

SUJET N° 1

CAP Crémier-fromager

SESSION 2023

ÉPREUVE EP2

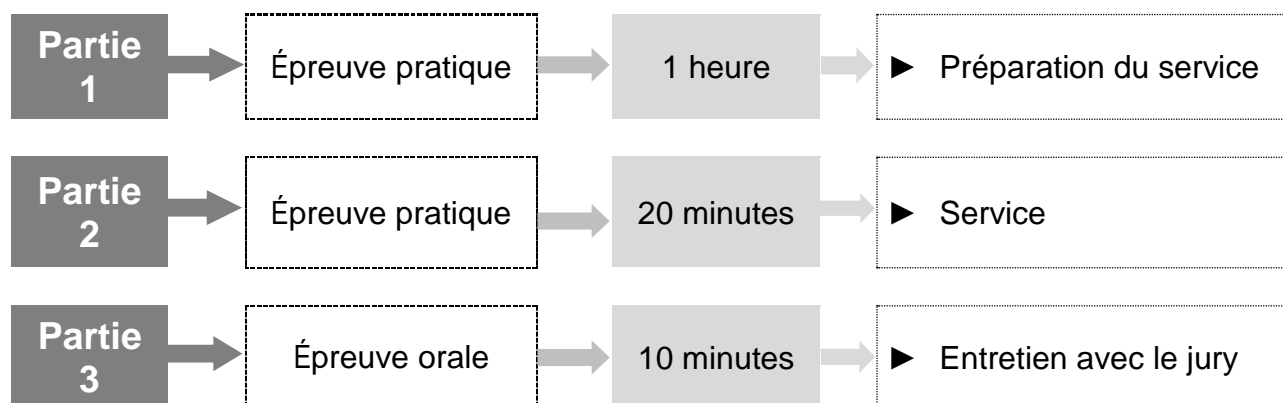
Commercialisation des fromages et produits laitiers



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 N° 1		
CAP Crémier-fromager Session 2023 2306-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 employé(e) au restaurant gastronomique « l'Épicure » à Lyon.
Vous êtes en charge de la gestion et du service des fromages.
Votre crémier-fromager « Chesse House » vous a livré le matin même.



Le restaurant commercialise le fromage selon deux formules :

- ▶ chariot de fromages : 28 euros,
- ▶ assiette 3 fromages : 19 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 :
 - **un fromage AOP produit dans la région / le terroir Savoie ;**
 - **cinq autres fromages de familles différentes.**
2. Dresser un chariot de fromages à partir de cette sélection avec les produits d'accompagnement mis à disposition (annexe 2).
3. Dresser 3 assiettes sur la base du chariot de fromages avec :
 - **le fromage AOP du terroir imposé (Savoie) ;**
 - **deux autres fromages de votre choix.**
4. Réserver deux assiettes commercialisables pour les clients.
5. Réaliser l'analyse organoleptique d'une assiette (annexe 1).
Cette analyse vous aidera pour l'argumentation commerciale des fromages de la partie 2.
6. 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 :

1. Proposer les formules de commercialisation du fromage (à l'assiette ou au chariot) ;
2. Rédiger les bons de commande ;
3. Effectuer la mise en place pour le service ;
4. Assurer le service du fromage ;
5. Proposer une argumentation commerciale adaptée à la clientèle en vous appuyant sur l'annexe 1.

Partie 3 – Entretien avec le jury (10 minutes)

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

SUJET N° 1		
CAP Crémier-fromager Session 2023 2306-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 N° 1	Visuel		Olfactif		Gustatif
	Croûte	Pâte	Intensité	Sensation	
Nom du fromage Lait : vache chèvre brebis Famille : Région :	Couleur <input type="checkbox"/> blanc <input type="checkbox"/> ivoire <input type="checkbox"/> pâle <input type="checkbox"/> orangée <input type="checkbox"/> cendrée <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> homogène <input type="checkbox"/> striée <input type="checkbox"/> tachetée <input type="checkbox"/> Surface <input type="checkbox"/> lisse <input type="checkbox"/> frisée/plissée <input type="checkbox"/> sèche <input type="checkbox"/> humide <input type="checkbox"/> duveteuse <input type="checkbox"/> brillante Taille <input type="checkbox"/> fine <input type="checkbox"/> épaisse <input type="checkbox"/>	Texture <input type="checkbox"/> souple <input type="checkbox"/> crémeux <input type="checkbox"/> ferme <input type="checkbox"/> friable <input type="checkbox"/> lisse <input type="checkbox"/> crayeux <input type="checkbox"/> coulant Ouvertures <input type="checkbox"/> absence <input type="checkbox"/> nombreuses Couleur <input type="checkbox"/> blanc <input type="checkbox"/> blanc crème <input type="checkbox"/> ivoire <input type="checkbox"/> jaune pâle <input type="checkbox"/> bleu/persillé/ vert <input type="checkbox"/> ocre/orangé <input type="checkbox"/> peu <input type="checkbox"/> nombreuses	Fruité <input type="checkbox"/> noisette <input type="checkbox"/> fruits secs <input type="checkbox"/> Animal <input type="checkbox"/> étable <input type="checkbox"/> caprin <input type="checkbox"/> Végétal <input type="checkbox"/> foins <input type="checkbox"/> fleurs <input type="checkbox"/> champignon <input type="checkbox"/> cave <input type="checkbox"/> herbe	<input type="checkbox"/> doux <input type="checkbox"/> piquant <input type="checkbox"/> fondant <input type="checkbox"/> crémeux <input type="checkbox"/> onctueux <input type="checkbox"/> crayeux <input type="checkbox"/> pâteux <input type="checkbox"/> Finale en bouche <input type="checkbox"/> agréable <input type="checkbox"/> désagréable	Savoir Intensité - 0 0 0 0 + <input type="checkbox"/> fraîche/acide <input type="checkbox"/> salé <input type="checkbox"/> amer <input type="checkbox"/> ammoniac <input type="checkbox"/> Longueur en bouche - 0 0 0 0 +
Nom du fromage Lait : vache chèvre brebis Famille : Région :	Couleur <input type="checkbox"/> blanc <input type="checkbox"/> ivoire <input type="checkbox"/> pâle <input type="checkbox"/> orangée <input type="checkbox"/> cendrée <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> homogène <input type="checkbox"/> striée <input type="checkbox"/> tachetée <input type="checkbox"/> Surface <input type="checkbox"/> lisse <input type="checkbox"/> frisée/plissée <input type="checkbox"/> sèche <input type="checkbox"/> humide <input type="checkbox"/> duveteuse <input type="checkbox"/> brillante Taille <input type="checkbox"/> fine <input type="checkbox"/> épaisse <input type="checkbox"/>	Texture <input type="checkbox"/> souple <input type="checkbox"/> crémeux <input type="checkbox"/> ferme <input type="checkbox"/> friable <input type="checkbox"/> lisse <input type="checkbox"/> crayeux <input type="checkbox"/> coulant Ouvertures <input type="checkbox"/> absence <input type="checkbox"/> nombreuses Couleur <input type="checkbox"/> blanc <input type="checkbox"/> blanc crème <input type="checkbox"/> ivoire <input type="checkbox"/> jaune pâle <input type="checkbox"/> bleu/persillé/ vert <input type="checkbox"/> ocre/orangé <input type="checkbox"/> peu <input type="checkbox"/> nombreuses	Fruité <input type="checkbox"/> noisette <input type="checkbox"/> fruits secs <input type="checkbox"/> Animal <input type="checkbox"/> étable <input type="checkbox"/> caprin <input type="checkbox"/> Végétal <input type="checkbox"/> foins <input type="checkbox"/> fleurs <input type="checkbox"/> champignon <input type="checkbox"/> cave <input type="checkbox"/> herbe	<input type="checkbox"/> doux <input type="checkbox"/> piquant <input type="checkbox"/> fondant <input type="checkbox"/> crémeux <input type="checkbox"/> onctueux <input type="checkbox"/> crayeux <input type="checkbox"/> pâteux <input type="checkbox"/> Finale en bouche <input type="checkbox"/> agréable <input type="checkbox"/> désagréable	Savoir Intensité - 0 0 0 0 + <input type="checkbox"/> fraîche/acide <input type="checkbox"/> salé <input type="checkbox"/> amer <input type="checkbox"/> ammoniac <input type="checkbox"/> Longueur en bouche - 0 0 0 0 +
Nom du fromage Lait : vache chèvre brebis Famille : Région :	Couleur <input type="checkbox"/> blanc <input type="checkbox"/> ivoire <input type="checkbox"/> pâle <input type="checkbox"/> orangée <input type="checkbox"/> cendrée <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> homogène <input type="checkbox"/> striée <input type="checkbox"/> tachetée <input type="checkbox"/> Surface <input type="checkbox"/> lisse <input type="checkbox"/> frisée/plissée <input type="checkbox"/> sèche <input type="checkbox"/> humide <input type="checkbox"/> duveteuse <input type="checkbox"/> brillante Taille <input type="checkbox"/> fine <input type="checkbox"/> épaisse <input type="checkbox"/>	Texture <input type="checkbox"/> souple <input type="checkbox"/> crémeux <input type="checkbox"/> ferme <input type="checkbox"/> friable <input type="checkbox"/> lisse <input type="checkbox"/> crayeux <input type="checkbox"/> coulant Ouvertures <input type="checkbox"/> absence <input type="checkbox"/> nombreuses Couleur <input type="checkbox"/> blanc <input type="checkbox"/> blanc crème <input type="checkbox"/> ivoire <input type="checkbox"/> jaune pâle <input type="checkbox"/> bleu/persillé/ vert <input type="checkbox"/> ocre/orangé <input type="checkbox"/> peu <input type="checkbox"/> nombreuses	Fruité <input type="checkbox"/> noisette <input type="checkbox"/> fruits secs <input type="checkbox"/> Animal <input type="checkbox"/> étable <input type="checkbox"/> caprin <input type="checkbox"/> Végétal <input type="checkbox"/> foins <input type="checkbox"/> fleurs <input type="checkbox"/> champignon <input type="checkbox"/> cave <input type="checkbox"/> herbe	<input type="checkbox"/> doux <input type="checkbox"/> piquant <input type="checkbox"/> fondant <input type="checkbox"/> crémeux <input type="checkbox"/> onctueux <input type="checkbox"/> crayeux <input type="checkbox"/> pâteux <input type="checkbox"/> Finale en bouche <input type="checkbox"/> agréable <input type="checkbox"/> désagréable	Savoir Intensité - 0 0 0 0 + <input type="checkbox"/> fraîche/acide <input type="checkbox"/> salé <input type="checkbox"/> amer <input type="checkbox"/> ammoniac <input type="checkbox"/> Longueur en bouche - 0 0 0 0 +

SUJET N° 1

Accompagnements divers

Abricots secs
Cerneaux de noix
Chips de pommes sachet 60g
Chocolat noir
Citron jaune
Confiture de cerises noires
Confiture de figues
Confiture de mirabelles
Confiture de poires
Miel
Pain aux fruits secs
Pain blanc baguette
Poires Williams
Pommes Granny Smith

SUJET N° 1

CAP Crémier-fromager
Session 2023
2306-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