

# SUJET N°1

## CAP Crémier-fromager

SESSION 2021

### ÉPREUVE EP2

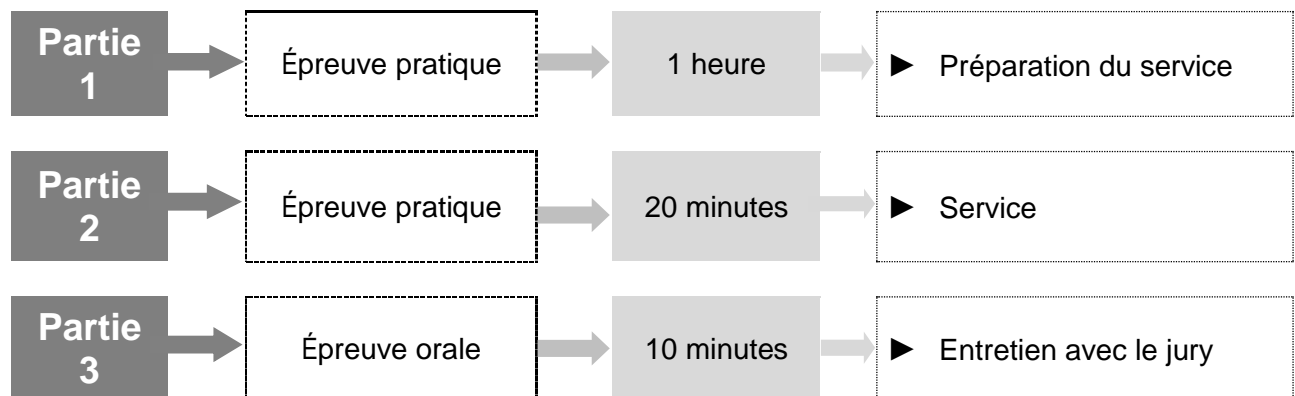
#### Commercialisation des fromages et produits laitiers



#### 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.  
**Le sujet est à rendre dans son intégralité.***

SUJET 1		
CAP Crémier-fromager Session 2021 2106-CAP CRMFRO EP2	EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »	
	Durée : 1 h 30 - Coef : 7	Page 1/4

## Situation professionnelle

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



Le restaurant commercialise le fromage selon deux formules :

- ▶ chariot de fromages : 23 euros,
- ▶ assiette 3 fromages : 18 euros.

## Partie 1 – Préparation du service (1 heure)

Vous préparerez 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 le matin par le crémier-fromager « La cave des fromages » :
  - **un fromage AOP produit dans la région / le terroir Champagne-Ardenne,**
  - **cinq autres fromages de familles différentes.**
2. Réaliser l'analyse organoleptique de trois fromages (annexe 1) :
  - le fromage AOP produit dans la région / le terroir Champagne-Ardenne,
  - 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 sélectionnés et des produits d'accompagnement mis à 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 allez :

- proposer les formules de commercialisation du fromage (à l'assiette ou au chariot),
- rédiger les bons de commande,
- effectuer la mise en place pour le service,
- assurer le service du fromage.

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

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 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »**

Durée : 1 h 30 - Coef : 7

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	<b>Couleur</b>	<b>Surface</b>	<b>Texture</b>	<b>Couleur</b>	- 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	<b>Fruité</b>	<b>Lactique</b>	<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	<b>Animal</b>	<b>Végétal</b>	<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	<b>Taille</b>	<input type="checkbox"/> coulant	<b>Ouvertures</b>	<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	<b>Finale en bouche</b>	<b>Longueur en</b>
.....	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> peu	<input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> champignon	<input type="checkbox"/> agréable	<b>bouche</b>
.....	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> nombreuses	<input type="checkbox"/> nombreuses		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> désagréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/> .....				<input type="checkbox"/> herbe		
N° 2	Croûte		Pâte		Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	<b>Couleur</b>	<b>Surface</b>	<b>Texture</b>	<b>Couleur</b>	- 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	<b>Fruité</b>	<b>Lactique</b>	<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	<b>Animal</b>	<b>Végétal</b>	<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	<b>Taille</b>	<input type="checkbox"/> coulant	<b>Ouvertures</b>	<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	<b>Finale en bouche</b>	<b>Longueur en</b>
.....	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> peu	<input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> champignon	<input type="checkbox"/> agréable	<b>bouche</b>
.....	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> nombreuses	<input type="checkbox"/> nombreuses		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> désagréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/> .....				<input type="checkbox"/> herbe		
N° 3	Croûte		Pâte		Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	<b>Couleur</b>	<b>Surface</b>	<b>Texture</b>	<b>Couleur</b>	- 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	<b>Fruité</b>	<b>Lactique</b>	<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	<b>Animal</b>	<b>Végétal</b>	<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	<b>Taille</b>	<input type="checkbox"/> coulant	<b>Ouvertures</b>	<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	<b>Finale en bouche</b>	<b>Longueur en</b>
.....	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> peu	<input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> champignon	<input type="checkbox"/> agréable	<b>bouche</b>
.....	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> nombreuses	<input type="checkbox"/> nombreuses		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> désagréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/> .....				<input type="checkbox"/> herbe		

SUJET 1

CAP Crémier-fromager Session 2021 2106-CAP CRMFRO EP2	EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers Atelier 2 « Gestion du poste fromager en restaurant »	
	Durée : 1 h 30 - Coef : 7	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 2021**  
**2106-CAP CRMFRO EP2**

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

Durée : 1 h 30 - Coef : 7

Page 4/4