

# SUJET N°1

## CAP Crémier-fromager

SESSION 2021

### ÉPREUVE EP2

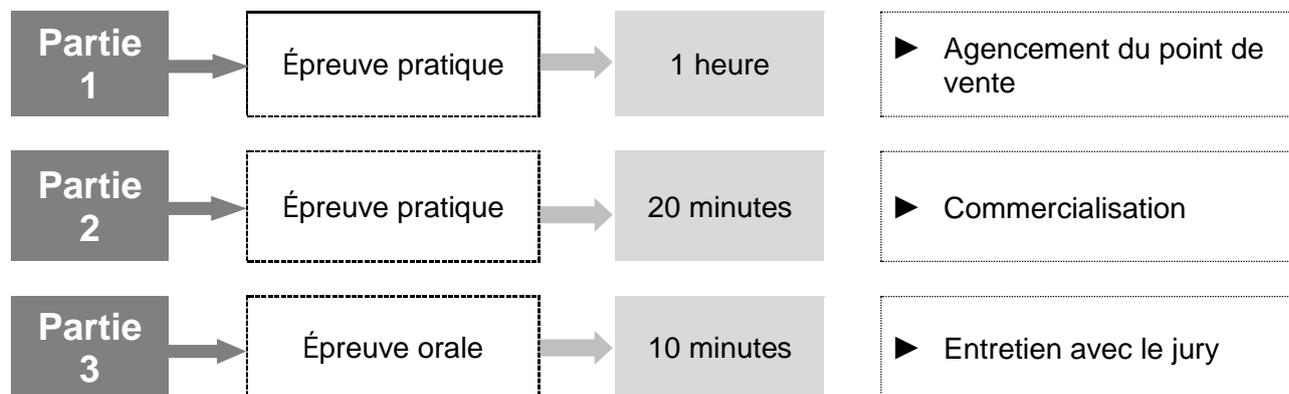
#### Commercialisation des fromages et produits laitiers



#### Atelier 1

« Point de vente »

Cet atelier se décompose en 3 parties :



*Le sujet se compose de 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
**Le sujet est à rendre dans son intégralité.***

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

| SUJET 1   |   |          |
|---|---|----------|
| CAP Crémier-fromager<br>Session 2021<br>2106-CAP CRMFRO EP2 | EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers<br>Atelier 1 « Point de vente » |          |
|   | Durée : 1 h 30 - Coef : 7   | Page 1/3 |

## Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) à la crèmerie-fromagerie  
« La cave des fromages » à Strasbourg.

La boutique accueille une clientèle de quartier composée essentiellement de jeunes actifs appréciant les produits de qualité et en recherche de nouveautés.

Chaque semaine des produits sont mis en avant. Actuellement, une animation promotionnelle sur les « **fromages au lait de brebis** » est proposée.

## Partie 1 – Agencement du point de vente (1 heure maximum)

Avant l'ouverture de la boutique, vous devrez :

- organiser votre poste de travail ;
- réaliser la mise en place d'une vitrine réfrigérée avec les produits représentant toutes les familles de fromages (annexe 1) et avec le matériel et autres accessoires mis à votre disposition par le centre d'examen ;
- réaliser l'étiquetage des produits en veillant à afficher l'ensemble des informations réglementaires ;
- prévoir une animation autour des « fromages au lait de brebis » en proposant des actions de votre choix ;
- veiller à la propreté générale avant l'ouverture de la boutique.

## Partie 2 – Commercialisation (20 minutes maximum)

À l'ouverture de la boutique, vous devrez :

- prendre en charge les clients ;
- les servir ;
- procéder à l'encaissement.

À l'issue de ces activités, vous devrez remettre en état le poste de travail.

## Partie 3 – Entretien avec le jury (10 minutes maximum)

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

### SUJET 1

CAP Crémier-fromager  
Session 2021  
2106-CAP CRMFRO EP2

EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers  
Atelier 1 « Point de vente »

Durée : 1 h 30 - Coef : 7

Page 2/3

## Les fromages et prix de vente

| Appellation               | Unité | Prix de vente TTC |
|---------------------------|-------|-------------------|
| Abondance                 | Kg    | 33,20 €           |
| Banon                     | Pièce | 8,80 €            |
| Beaufort                  | Kg    | 55,45 €           |
| Beurre d'Isigny 250 Gr    | Pièce | 4,20 €            |
| Bleu d'Auvergne           | Kg    | 20,80 €           |
| Brie de Meaux             | Kg    | 25,80 €           |
| Brocciu                   | Pièce | 15,50 €           |
| Camembert de Normandie    | Pièce | 8,15 €            |
| Cantal                    | Kg    | 22,50 €           |
| Chaource                  | Pièce | 12,30 €           |
| Comté 24 mois             | Kg    | 34,00 €           |
| Crottin de Chavignol      | Pièce | 4,15 €            |
| Époisses                  | Pièce | 15,70 €           |
| Faisselle                 | Pièce | 1,70 €            |
| Fourme d'Ambert           | Kg    | 22,00 €           |
| Fromage blanc 0% en seau  | Kg    | 4,15 €            |
| Fromage blanc 40% en seau | Kg    | 3,80 €            |
| Gorgonzola                | Kg    | 16,35 €           |
| Livarot                   | Pièce | 17,50 €           |
| Maroilles                 | Pièce | 23,20 €           |
| Morbier                   | Kg    | 22,15 €           |
| Munster                   | Pièce | 32,80 €           |
| Neufchâtel                | Pièce | 5,15 €            |
| Ossau Iraty               | Kg    | 43,85 €           |
| Pont l'Évêque             | Pièce | 11,90 €           |
| Poulligny-saint-pierre    | Pièce | 10,80 €           |
| Reblochon laitier         | Pièce | 34,60 €           |
| Rocamadour                | Pièce | 1,70 €            |
| Roquefort                 | Kg    | 45,00 €           |
| Sainte-maure-de-touraine  | Pièce | 11,75 €           |
| Saint-nectaire            | Kg    | 28,35 €           |
| Tête de Moine             | Kg    | 67,20 €           |

## SUJET 1

CAP Crémier-fromager  
Session 2021  
2106-CAP CRMFRO EP2

EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers  
Atelier 1 « Point de vente »

Durée : 1 h 30 - Coef : 7

Page 3/3