

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)	
	Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	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 pratique et orale

*Durée : 4 heures 30*

*Coefficient : 6*

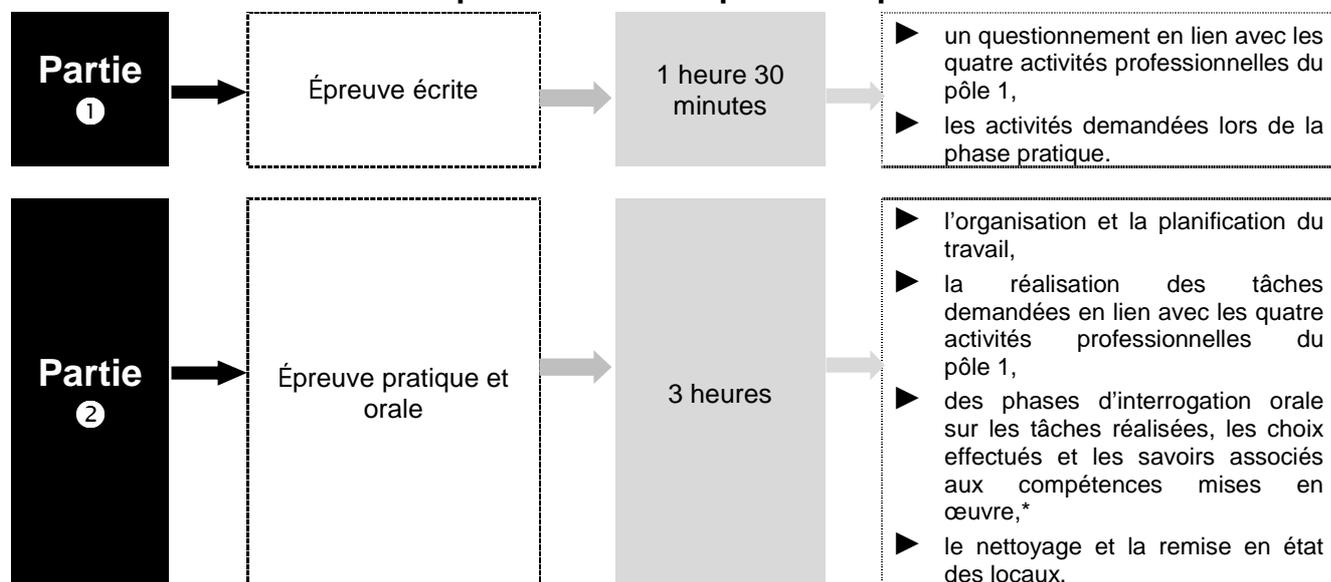
*Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/4 à 4/4.  
Dès qu'il vous est remis, assurez vous qu'il soit complet.*

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 / 4
----------------------	-----------	--------------	---	------------

# 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 pratique et orale

Votre responsable de boutique vous demande de vous organiser et de réaliser les tâches suivantes dans l'ordre indiqué. Il attire votre vigilance sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

1. Contrôler la livraison de fromages de la ferme d'Antonin.
2. Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.
3. Réaliser un flan pâtissier pour 6 personnes.
4. Préparer 4 crottins de chèvre frais avec 2 enrobages différents.
5. Réaliser le plateau apéritif de Mme Dupuis.
6. Remettre en état les locaux, matériels et plans de travail.

Vous avez à votre disposition :

- ▶ la livraison de fromages,
- ▶ un dossier comportant :
  - la fiche technique du flan pâtissier (document 1),
  - la commande de madame Dupuis (document 2).

### Fiche technique du flan pâtissier

Document 1

#### Matériel nécessaire

- ▶ Saladier
- ▶ Fouet
- ▶ Casserole
- ▶ Maryse
- ▶ Fourchette

Ingrédients	Unité	Pour 8 personnes	Pour 6 personnes
Pâte brisée	rouleau	1	1
Oeufs entiers frais	pièce	4	3
Lait	cl	100	75
Sucre en poudre	g	150	112.5
Maïzena	g	90	67.5
Sachet de sucre vanillé	pièce	1	1

#### Étapes d'élaboration

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

Document 2

Lundi	25	Mai
		127-238
Notes /		
	Mme Dupuis	
	1 plateau apéritif en bouchées	
	Uniquement fromages de brebis et chèvre	
	6 personnes ; Max. 80g/ pers	
	Tel : 07 00 98 00 90	