

SUJET N°1

CAP Crémier-fromager

SESSION 2020

ÉPREUVE EP2

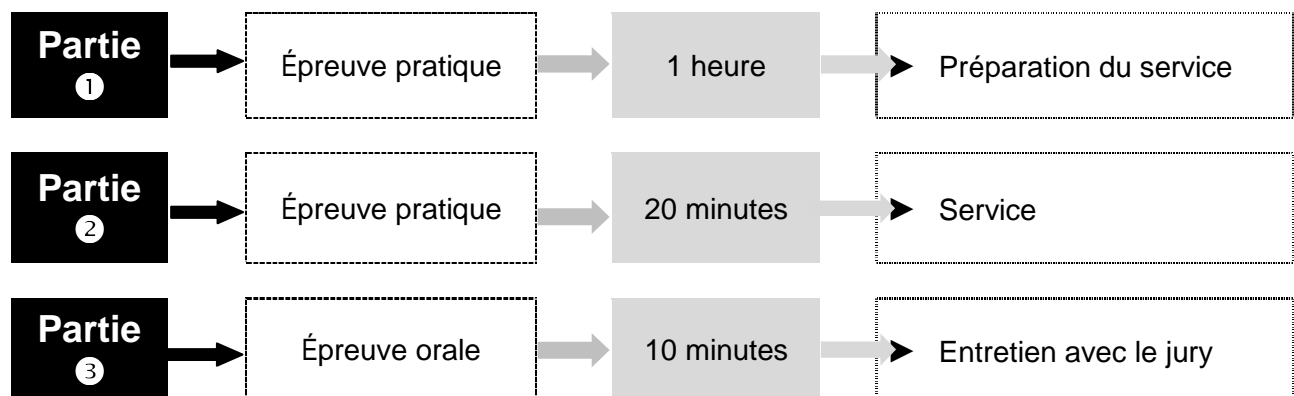
Commercialisation des fromages et produits laitiers



Atelier 2

« Gestion du poste fromage en restaurant »

Cet atelier se décompose en 3 parties



*Le sujet se compose de 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

SUJET 1		
CAP Crémier-fromager Session 2020	EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »	
	Durée : 1 h 30	Page 1/4

Situation professionnelle

Vous êtes chef de rang et en charge de la gestion du poste fromage au restaurant gastronomique « Le Rémois », à Paris.



Le restaurant commercialise le fromage selon deux formules :

- ▶ Chariot de fromages : 22 euros,
- ▶ Assiette 3 fromages : 17 euros.

Partie ① - Préparation du service (1 heure)

Vous préparez un chariot et deux assiettes de fromages à l'office selon les consignes du maître d'hôtel.

Consignes du maître d'hôtel

1. Sélectionner dans le stock de fromages livrés ce matin par le Crémier-fromager « Les fromages de Julien » :
 - **un fromage AOP produit dans la région / terroir Champagne,**
 - **cinq autres fromages de familles différentes.**
2. Réaliser l'analyse organoleptique de trois fromages (annexe 1) :
 - le fromage AOP produit dans la région / terroir Champagne,
 - deux autres fromages de familles différentes.

Cette analyse vous servira pour la commercialisation des fromages de la partie ②.
3. Mettre en place le chariot à partir des six fromages de votre sélection et des produits d'accompagnement mis à votre disposition (annexe 2).
4. Dresser deux assiettes commercialisables avec les trois fromages analysés.
5. Nettoyer et ranger le poste de travail.

Partie ② - Service (20 minutes)

Les clients sont installés à table et les assiettes du plat principal ont été débarrassées.

Pour chaque table :

- vous proposez les formules de commercialisation du fromage (à l'assiette ou au chariot),
- vous rédigez les bons de commande,
- vous effectuez la mise en place pour le service,
- vous assurez le service du fromage.

Partie ③ - Entretien avec le jury (10 minutes)

Vous échangez avec le jury sur vos activités réalisées lors des parties ① et ②.

SUJET 1		
CAP Crémier-fromager Session 2020	EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »	
	Durée : 1 h 30	Page 2/4

Document à remettre au jury : analyse organoleptique des trois fromages sélectionnés

Fromages sélectionnés	👁️ Visuel				👃 Olfactif		👅 Gustatif	
N° 1	Croûte		Pâte		Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 0 0 0 0 0 +		<input type="checkbox"/> doux	Intensité
Lait :	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> souple	<input type="checkbox"/> blanc	Fruité	Lactique	<input type="checkbox"/> piquant	- 0 0 0 0 0 +
<input type="checkbox"/> vache <input type="checkbox"/> chèvre	<input type="checkbox"/> ivoire	<input type="checkbox"/> frisée/plissée	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> blanc crème	<input type="checkbox"/> noisette	<input type="checkbox"/> beurre	<input type="checkbox"/> fondant	<input type="checkbox"/> fraîche/acide
<input type="checkbox"/> brebis	<input type="checkbox"/> pâle	<input type="checkbox"/> sèche	<input type="checkbox"/> ferme	<input type="checkbox"/> ivoire	<input type="checkbox"/> fruits secs	<input type="checkbox"/> crème	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> salé
Famille :	<input type="checkbox"/> orangée	<input type="checkbox"/> humide	<input type="checkbox"/> friable	<input type="checkbox"/> jaune pâle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> onctueux	<input type="checkbox"/> amer
.....	<input type="checkbox"/> cendrée	<input type="checkbox"/> duveteuse	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> bleu/persillé/ vert	Animal	Végétal	<input type="checkbox"/> crayeux	<input type="checkbox"/> ammoniac
Région :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> brillante	<input type="checkbox"/> crayeux	<input type="checkbox"/> ocre/orangé	<input type="checkbox"/> étable	<input type="checkbox"/> foin	<input type="checkbox"/> pâteux	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/> homogène	Taille	<input type="checkbox"/> coulant		<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	Finale en bouche	Longueur en
	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	Ouvertures		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> champignon	<input type="checkbox"/> agréable	bouche
	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> peu		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> désagréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> nombreuses	nombreuses		<input type="checkbox"/> herbe		
N° 2	Croûte		Pâte		Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 0 0 0 0 0 +		<input type="checkbox"/> doux	Intensité
Lait :	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> souple	<input type="checkbox"/> blanc	Fruité	Lactique	<input type="checkbox"/> piquant	- 0 0 0 0 0 +
<input type="checkbox"/> vache <input type="checkbox"/> chèvre	<input type="checkbox"/> ivoire	<input type="checkbox"/> frisée/plissée	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> blanc crème	<input type="checkbox"/> noisette	<input type="checkbox"/> beurre	<input type="checkbox"/> fondant	<input type="checkbox"/> fraîche/acide
<input type="checkbox"/> brebis	<input type="checkbox"/> pâle	<input type="checkbox"/> sèche	<input type="checkbox"/> ferme	<input type="checkbox"/> ivoire	<input type="checkbox"/> fruits secs	<input type="checkbox"/> crème	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> salé
Famille :	<input type="checkbox"/> orangée	<input type="checkbox"/> humide	<input type="checkbox"/> friable	<input type="checkbox"/> jaune pâle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> onctueux	<input type="checkbox"/> amer
.....	<input type="checkbox"/> cendrée	<input type="checkbox"/> duveteuse	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> bleu/persillé/ vert	Animal	Végétal	<input type="checkbox"/> crayeux	<input type="checkbox"/> ammoniac
Région :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> brillante	<input type="checkbox"/> crayeux	<input type="checkbox"/> ocre/orangé	<input type="checkbox"/> étable	<input type="checkbox"/> foin	<input type="checkbox"/> pâteux	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/> homogène	Taille	<input type="checkbox"/> coulant		<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	Finale en bouche	Longueur en
	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	Ouvertures		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> champignon	<input type="checkbox"/> agréable	bouche
	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> peu		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> désagréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> nombreuses	nombreuses		<input type="checkbox"/> herbe		
N° 3	Croûte		Pâte		Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 0 0 0 0 0 +		<input type="checkbox"/> doux	Intensité
Lait :	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> souple	<input type="checkbox"/> blanc	Fruité	Lactique	<input type="checkbox"/> piquant	- 0 0 0 0 0 +
<input type="checkbox"/> vache	<input type="checkbox"/> ivoire	<input type="checkbox"/> frisée/plissée	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> blanc crème	<input type="checkbox"/> noisette	<input type="checkbox"/> beurre	<input type="checkbox"/> fondant	<input type="checkbox"/> fraîche/acide
<input type="checkbox"/> chèvre	<input type="checkbox"/> pâle	<input type="checkbox"/> sèche	<input type="checkbox"/> ferme	<input type="checkbox"/> ivoire	<input type="checkbox"/> fruits secs	<input type="checkbox"/> crème	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> salé
<input type="checkbox"/> brebis	<input type="checkbox"/> orangée	<input type="checkbox"/> humide	<input type="checkbox"/> friable	<input type="checkbox"/> jaune pâle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> onctueux	<input type="checkbox"/> amer
Famille :	<input type="checkbox"/> cendrée	<input type="checkbox"/> duveteuse	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> bleu/persillé/ vert	Animal	Végétal	<input type="checkbox"/> crayeux	<input type="checkbox"/> ammoniac
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> brillante	<input type="checkbox"/> crayeux	<input type="checkbox"/> ocre/orangé	<input type="checkbox"/> étable	<input type="checkbox"/> foin	<input type="checkbox"/> pâteux	<input type="checkbox"/>
Région :	<input type="checkbox"/> homogène	Taille	<input type="checkbox"/> coulant		<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	Finale en bouche	Longueur en
.....	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	Ouvertures		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> champignon	<input type="checkbox"/> agréable	bouche
	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> peu		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> désagréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> nombreuses	nombreuses		<input type="checkbox"/> herbe		

SUJET 1

**CAP Crémier-fromager
Session 2020**

**EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers
Atelier 2 « Gestion du poste fromager en restaurant »**

Durée : 1 h 30

Page 3/4

Accompagnements divers

50 gr confiture de cerises noires
50 gr confiture de figues
50 gr confiture de mirabelles
50 gr confiture de coings
50 gr marmelade d'oranges amères
50 gr miel de fleurs
50 gr cerneaux de noix
50 gr amandes entières
50 gr noisettes
5 pruneaux secs
5 abricots secs
2 branches de céleri
50 gr confit d'oignons
50 gr confiture de tomates vertes
3 abricots « frais »
5 fraises
1 pomme Granny Smith
1 poire Williams
1 citron jaune
50 gr gelée de cidre
20 gr cumin en graines

SUJET 1

**CAP Crémier-fromager
Session 2020**

**EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers
Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »**

Durée : 1 h 30

Page 4/4