

DANS CE CADRE
NE RIEN INSCRIRE

| | |
|---|--|
| Académie : | Session : |
| Examen : | Série |
| Spécialité / option : | Repère de l'épreuve : |
| Epreuve / sous-épreuve : | |
| NOM : | |
| (en majuscules, 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) |

| | |
|--------|----------------------------|
| Note : | Appréciation du correcteur |
|--------|----------------------------|

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

Session 2021

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

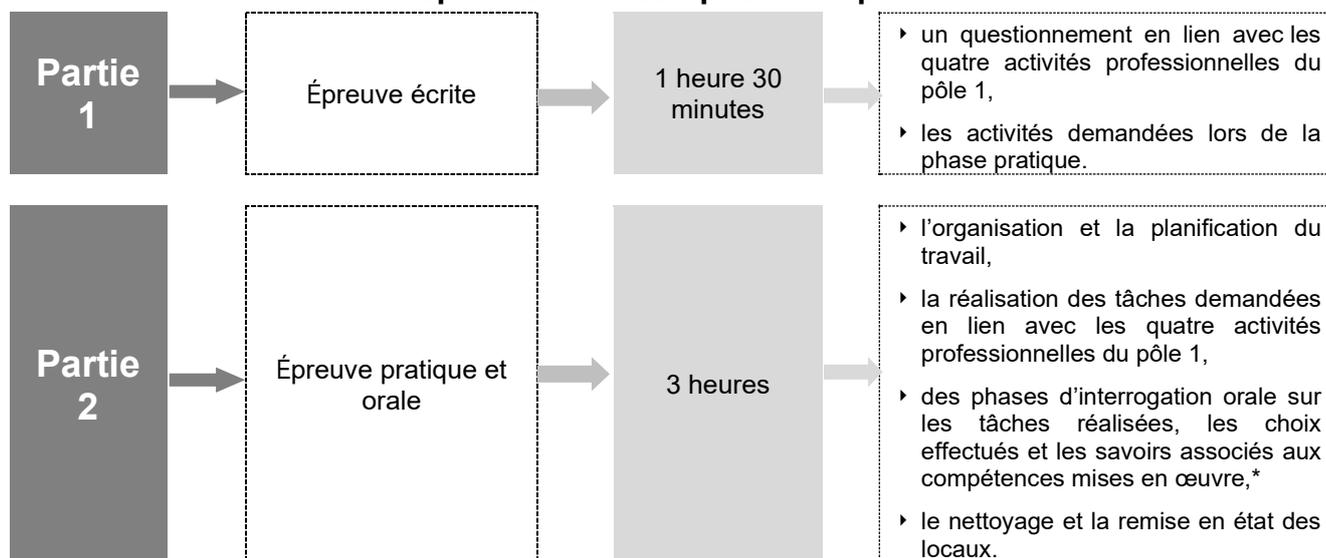
Coefficient : 6

*Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

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

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 « La fromagerie du Puy » en centre-ville du Puy-En-Velay, en région Auvergne-Rhône Alpes.

Votre crèmerie fromagerie propose un grand nombre de fromages d'Auvergne mais aussi des fromages de toutes les régions de France et des spécialités maison. C'est l'ouverture de la saison touristique. Sensible à la demande des clients, la fromagerie du Puy élargit sa gamme à des produits issus de l'agriculture biologique.

Aujourd'hui vous êtes chargé(e) :

1. de la réception d'une commande de fromages et d'œufs,
2. du stockage des œufs,
3. du suivi de l'affinage du cantal,
4. de la préparation d'une animation autour du fromage du mois, le Bleu d'Auvergne,
5. de la prévision d'un plateau de fromages pour 8 personnes,
6. de l'élaboration d'une quiche au Bleu d'Auvergne.

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. Ranger les produits réceptionnés dans les lieux adaptés.
2. Élaborer la quiche au Bleu d'Auvergne (fiche technique donnée en document 1) et compléter la fiche de traçabilité correspondante (document 2).
3. Préparer à l'avance les portions de cantal de 2 affinages différents qui seront proposées à la vente en boutique :
 - a. découper et emballer pour la mise en vente 4 portions d'environ 300g chacune dans chaque type de cantal ;
 - b. préparer en plus, pour chacun des deux affinages, des mini-bouchées à faire déguster aux clients ; présenter les portions pour la dégustation.
4. Préparer la commande, à l'aide de la demande du client (document 3), avec les produits disponibles, puis emballer le plateau pour que le client puisse l'emporter.
5. Assurer le suivi des fromages stockés (au moment jugé opportun par le jury).
6. Remettre en état les locaux, matériels et plans de travail.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 1

Fiche technique de la quiche au Bleu d'auvergne

Matériel nécessaire :

| | |
|------------------|---------------|
| Saladier | Lyre |
| Fouet | Maryse |
| Ramequin | Fourchette |
| Couteau d'office | Moule à tarte |

| Ingrédients | Unité | Pour 6 personnes |
|-----------------|---------|------------------|
| Pâte brisée | rouleau | 1 |
| Œufs | pièce | 3 |
| Lait | cl | 15 |
| Crème | cl | 25 |
| Bleu d'Auvergne | g | 200 |
| Noix | g | 40 |
| Sel et poivre | pincée | 1 |

Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dérouler la pâte brisée dans le moule.
3. Dans le saladier battre ensemble le lait, la crème et les œufs, le sel et le poivre.
4. Verser l'appareil à quiche sur la pâte.
5. Incorporer le Bleu d'Auvergne.
6. Décorer avec les noix.
7. Cuire 35 à 40 minutes à 180°C.
8. Mettre à refroidir en cellule de refroidissement.
9. Compléter la fiche de traçabilité (DLC à J+3).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche de traçabilité

Document 2

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 | | |
| Flan pâtissier | 25/05/2021 | 1 | Pâte brisée Œufs Lait Sucre Maïzena Arôme vanille | Herta Ovotrade EURL le Pré Beghin Say Maïzena Ancel | E689 3FRUZ140 20-0525 56ER 89IP5 GT55663 | 12/06/20 15/06/20 25/05/20 dec 20 janv 21 sept 22 | 25/05/20 | Virginie |
| | | | | | | | | Candidat |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Préparer la commande de monsieur Aubin.

