

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série
Spécialité / option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve / sous-épreuve :	
NOM :	
(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Note :	Appréciation du correcteur
--------	----------------------------

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2025

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Crémier-fromager

EP1

**Approvisionnement, stockage et mise en valeur des
fromages et des produits laitiers**

Sujet N°3

Partie pratique et orale

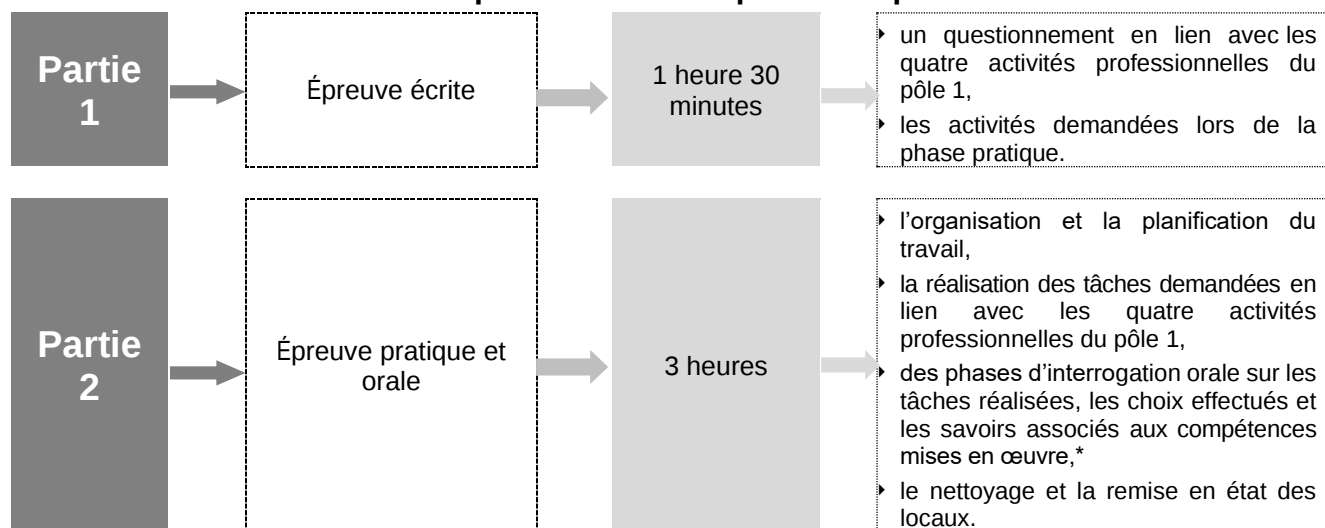
*Durée : 4 heures 30 dont 3 heures de pratique
Coefficient : 6*

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Cette épreuve se décompose en 2 parties :



* L'interrogation orale a lieu à des moments propices choisis par le jury.

Situation professionnelle

Monsieur Capucin, fromager affineur de Villeneuve-sur-Lot, commercialise les produits laitiers dans sa boutique du centre-ville « la petite étable », et aux halles du marché le mercredi matin. La cave d'affinage se situe en sous-sol du magasin.

Vous venez d'être recruté par monsieur Capucin qui prévoit de participer au prochain concours « le plus beau marché de France ».

Par ailleurs monsieur Capucin souhaite développer l'activité « vente à emporter » de spécialités fromagères.

Le concept est de faire découvrir les produits du terroir en dégustation sur place ainsi que des créations fromagères et culinaires conçues dans le laboratoire nouvellement installé à Yolet.

Vous êtes chargé d'assister monsieur Capucin pour :

- le stockage des produits ;
- la réalisation de Panna Cotta aux cerises noires,
- compléter la fiche de traçabilité ;
- l'enrobage de deux chèvres frais ;
- la préparation d'une commande d'un plateau de fromages apéritif pour 6 personnes ;
- l'emballage et étiquetage des préparations pour la commercialisation.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie pratique et orale

Monsieur Capucin vous demande de l'aider à réaliser les tâches suivantes.

Il vous fait remarquer que le respect des règles d'hygiène et de sécurité est primordial.

- 1- Ranger les produits dans des conditions optimales.**
- 2- Élaborer les Panna Cottas aux cerises noires pour 8 personnes :**
 - a. Élaborer la préparation (document 1) ;**
 - b. Stocker la préparation fromagère ;**
 - c. Compléter la fiche de traçabilité correspondante (document 2).**
- 3- Réaliser deux fromages de chèvre frais enrobés (document 3) :**
 - 1 fromage de chèvre frais enrobé aux fines herbes ;**
 - 1 fromage de chèvre frais enrobé aux noix et aux graines de sésame.**
- 4- Préparer et emballer les fromages de chèvre frais pour la commercialisation.**
- 5- Préparer la commande du plateau apéritif de madame Durand pour 6 personnes. (document 4).**
- 6- Emballer le plateau de fromages de madame Durand pour la commercialisation et le transport.**
- 7- Nettoyer et ranger les matériels et les locaux.**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1 : Fiche technique

Fiche technique Panna Cotta aux cerises noires		
<u>Matériel nécessaire</u> :		
• Casserole • Fouet • 2 Calottes	• Louche • 8 Verrines • Cuillère de base	
Ingrédients	Unités	Pour 8 personnes
Crème fraiche liquide	cL	40
Petit Suisse de 60 g	pièce	4
Fromage blanc	g	200
Gélatine (feuilles)	pièce	5
Sucre	g	100
Confiture de cerises noires	g	240
1	Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.	
2	Chauffez la crème dans une casserole.	
3	Essorez les feuilles de gélatine.	
4	Rajoutez-les à la crème.	
5	Battez bien pour faire fondre la gélatine.	
6	Laissez refroidir.	
7	Battez le fromage blanc, le sucre et le Petit Suisse dans un bol.	
8	Rajoutez la crème.	
9	Mélangez bien l'appareil.	
10	Versez dans des verrines.	
11	Mettez au frais.	
Conditions de conservation : entre + 2 °C et + 4 °C		
Date limite de conservation : DLC à J+3		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : fiche de traçabilité

Fiche de traçabilité des préparations								
Préparation	Date de fabrication	Qté	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	Nom du préparateur
			Nature	Marque (fournisseur)	N° de lot	DLC/DDM		
Flan pâtissier	25/05/25	1	Pâte brisée	Herta	E689	12/06/25	28/05/25	Margaux
			Œufs	Ovotrade	3FRUZI 40	15/06/25		
			Lait	EURL le Pré	20-0525	25/06/25		
			Sucre	Beghin Say	56ER	31/12/25		
			Maïzena	Maïzena	89IP5	10/11/25		
			Arôme vanille	Ancel	GT556 63	25/09/25		
Panna Cotta aux cerises noires								

Document 3 : fromages frais enrobés

Chèvre frais enrobé aux fines herbes :

Produit de base	Éléments d'enrobage à disposition
Chèvre frais	Ciboulette

Chèvre frais enrobé aux noix :

Produit de base	Éléments d'enrobage à disposition
Chèvre frais	Cerneaux de noix et graines de sésame

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 4 : commande de madame Durand

