

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

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

Session 2020

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Crémier-fromager

EP1

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

Sujet N° 1

Partie écrite

Durée : 4 heures 30

Coefficient : 6

*Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès qu'il vous est remis, assurez vous qu'il soit complet.*

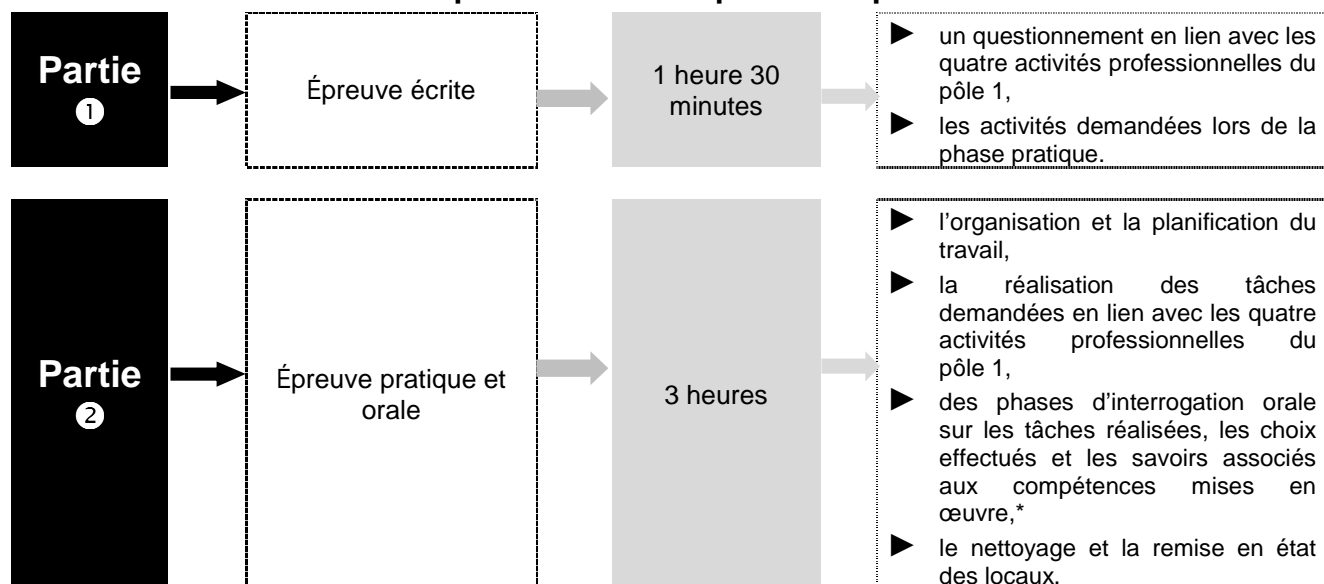
L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

CAP Crémier-fromager	SUJET N°1	Session 2020	ÉPREUVE EP1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	Page 1 / 10
----------------------	-----------	--------------	---	-------------

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

Vous travaillez comme crémier(ère)-fromager(ère) dans la « crèmerie du Capitole » en centre ville de Toulouse, en Occitanie.



Nous sommes au printemps, c'est la saison des fromages de chèvre et de brebis.

Vous vous fournissez régulièrement auprès de grossistes spécialisés pour la grande majorité de votre gamme de fromages AOP et IGP. Pour les fromages de chèvre, vous privilégiez les produits locaux et vous vous approvisionnez auprès d'un producteur régional travaillant les produits issus de l'agriculture biologique.

Aujourd'hui vous êtes chargé(e) de la / du :

1. réception de la commande des fromages et de leur stockage,
2. suivi des produits stockés,
3. préparation d'un flan pâtissier,
4. transformation de fromages de chèvre frais par enrobage,
5. préparation d'un plateau apéritif de découverte des fromages de chèvre et de brebis.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie écrite

Aujourd'hui, chargé(e) de la réception et du stockage des livraisons, vous prenez en charge deux livraisons :

- la première, de votre grossiste « la Cave aux fromages »,
- la seconde, provenant de votre producteur de fromages de chèvre, « la Ferme d'Antonin ».

1. Préciser trois des contrôles à effectuer au moment de la réception des livraisons.





Point de Contrôle	Justification

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dans le cadre d'une animation autour des fromages de chèvre de la Ferme d'Antonin, vous rédigez, pour vos clients, un panneau expliquant les mentions de l'étiquette, que vous disposerez dans la vitrine.

2. Compléter le panneau ci-dessous.

 **Votre Fromager vous informe**



Lait cru

Lait entier

AB

AB

La production des fromages de chèvre de la ferme d'Antonin n'est pas régulière. Ils sont donc proposés de façon ponctuelle en boutique, ce qui entraîne souvent des remarques des clients.

3. Proposer des réponses permettant d'expliquer aux clients le choix de ce fournisseur par rapport à l'environnement.

.....

.....

.....

.....

.....




.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La « crèmerie du Capitole » dispose des lieux de stockage suivants :

- une réserve sèche,
- une chambre froide positive,
- une cave d'affinage.

4. Ranger les produits livrés dans les lieux de stockage adaptés (cocher la case correspondante).

	 Réserve sèche	 Chambre froide	 Cave d'affinage
Oeufs frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait cru de vache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait U.H.T. ½ écrémé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème pasteurisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rocamadour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brie de Meaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crottin de chèvre frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Paprika	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Confiture de cerises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raisins secs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vous effectuez les soins de différents fromages. Vous retournez les Rocamadour et vous constatez que les fromages présentent trois aspects visuels différents.

5. Analyser ces fromages dans le document proposé en page suivante :

- apprécier le degré d'affinage,
- repérer le ou les fromages qui présentent un défaut d'affinage, indiquer l'origine du défaut, décrire le défaut,
- noter, pour le responsable, les actions à mener pour chacun des produits.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

 **Fromages observés**



Degré d'affinage

- +
○○○○

Observations éventuelles à transmettre au responsable

Présence éventuelle d'un défaut

Présence d'un défaut :

oui non

Si défaut, celui-ci est dû à un / une :

levure virus
 moisissure accarien
 bactérie autre

Description du fromage/défaut observé :

Si défaut, action corrective à prévoir :



- +
○○○○

Observations éventuelles à transmettre au responsable

Présence d'un défaut :

oui non

Si défaut, celui-ci est dû à un / une :

levure virus
 moisissure accarien
 bactérie autre

Description du fromage/défaut observé :

Si défaut, action corrective à prévoir :



- +
○○○○

Observations éventuelles à transmettre au responsable

Présence d'un défaut :

oui non

Si défaut, celui-ci est dû à un / une :

levure virus
 moisissure accarien
 bactérie autre

Description du fromage/défaut observé :

Si défaut, action corrective à prévoir :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous demande de préparer un flan pâtissier, pour 6 personnes.
Il vous remet la fiche technique pour 8 personnes.

6. Calculer les quantités nécessaires.

Fiche technique du flan pâtissier			
Matériel nécessaire			
▶ Saladier		▶ Casserole	
▶ Fouet		▶ Maryse	
		▶ Fourchette	
Ingrédients	Unité	Pour 8 personnes	Pour 6 personnes
Pâte brisée	rouleau	1	1
Oeufs entiers frais	pièce	4	
Lait	cl	100	
Sucre en poudre	g	150	
Maïzena	g	90	
Sachet de sucre vanillé	pièce	1	1
Étapes d'élaboration			
<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 200°C.2. Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé.3. Battre les œufs avec le sucre dans un saladier.4. Ajouter la maïzena et mélanger énergiquement.5. Incorporer le lait bouillant, petit à petit, sans cesser de remuer.6. Remettre la préparation dans la casserole.7. Cuire à feu doux sans cesser de remuer, pendant 1 à 2 minutes.8. Dérouler la pâte brisée dans le moule, en laissant le papier sulfurisé.9. Piquer la pâte à la fourchette.10. Verser la préparation à flan sur la pâte.11. Cuire 35 minutes à 200°C.12. Mettre à refroidir en cellule de refroidissement.			
Attention : Compléter la fiche de traçabilité (DLC à J+5).			

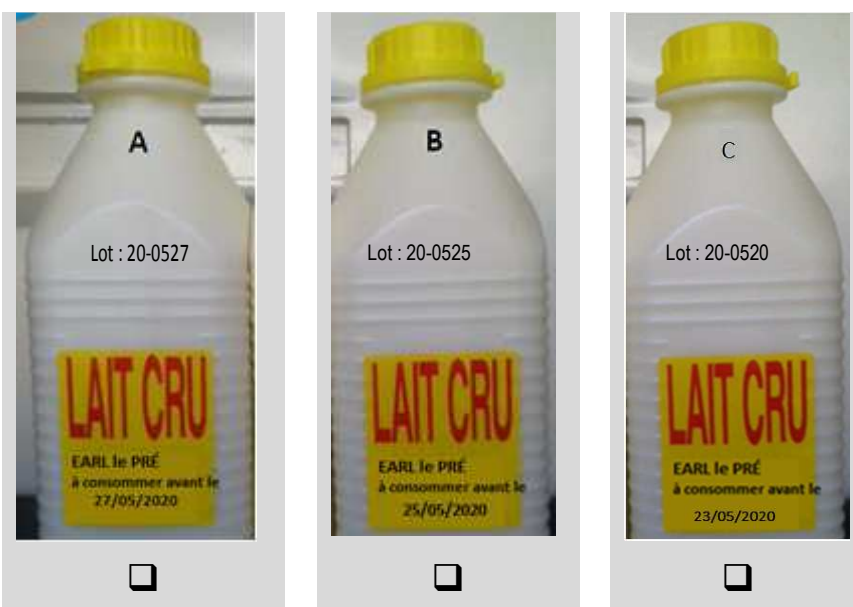
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez les ingrédients nécessaires à l'élaboration du flan pâtissier (nous sommes le 25 mai 2020). Afin de limiter les pertes, votre employeur vous demande, pour les préparations « maison », d'optimiser l'utilisation des produits frais.

Vous privilégiez l'utilisation de lait cru. Au moment de sélectionner une bouteille de lait, vous êtes vigilant(e) aux DLC des produits et vous constatez une anomalie.

7. Préciser la bouteille retenue, justifier le choix effectué et indiquer l'attitude face à l'anomalie constatée.

Laits disponibles



Bouteille sélectionnée

Justification du choix

Anomalie constatée

Attitude face à cette anomalie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après la cuisson, il est demandé de refroidir le flan en cellule de refroidissement.

8. Identifier le principal risque sanitaire en cas de refroidissement à température ambiante et une conséquence possible.



Principal risque sanitaire ►

Conséquence de ce risque ►

À l'issue de la production du flan, vous complétez la fiche de traçabilité.

9. Compléter la fiche de traçabilité.

Fiche de traçabilité des préparations								
préparation	date de fabrication	quantité	Ingrédients				DLC du produit fabriqué	nom du préparateur
			nature	marque fournisseur	n° de lot	DLC/DDM		
coulommiers aux truffes	21/05/2020	3	coulommiers mascarpone truffes	Dongé Ambrosi Andesol	153 050520 12689	12/06/20 07/06/20 juill 2020	27/05/20	Martin
.....	pâte brisée œufs lait sucre maïzena arôme vanille	Herta Ovotrade Beghin Say Maïzena Ancel	E689 3FRUZI40 56ER 89IP5 GT55663	12/06/20 15/06/20 dec 20 janv 21 sept 22	Candidat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un client a passé la commande ci-dessous :



Votre responsable de boutique vous a préparé un assortiment de fromages.

10. Sélectionner le maximum de fromages permettant de satisfaire la demande du client.

<i>Fromages disponibles</i>	<i>Fromages sélectionnés</i>
Crottin de chèvre enrobé	<input type="checkbox"/>
Valençay	<input type="checkbox"/>
Comté	<input type="checkbox"/>
Petit basque	<input type="checkbox"/>
Chaource	<input type="checkbox"/>
Charolais	<input type="checkbox"/>
Fourme d'Ambert	<input type="checkbox"/>
Feta	<input type="checkbox"/>
Sainte-maure-de-touraine	<input type="checkbox"/>
Tomme de Savoie	<input type="checkbox"/>
Tomme de chèvre affinée	<input type="checkbox"/>
Pont-l'évêque	<input type="checkbox"/>

11. Proposer quatre produits d'accompagnement à présenter sur le plateau.

<p>Produit ❶</p> <p>.....</p>	<p>Produit ❷</p> <p>.....</p>
<p>Produit ❸</p> <p>.....</p>	<p>Produit ❹</p> <p>.....</p>