FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Crémier-fromager)

Soins et affinage des fromages

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'EP1 entière **Durée : 1 h 30**

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Réception et contrôle des produits (4,5 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Stockage, traçabilité et gestion des stocks (4,5 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Suivi et soins d'un fromage en affinage (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 4 : Hygiène, qualité et organisation du travail (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : 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 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
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 : HALLE FROMAGÈRE DES VOLCANS, AURILLAC (CANTAL)

Vous travaillez au sein de la Halle fromagère des Volcans, commerce spécialisé situé à Aurillac. Votre responsable vous confie des opérations liées à la réception, au stockage, au suivi des lots et aux soins d'un fromage en cours d'affinage.

Vous disposez des documents techniques DT 1 et DT 2 ainsi que du document réponse DR 1. Les valeurs de conservation et les consignes de soins fournies dans le dossier s'appliquent aux lots décrits dans ce sujet. Elles ne constituent pas des valeurs générales applicables à tous les fromages.

Répondez sur le document réponse lorsqu'il est demandé. Justifiez vos décisions à partir des données fournies. Les résultats numériques seront accompagnés de leur unité et, lorsque cela est pertinent, de leur méthode de calcul.

Cette partie écrite de 1 h 30 s'inscrit dans l'EP1, dont la durée totale est de 4 h 30, comprenant également une phase pratique et orale de 3 heures. Le coefficient 6 s'applique à l'EP1 entière.

Partie 1 : Réception et contrôle des produits (4,5 points)

Contrôler une livraison et repérer les non-conformités

À l'ouverture de la livraison, vous contrôlez les deux lots décrits dans le DT 1. Les critères de réception applicables à ces lots figurent dans ce document.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (1,5 point) Calculez la masse totale de Pérail livrée. La livraison comprend 24 cartons de 6 unités, chaque unité ayant une masse nette de 150 g. Donnez le résultat en kilogrammes.

1.3 (1 point) Indiquez deux actions à réaliser avant d'intégrer le lot de Fourme de Montbrison dans le stock, compte tenu de la non-conformité que vous avez relevée. Précisez à qui l'information doit être transmise.

Partie 2 : Stockage, traçabilité et gestion des stocks (4,5 points)

Assurer le suivi des produits stockés et prévoir un réapprovisionnement

Les informations de lot et les données de stock nécessaires figurent dans le DT 1 et le DT 2. Vous devez assurer la traçabilité de la Fourme de Montbrison et prévoir le réapprovisionnement du Pérail.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2.1 (1,5 point) 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.

2.2 (1,5 point) 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.

2.3 (1,5 point) Le besoin prévu pour les trois prochains jours est de 27 unités. 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.

Partie 3 : Suivi et soins d'un fromage en affinage (7 points)

Évaluer l'état d'un fromage et appliquer les consignes de soins fournies

Vous assurez le suivi d'un Saint-Nectaire identifié dans le DT 2. Les paramètres de conservation et les consignes de soins applicables à ce fromage sont précisés dans sa fiche de suivi.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (2,5 points) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

3.4 (1 point) Citez deux informations à inscrire dans la fiche de suivi après les soins afin d'assurer la continuité du suivi du fromage.

Partie 4 : Hygiène, qualité et organisation du travail (4 points)

Prévenir les contaminations et organiser les opérations de stockage et de soins

Vous préparez votre poste pour réaliser les soins du Saint-Nectaire, puis remettre les produits dans leurs espaces de stockage. Les règles d'hygiène et de manipulation applicables sont indiquées dans le DT 2.

4.1 (1,5 point) Décrivez les étapes de préparation et de remise en état du matériel de soin, conformément au protocole fourni dans le DT 2.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4.2 (1,5 point) 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.

4.3 (1 point) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : BON DE LIVRAISON ET DONNÉES DE RÉCEPTION

Livraison reçue le 12 mai 2026 à 8 h 10.

Lot A : Pérail

Fournisseur : Laiterie des Causses. Numéro de lot : P260510A. Quantité : 24 cartons de 6 unités. Masse nette par unité : 150 g. Température mesurée à réception : 5,2 °C. Plage de réception prescrite par la fiche fournisseur : de 2 °C à 6 °C. Emballages : propres, secs et intacts. Date limite indiquée sur l'étiquette : 24 mai 2026.

Lot B : Fourme de Montbrison

Fournisseur : Fromagerie des Hautes Chaumes. Numéro de lot : F260508B. Quantité : 10 pièces de 2,5 kg. Température mesurée à réception : 8,4 °C. Plage de réception prescrite par la fiche fournisseur : de 4 °C à 8 °C. Une boîte extérieure est humide et partiellement déformée ; l'emballage individuel des fromages n'est pas ouvert. Date limite indiquée sur l'étiquette : 2 juin 2026.

Les critères de température ci-dessus sont les consignes fournisseur applicables aux lots décrits dans ce sujet. Toute anomalie constatée doit être enregistrée et signalée au responsable avant la décision de mise en stock.

Récapitulatif des lots reçus

Produit	Lot	Quantité	Température mesurée	Plage prescrite	État des emballages
Pérail	P260510A	24 cartons de 6 unités	5,2 °C	2 °C à 6 °C	Propres, secs et intacts
Fourme de Montbrison	F260508B	10 pièces de 2,5 kg	8,4 °C	4 °C à 8 °C	Boîte extérieure humide et partiellement déformée

Données relevées à la réception le 12 mai 2026

DT 2 : EXTRAIT DES CONSIGNES INTERNES DE STOCKAGE, DE SOINS ET D'HYGIÈNE

Conservation du Saint-Nectaire suivi

Pour le fromage identifié dans cette fiche, la consigne fournisseur prévoit une température de 10 °C à 12 °C et une hygrométrie relative de 92 % à 96 %. Les relevés du jour sont de 11,5 °C et 90 % d'hygrométrie relative. Ces paramètres sont spécifiques au produit décrit.

Consignes de soins pour le fromage suivi

Examiner l'aspect et l'odeur avant toute intervention. Si une zone de croûte est sèche et qu'une moisissure blanche reste localisée, retirer délicatement les dépôts non adhérents avec une brosse propre réservée à ce fromage. Ne pas laver le fromage sans consigne spécifique. Retourner le fromage avec des mains propres ou des gants propres adaptés, puis le replacer sur

FormaV - document d'entraînement non officiel

sa clayette identifiée. En cas d'odeur anormale, d'altération étendue ou de doute, isoler le produit et avertir le responsable.

Suivi de la perte de masse

Pour cette période de suivi, le seuil d'alerte interne est fixé à 4 % de perte de masse sur sept jours. Calcul : perte de masse en pourcentage = masse perdue ÷ masse initiale × 100.

Hygiène du matériel et du poste

Avant l'intervention : se laver et se sécher les mains, vérifier que la brosse est propre et réservée au fromage concerné, puis préparer un poste propre. Après l'intervention : retirer les résidus, nettoyer le matériel avec le produit prévu selon son étiquetage, rincer si le mode d'emploi le prévoit, laisser sécher et ranger le matériel à l'emplacement identifié. Nettoyer et remettre en état le poste. Consigner les soins, les observations, la date et l'identification du fromage. En cas d'écart de température, maintenir la porte fermée, contrôler de nouveau la température, avertir le responsable et noter l'heure, la valeur relevée et les mesures prises.

Fiche de suivi du Saint-Nectaire

Élément suivi	Consigne ou relevé
Identification	Saint-Nectaire, lot SN260501C
Température prescrite	10 °C à 12 °C
Température relevée	11,5 °C
Hygrométrie prescrite	92 % à 96 %
Hygrométrie relevée	90 %
Aspect et odeur	Croûte localement sèche, petite zone de moisissure blanche non étendue, aucune odeur anormale
Masse initiale	1,820 kg
Masse après sept jours	1,765 kg
Seuil d'alerte interne sur sept jours	4 % de perte de masse

Consignes fournisseur et observations consignées au contrôle du jour

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Relevés de réception, de stock et de soins — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases indiquées par « ... ». Pour les calculs, inscrivez les opérations et les unités. Rendez ce document avec votre copie.

Question 1.1 : Contrôle à réception

Produit	Critère contrôlé	Décision et justification
Pérail	Température et emballages	.....
Fourme de Montbrison	Température et emballages	.....

Compléter les décisions et les justifications à partir du DT 1

Question 2.2 : Calcul du stock disponible de Pérail

Stock avant livraison	Entrée	Sorties et pertes	Stock disponible
18 unités	144 unités	.....	.....

Compléter le calcul après livraison et mouvements de stock

Question 3.3 : Suivi de la perte de masse

Masse perdue	Taux de perte	Comparaison au seuil de 4 %	Conclusion
.....	.....	.....	.....

Présenter les calculs et la conclusion

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.