le stock restant dans la dernière case.

DR 1 complété, stock de Pérail

Question 2.2 : Calcul du stock disponible de Pérail

Stock avant livraison	Entrée	Sorties et pertes	Stock disponible
18 unités	144 unités	21 + 1 = 22	140 unités

Compléter le calcul après livraison et mouvements de stock

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock disponible : 140 unités de Pérail.

Réapprovisionnement

Question 2.3. Le besoin prévu pour les trois prochains jours est de 27 unités et le stock de sécurité à conserver est de 6 unités. Déterminez le nombre minimal d'unités à commander. Le fournisseur livre le Pérail par cartons de 6 unités : indiquez le nombre de cartons à commander et le nombre d'unités correspondant.

Calcul	Résultat
Besoin et stock de sécurité : 27 + 6	33 unités
Stock disponible moins ce total : 140 - 33	107 unités excédentaires
Commande nécessaire	0 unité, soit 0 carton

Le stock couvre le besoin des trois jours et le stock de sécurité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commande minimale : 0 carton, soit 0 unité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Suivi et soins d’un fromage en affinage

Le candidat suit un Saint-Nectaire identifié dans le DT 2, avec des consignes particulières de température, d’hygrométrie et de soins. La fiche décrit l’état de sa croûte, donne ses masses à sept jours d’intervalle et fixe un seuil d’alerte pour la perte de masse.

Contrôle des paramètres de conservation

Question 3.1. Comparez les relevés de température et d’hygrométrie du local aux plages indiquées dans le DT 2. Indiquez si les deux relevés sont conformes et proposez une action adaptée pour toute valeur hors plage.

Paramètre	Relevé	Plage prescrite	Conformité
Température	11,5 °C	10 à 12 °C	Conforme
Hygrométrie	90 %	92 à 96 %	Non conforme

La température respecte la plage prescrite. L’hygrométrie est inférieure de 2 points au minimum. Rétablir l’humidité selon la procédure de la cave, puis contrôler de nouveau le relevé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Température conforme ; hygrométrie non conforme à 90 % : corriger puis contrôler de nouveau.

Soins du fromage

Question 3.2. La fiche de suivi signale une croûte localement sèche, une petite zone de moisissure blanche non étendue et l’absence d’odeur anormale. À partir du protocole du DT 2, décrivez les soins à réaliser dans l’ordre et indiquez une précaution d’hygiène à respecter.

1. Se laver et se sécher les mains, puis examiner l’aspect et l’odeur.
2. Avec une brosse propre réservée à ce fromage, retirer délicatement les dépôts non adhérents de la zone localisée.
3. Retourner le fromage avec des mains propres ou des gants propres adaptés, puis le replacer sur sa clayette identifiée.

L’odeur étant normale et la moisissure localisée, il n’y a pas lieu de l’isoler selon le protocole. Ne pas le laver sans consigne spécifique. Précaution : utiliser uniquement la brosse propre réservée à ce fromage.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Examiner, brosser délicatement les dépôts non adhérents, retourner avec des mains ou des gants propres et replacer sur la clayette identifiée. Ne pas laver.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Suivi de la perte de masse

Question 3.3. Le fromage pesait 1,820 kg au début de la période de suivi et pèse 1,765 kg sept jours plus tard. Calculez la perte de masse en grammes, puis le taux de perte en pourcentage, arrondi au dixième. La fiche fixe à 4 % le seuil d'alerte interne pour cette période : concluez.

La perte est de 1,820 − 1,765 = 0,055 kg, soit 55 g. Le taux est (55 ÷ 1 820) × 100 = 3,021… %, soit 3,0 % au dixième. Comme 3,0 % est inférieur au seuil interne de 4 %, le seuil d'alerte n'est pas atteint.

Suivi de la perte de masse complété

Masse perdue	Taux de perte	Comparaison au seuil de 4 %	Conclusion
55 g	3,0 %	3,0 % < 4 %	Sous seuil
.....	.....	.....	.....

Présenter les calculs et la conclusion

✓ RÉPONSE À RETENIR

Perte : 55 g ; taux : 3,0 %. Seuil d'alerte de 4 % non atteint.

Fiche de suivi

Question 3.4. Citez deux informations à inscrire dans la fiche de suivi après les soins afin d'assurer la continuité du suivi du fromage.

Inscrire la date de l'intervention et les soins réalisés. Ajouter les observations après les soins, par exemple l'état de la croûte, pour faciliter la comparaison lors du prochain contrôle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Inscrire la date des soins et les soins réalisés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Hygiène, qualité et organisation du travail

Le candidat prépare son poste pour soigner le Saint-Nectaire, puis remettre les produits dans leurs espaces de stockage. Les consignes du DT 2 portent sur l'hygiène du matériel, la prévention des contaminations croisées et la conduite à tenir en cas d'écart de température dans la cave.

Matériel de soin

Question 4.1. Décrivez les étapes de préparation et de remise en état du matériel de soin, conformément au protocole fourni dans le DT 2.

1. Avant les soins, se laver et se sécher les mains, vérifier que la brosse est propre et réservée au Saint-Nectaire, puis préparer un poste propre.
2. Après les soins, retirer les résidus et nettoyer le matériel avec le produit prévu, en respectant son étiquetage. Rincer si le mode d'emploi le prévoit.
3. Laisser sécher le matériel, puis le ranger à l'emplacement identifié.
4. Nettoyer et remettre en état le poste de travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mains, brosse et poste propres avant les soins; matériel nettoyé, rincé si nécessaire, séché et rangé ensuite.

Organisation du travail

Question 4.2. Proposez un ordre de travail permettant de limiter les contaminations croisées entre les produits reçus, les produits stockés et le fromage en cours d'affinage. Justifiez brièvement cet ordre.

Traiter d'abord les produits reçus, dont les emballages extérieurs peuvent être souillés, en les contrôlant puis en les rangeant dans leur zone dédiée. S'occuper ensuite des produits déjà stockés, sans mélanger les lots ni réutiliser les outils de réception.

Terminer par les soins du Saint-Nectaire : se laver les mains, préparer un poste propre et utiliser la brosse propre réservée à ce fromage. Cet ordre réserve la manipulation du fromage en affinage à la fin, après les opérations susceptibles d'apporter des contaminants.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produits reçus, puis produits stockés, puis soins du Saint-Nectaire, avec lavage des mains et matériel propre dédié avant les soins.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Écart de température

Question 4.3. Après les soins, vous constatez que la porte de la cave est restée entrouverte et que la température affichée dépasse la plage prévue. Indiquez deux mesures immédiates à prendre et précisez quelles informations consigner dans le suivi.

Fermer immédiatement la porte pour limiter l'écart, puis vérifier de nouveau la température et avertir le responsable, conformément au DT 2.

- Noter l'heure du constat et la température affichée, en précisant qu'elle dépasse la plage prévue.
- Consigner les mesures prises : fermeture de la porte, contrôle renouvelé avec son heure et sa valeur, ainsi que l'information transmise au responsable.

Ne pas inventer la valeur : inscrire le relevé réellement observé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fermer la porte, contrôler de nouveau la température et avertir le responsable. Consigner l'heure, la valeur relevée et les mesures prises.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve écrite EP1 du CAP Crémier-fromager, Édition 2026, porte le code FV-ENT-CREM-EP1 et dure 1 h 30; le coefficient 6 concerne l'EP1 entière, d'une durée totale de 4 h 30. À partir de lots de Pérail et de Fourme de Montbrison, puis du suivi d'un Saint-Nectaire, elle évalue réception, traçabilité, stocks, soins d'affinage, hygiène et organisation du travail.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Comparer chaque température de réception à la plage prescrite pour le lot concerné et vérifier séparément l'état de ses emballages.
- Stock disponible = stock initial + entrées - ventes - pertes ou unités écartées.
- Perte de masse en pourcentage = masse perdue ÷ masse initiale × 100; comparer le résultat au seuil d'alerte prévu.
- Besoin à commander = maximum entre zéro et besoin prévu + stock de sécurité - stock disponible; commander en cartons entiers.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier les décisions de réception par les valeurs observées et les limites fournisseur, et signaler toute anomalie au responsable avant la mise en stock.
- Présenter les opérations de calcul avec les unités; convertir les grammes en kilogrammes lorsque la consigne le demande.
- Tenir compte du stock disponible avant de commander; si le besoin est couvert, aucune commande n'est nécessaire.
- Pour les soins, respecter l'ordre du protocole, éviter le lavage non prescrit et consigner les soins, observations, date et identification du fromage.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le stock de Pérail disponible après livraison et mouvements ?

Additionnez le stock avant livraison et les unités reçues, puis soustrayez les unités vendues et les pertes. Inscrivez les mouvements et le résultat en unités dans le DR 1, comme demandé.

Q : Comment déterminer si la perte de masse dépasse le seuil d'alerte ?

Soustrayez la masse finale de la masse initiale, puis divisez la perte par la masse initiale et multipliez par 100. Arrondissez le pourcentage au dixième et comparez-le au seuil de 4 % indiqué pour sept jours.

Q : Combien de temps dure cette épreuve et quelle part représente l'écrit ?

La partie écrite présentée dure 1 h 30. Elle s'inscrit dans une EP1 totale de 4 h 30, qui comprend aussi une phase pratique et orale de 3 heures. Le coefficient 6 s'applique à l'EP1 entière.

Q : Quelles références faut-il utiliser pour justifier les réponses techniques ?

Appuyez-vous sur les données et consignes des DT 1 et DT 2, propres aux lots et au fromage décrits. Le sujet demande des justifications, des unités et, lorsque c'est pertinent, la méthode de calcul.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capcremierfromager.fr/assets/annales/cap-cremier-fromager/Soins et affinage des fromages/2026/CAP (Crémier-fromager) - Soins et affinage des fromages - 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.