

Évaluer en CAP Crémier Fromager

MERCREDI 28 AVRIL 2021

CAP Crémier-fromager



Certificat d'Aptitude Professionnelle « Crémier-fromager »			Candidats				
			Scolaire (diplômes publics ou privés sous contrôle) Apprentis (CFA ou secteur d'apprentissage habilité) Formation professionnelle continue (diplômes publics)	Formation professionnelle continue (diplômes publics habilités)	Scolaire (diplômes privés hors contrôle) Apprentis (CFA ou secteur d'apprentissage non habilité) Formation professionnelle continue (diplômes privés) Instituts Enseignement à distance	Mode	Mode
EPREUVES	Unité	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	UP1	7 (1)	CCF (2)	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 (3)	
EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	UP2	7	Ponctuel pratique et oral	3 h	CCF	Ponctuel pratique et oral 3 h	
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire - géographie - Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15	
EG2 - Mathématiques - sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h	
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	Ponctuel		
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn	

EP1 et EP2
d'importances
équivalentes

EP1
Écrit, pratique et oral en CCF

EP2
Épreuve ponctuelle pratique et orale

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement.
(2) comprise en cours de formation.
(3) dont une heure pour prévention santé environnement

Référentiel des activités professionnelles

CAP

Pôle 1



Approvisionnement,
stockage et mise en
valeur des fromages et
produits laitiers

Bloc 1

Pôle 2



Commercialisation des
fromages et produits
laitiers

Bloc 2

S'appuie sur les blocs de compétences



EP1



EP2

Les enseignants de spécialité, de sciences appliquées et d'économie-gestion sont concernés par la **formation** des compétences des pôles 1 et 2 ainsi qu'à leur **évaluation**.

Pôle 2



Commercialisation des
fromages et produits
laitiers

2 activités professionnelles

réparties en 5 tâches

Pôle 2



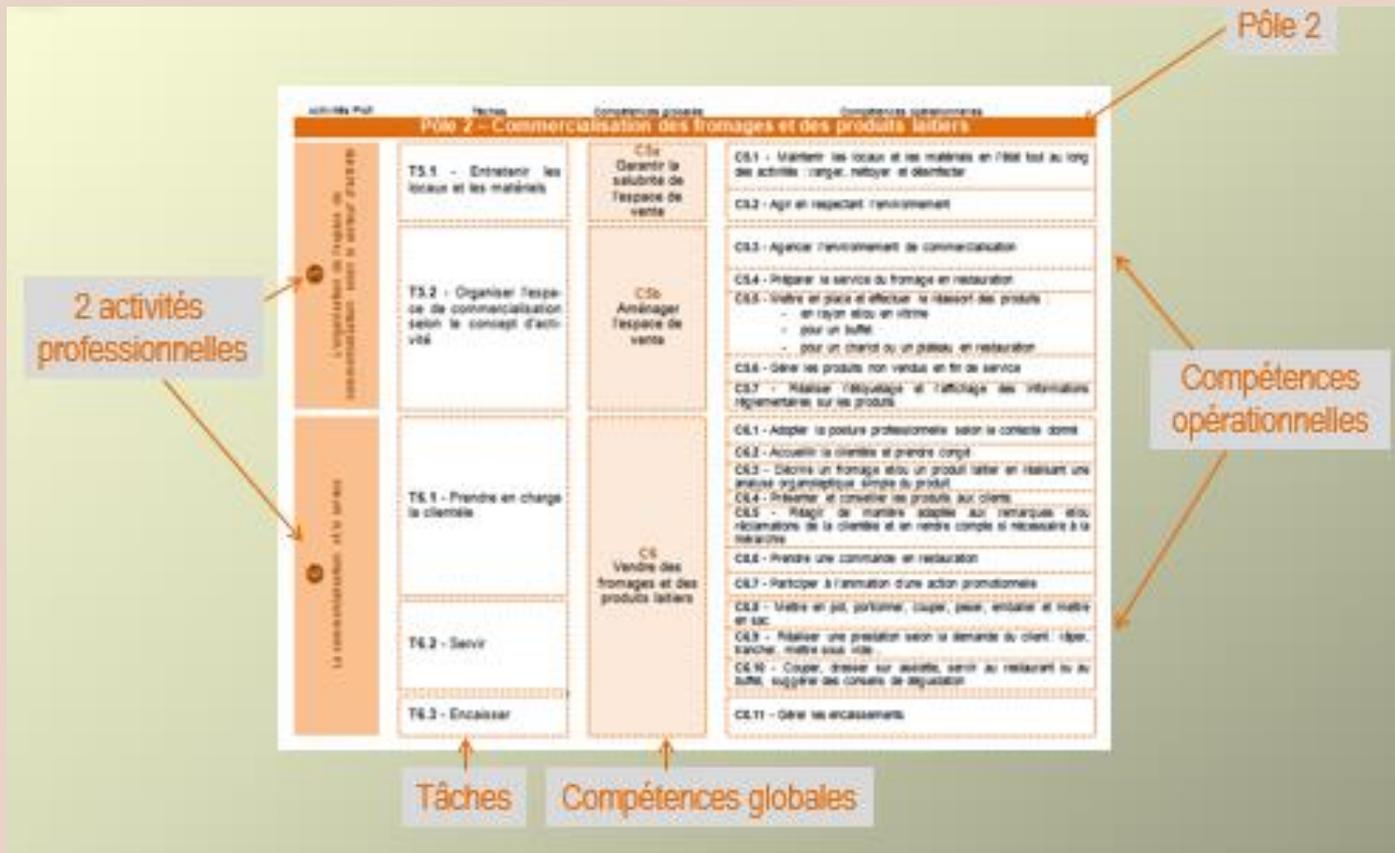
Commercialisation
des fromages et
produits laitiers

Activité professionnelle ③
**L'organisation de l'espace
de commercialisation selon
le secteur d'activité**

1. Entretenir les locaux et les matériels
2. Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité

Activité professionnelle ④
**La commercialisation et le
service**

1. Prendre en charge la clientèle
2. Servir
3. Encaisser



EP2

Commercialisation des fromages et des produits laitiers

L'épreuve pratique et orale s'appuie sur deux ateliers indépendants
« **Point de vente** » et « **Gestion du poste fromage** » ;

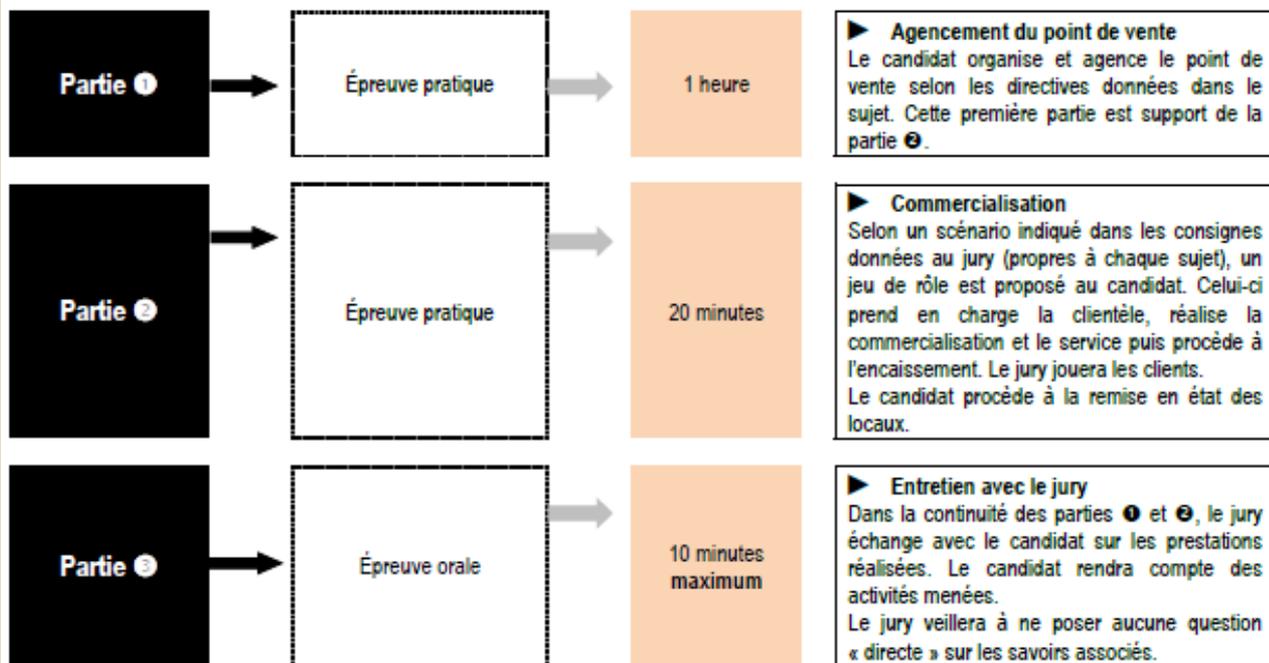


ceux-ci mettent en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

Atelier 1 « Point de vente »

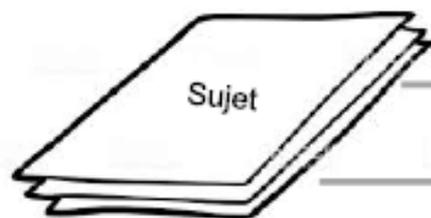
↳ Présentation des différentes parties et phases de l'épreuve

Cet atelier se décompose en 3 parties :



↳ Descriptif des sujets

L'épreuve s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel.



SUJET N°exemple
CAP Cuisine-Pâtisserie
SESSION 2021
ÉPREUVE EP2
Commercialisation des fromages et produits laitiers
Année 1
« Plate de fromages »

Une annexe est fournie en 3 pages

Partie 1	Forme attendue	10 minutes	10 questions
Partie 2	Forme attendue	10 minutes	10 questions
Partie 3	Forme attendue	10 minutes	10 questions

Page 1 : page de garde

Page 2 : travail attendu pour partie 1 2 3

La liste des matières d'œuvre mises à disposition est donnée au candidat en annexe.

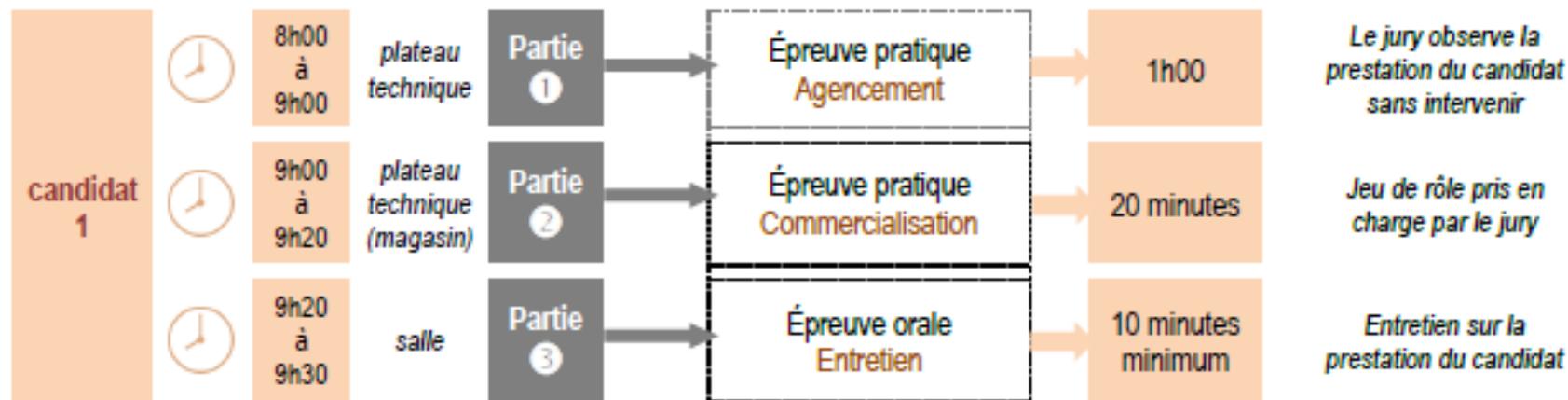
↳ Déroulement et organisation de l'épreuve

Déroulement de l'interrogation d'un candidat

Les candidats seront accueillis un quart d'heure avant le début de leur épreuve et mettent leur tenue professionnelle.

. Il convient de prévoir une personne responsable de l'accueil des candidats.

Le candidat tirera au sort un sujet parmi les 11 proposés.



Modalités d'évaluation

Chaque atelier est évalué pour moitié de la note EP2 soit sur 10 points (70 points coefficientés).

Atelier 1 « Point de vente »

Chaque partie (agencement du point de vente, commercialisation et entretien) fait l'objet d'une évaluation indépendante. Pour chacune, le jury définit un profil de compétences au regard de la prestation réalisée (pratique et orale) et dégage une note.

C.A.R. Créateur Travaux - EP2/2020 EP2		GRILLE D'ÉVALUATION	
Session 2020		GRILLE D'ÉVALUATION	
Adresse : Numéro du CANDIDAT :		Fonction (10 points) Agencement du point de vente (10 points) Commercialisation (10 points) Entretien (10 points)	
Annexe professionnelle - Élargissement de l'espace de commercialisation			
C1.1 - Définir la cible et les besoins de la cible de son entreprise. C1.2 - Agencement commercial. C1.3 - Réguler l'encadrement commercial. C1.4 - Présenter le produit de son entreprise. C1.5 - Définir le plan de communication de son entreprise. C1.6 - Définir le budget de communication de son entreprise. C1.7 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise.			
Annexe professionnelle - La communication commerciale			
C2.1 - Analyser la situation commerciale de son entreprise. C2.2 - Définir la stratégie commerciale de son entreprise. C2.3 - Définir le plan de communication de son entreprise. C2.4 - Présenter le produit de son entreprise. C2.5 - Définir le budget de communication de son entreprise. C2.6 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C2.7 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C2.8 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise.			
C3.1 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C3.2 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C3.3 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C3.4 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C3.5 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C3.6 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C3.7 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C3.8 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise.			
C4.1 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C4.2 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C4.3 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C4.4 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C4.5 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C4.6 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C4.7 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise. C4.8 - Définir le message et le langage de communication de son entreprise.			
Appréhender de manière globale les compétences abstraites par le candidat.		Évaluation : 1/10 pts, 20 pts, 21 pts	
Date de l'épreuve :		Fauts / 70 : Note / 10 :	
Nom du candidat :		Nom du professeur :	
CAP Créateur Travaux	GRILLE D'ÉVALUATION	Session 2020	EP2/2020 EP2 - Commerce de détail - Atelier 1 « Point de vente »
		Page 1 / 1	



Les grilles sont identiques indépendamment du sujet

Profil de compétences

Pour chaque partie, au regard de la prestation réalisée par le candidat, les membres du jury positionnent le niveau de maîtrise des compétences mises en œuvre.
 Si les activités réalisées ne permettent pas de mettre en œuvre une compétence, celle-ci ne sera pas évaluée.

Une évaluation pour chaque partie

Les membres du jury positionnent le niveau de maîtrise de chaque compétence.
 Pour chaque partie, un profil de compétences est établi et permet de décrire une note.

Un total sur 70 points sera effectué ce qui permettra de décrire une note sur 10 points

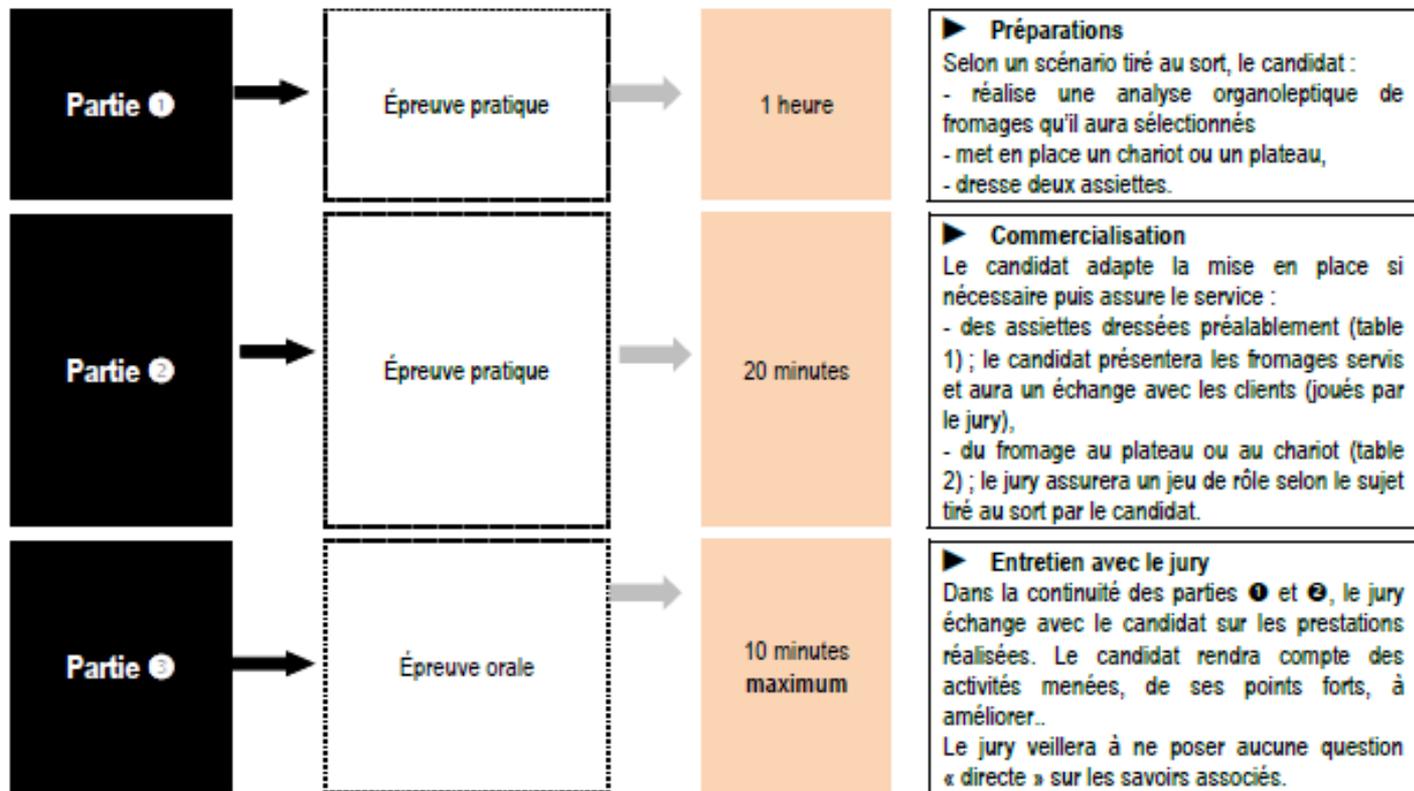


Observation : La note doit être proposée au regard du profil de compétences, aucune répartition de points ne doit être proposée par question ou par travail demandé.

Atelier 2 « Gestion du poste fromage au restaurant »

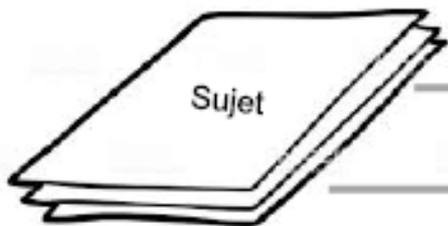
↳ Présentation des différentes parties et phases de l'épreuve

Cet atelier se décompose en 3 parties :



↳ Descriptif des sujets

L'épreuve s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel.



SUJET N°2
CAP Créaires-Imagerie
SESSION 2020
ÉPREUVE EP2
Commercialisation des ouvrages et produits liés
Matier 2
« Création de page couverture en numérique »

Des matières d'ouvrage en 3 parties

Partie 1	Création de page	Création	Présentation finale
Partie 2	Création de page	Création	Création
Partie 3	Création	Création	Présentation finale

Document composé de 3 pages numérotées de 1 à 3 et de 4 pages numérotées de 1 à 4 en annexe.

Page 1 : page de garde

Partie 1 : Création de page (1 partie)
Plus d'informations sur les matières d'ouvrage en 3 parties en annexe.

Contenus de cette partie

1. Maîtriser les outils de traitement de texte et de mise en page.
2. Maîtriser les outils de traitement de texte et de mise en page.
3. Maîtriser les outils de traitement de texte et de mise en page.
4. Maîtriser les outils de traitement de texte et de mise en page.

Partie 2 : Création de page (2 parties)
Plus d'informations sur les matières d'ouvrage en 3 parties en annexe.

Page 2 : travail attendu pour partie 1 2 3

La liste des matières d'œuvre mises à disposition est donnée au candidat en annexe.

Le candidat dispose d'une grille d'analyse organoleptique pour les fromages à déguster.

Document à remettre au jury : analyse organoleptique des trois fromages sélectionnés

Fromages sélectionnés	* Visuel				Olfactif		Sensation	Saveur
N° 1	Croûte		Pâte		Intensité			
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 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	Frillé	Lactique	<input type="checkbox"/> piquant	- 0 0 0 0 0 +
<input type="checkbox"/> vache <input type="checkbox"/> chèvre	<input type="checkbox"/> noire	<input type="checkbox"/> irrégulière	<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/acidé
<input type="checkbox"/> brebis	<input type="checkbox"/> pâle	<input type="checkbox"/> sèche	<input type="checkbox"/> ferme	<input type="checkbox"/> noire	<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
Région:	<input type="checkbox"/> cendrée	<input type="checkbox"/> duveteuse	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> bleu/vert/bleu/vert	Animal	Végétal	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> ammoniac
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> brillante	<input type="checkbox"/> crayons	<input type="checkbox"/> ocre/orangé	<input type="checkbox"/> étable	<input type="checkbox"/> foin	<input type="checkbox"/> pâteux	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> homogène	Taille	<input type="checkbox"/> coulant		<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	<input type="checkbox"/>	Longueur en
	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	Ouvertures	<input type="checkbox"/> peu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> champignon	Finale en bouche	bouche
	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> nombreuses		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> agréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> nombreuses			<input type="checkbox"/> herbe	<input type="checkbox"/> désagréable	
N° 2	Croûte		Pâte		Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 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	Frillé	Lactique	<input type="checkbox"/> piquant	- 0 0 0 0 0 +
<input type="checkbox"/> vache <input type="checkbox"/> chèvre	<input type="checkbox"/> noire	<input type="checkbox"/> irrégulière	<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/acidé
<input type="checkbox"/> brebis	<input type="checkbox"/> pâle	<input type="checkbox"/> sèche	<input type="checkbox"/> ferme	<input type="checkbox"/> noire	<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
Région:	<input type="checkbox"/> cendrée	<input type="checkbox"/> duveteuse	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> bleu/vert/bleu/vert	Animal	Végétal	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> ammoniac
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> brillante	<input type="checkbox"/> crayons	<input type="checkbox"/> ocre/orangé	<input type="checkbox"/> étable	<input type="checkbox"/> foin	<input type="checkbox"/> pâteux	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> homogène	Taille	<input type="checkbox"/> coulant		<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	<input type="checkbox"/>	Longueur en
	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	Ouvertures	<input type="checkbox"/> peu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> champignon	Finale en bouche	bouche
	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> nombreuses		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> agréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> nombreuses			<input type="checkbox"/> herbe	<input type="checkbox"/> désagréable	
N° 3	Croûte		Pâte		Intensité		Sensation	Saveur
Nom du fromage	Couleur	Surface	Texture	Couleur	- 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	Frillé	Lactique	<input type="checkbox"/> piquant	- 0 0 0 0 0 +
<input type="checkbox"/> vache	<input type="checkbox"/> noire	<input type="checkbox"/> irrégulière	<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/acidé
<input type="checkbox"/> chèvre	<input type="checkbox"/> pâle	<input type="checkbox"/> sèche	<input type="checkbox"/> ferme	<input type="checkbox"/> noire	<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/vert/bleu/vert	Animal	Végétal	<input type="checkbox"/> crémeux	<input type="checkbox"/> ammoniac
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> brillante	<input type="checkbox"/> crayons	<input type="checkbox"/> ocre/orangé	<input type="checkbox"/> étable	<input type="checkbox"/> foin	<input type="checkbox"/> pâteux	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> homogène	Taille	<input type="checkbox"/> coulant		<input type="checkbox"/> caprin	<input type="checkbox"/> fleurs	<input type="checkbox"/>	Longueur en
	<input type="checkbox"/> striée	<input type="checkbox"/> fine	Ouvertures	<input type="checkbox"/> peu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> champignon	Finale en bouche	bouche
	<input type="checkbox"/> tachetée	<input type="checkbox"/> épaisse	<input type="checkbox"/> absence	<input type="checkbox"/> nombreuses		<input type="checkbox"/> cave	<input type="checkbox"/> agréable	- 0 0 0 0 0 +
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> nombreuses			<input type="checkbox"/> herbe	<input type="checkbox"/> désagréable	

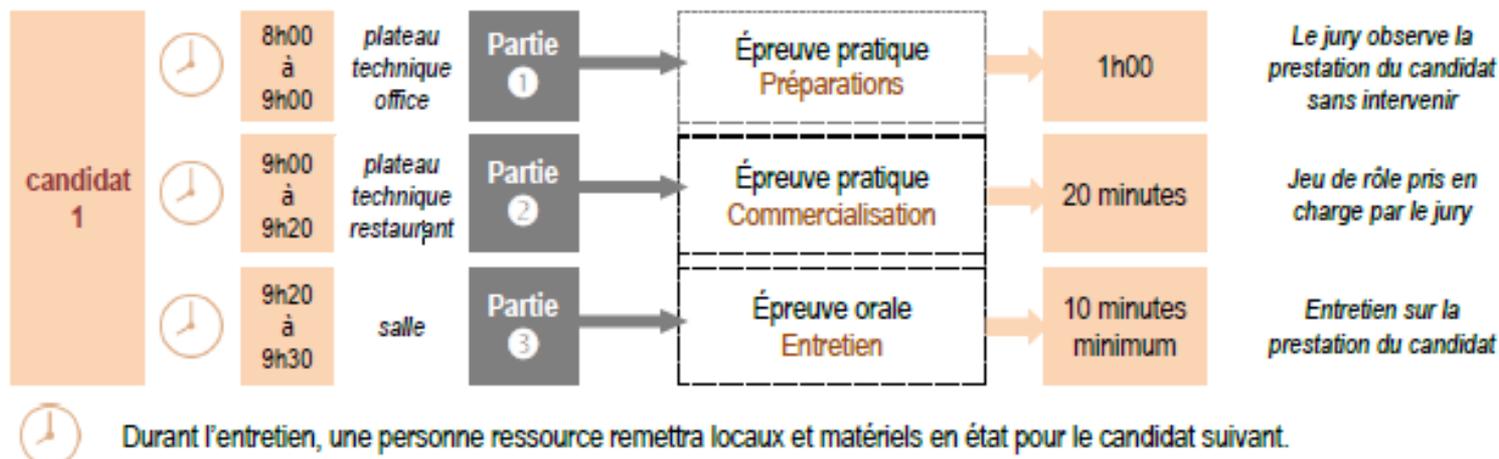
↳ Déroulement et organisation de l'épreuve

Déroulement de l'interrogation d'un candidat

Les candidats seront accueillis un quart d'heure avant le début de leur épreuve et mettent leur tenue professionnelle.

Il convient de prévoir une personne responsable de l'accueil des candidats.

Le candidat tirera au sort un sujet parmi les 11 proposés.



Chaque partie (agencement du point de vente, commercialisation et entretien) fait l'objet d'une évaluation indépendante. Pour chacune, le jury définit un profil de compétence au regard de la prestation réalisée (pratique et orale) et dégage une note.

C.A.P. Crêpière fromagère - ÉPREUVE EPO				
Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant - Cuisine servies - local »				
Séance 2020		GRILLE D'ÉVALUATION		
Compétence	Épreuve Pratique	Épreuve Orale	Épreuve Orale	Épreuve Orale
	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4
INFORMATION PROFESSIONNELLE : La présentation de l'annonce de commercialisation selon le contexte et le public				
01 - Adapter le discours de vente et réaliser le support de vente				
02 - Appliquer le discours de vente				
03 - Agir en respectant les consignes				
04 - Agir en respectant les consignes				
05 - Présenter le contenu du fromage en restauration				
06 - Gérer les aspects d'entretien de la salle de restauration				
07 - Assurer le service de la salle de restauration				
08 - Gérer les aspects de gestion de la salle de restauration				
09 - Assurer le service de la salle de restauration				
INFORMATION PROFESSIONNELLE : La commercialisation selon le contexte				
10 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
11 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
12 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
13 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
14 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
15 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
16 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
17 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
18 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
19 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
20 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
21 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
22 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
23 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
24 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
25 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
26 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
27 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
28 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
29 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
30 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
31 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
32 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
33 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
34 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
35 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
36 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
37 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
38 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
39 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
40 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
41 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
42 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
43 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
44 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
45 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
46 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
47 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
48 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
49 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
50 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
51 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
52 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
53 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
54 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
55 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
56 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
57 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
58 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
59 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
60 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
61 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
62 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
63 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
64 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
65 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
66 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
67 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
68 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
69 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
70 - Adapter le discours de vente selon le contexte				
Appréciation du niveau global de compétence obtenu par le candidat				
Points / 70				
Note / 10				
Date de l'épreuve	Nom du formateur de l'établissement	Nom du professionnel		
	Signature	Signature		
CAP Crêpière fromagère	GRILLE D'ÉVALUATION	Séances 2020	ÉPREUVE EPO - Commercialisation des fromages et des produits laitiers Atelier 2 « Gestion du poste fromage »	Page 1 / 1

Les grilles sont identiques indépendamment du sujet

Profil de compétences
Pour chaque partie, au regard de la prestation réalisée par le candidat, les membres du jury positionnent le niveau de maîtrise des compétences mises en œuvre.
Si les activités réalisées ne permettent pas de mettre en œuvre une compétence, celle-ci ne sera pas évaluée.

Une évaluation pour chaque partie
Les membres du jury positionnent le niveau de maîtrise de la compétence.
Pour chaque partie, un profil de compétences est établi et permet de décrire une note.

Un total sur 70 points sera effectué ce qui permettra de décrire une note sur 10 points



Observation : La note doit être proposée au regard du profil de compétences, aucune répartition de points ne doit être proposée par question ou par travail demandé.

Grille récapitulative

Une grille récapitulative « EP2 » permet de dégager la note sur 20.

Académie : Numéro du CANDIDAT :	C. A. P. Crémier fromager - ÉPREUVE EP2 <i>Contrôle ponctuel</i>	
	Session 2020	GRILLE D'ÉVALUATION RECAPITULATIVE

Grille d'évaluation récapitulative

Atelier 1 « Point de vente »	<div style="border: 1px dashed black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>	/70 pts	→	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>	/10 pts	
Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »	<div style="border: 1px dashed black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>	/70 pts	→	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>	/10 pts	
Note globale proposée au jury					<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>	/20 pts

ÉPREUVE EP2

Commercialisation des fromages et produits laitiers



Atelier 1

« Point de vente »

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) à la crèmerie-fromagerie
« Les fromages de Julien » à Paris.

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 de montagne** » est proposée.

Partie ① - Agencement du point de vente (1 heure)

Avant l'ouverture de la boutique, vous devez :

- 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 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 de montagne » en proposant des actions de votre choix,
- veiller à la propreté générale avant l'ouverture de la boutique.

Partie ② - Commercialisation (20 minutes)

La boutique ouvre, vous devez :

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

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

Partie ③ - Entretien avec le jury (10 minutes)

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

CAP Crémier-fromager

SESSION 2020

ÉPREUVE EP2

Commercialisation des fromages et produits laitiers



Atelier 2

« Gestion du poste fromage en restaurant »

Situation professionnelle

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



Le restaurant commercialise le fromage selon deux formules :

- ▶ Chariot de fromages : 22 euros,
- ▶ Assiette 3 fromages : 17 euros.

Partie 1 - Préparation du service (1 heure)

Vous préparez 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 ce matin par le Crémier-fromager « Les fromages de Julien » :
 - un fromage AOP produit dans la région / terroir Champagne,
 - cinq autres fromages de familles différentes.
2. Réaliser l'analyse organoleptique de trois fromages (annexe 1) :
 - le fromage AOP produit dans la région / terroir Champagne,
 - 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 de votre sélection et des produits d'accompagnement mis à votre 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 proposez les formules de commercialisation du fromage (à l'assiette ou au chariot),
- vous rédigez les bons de commande,
- vous effectuez la mise en place pour le service,
- vous assurez le service du fromage.

Partie ③ - Entretien avec le jury (10 minutes)

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

ORGANISATION DES ÉPREUVES SESSION 2021 ACADÉMIE DE BESANÇON

Centre d'examen	Intitulé	Atelier	Durée	Date
LP CONDE	EP2 Commercialisation des fromages et produits laitiers	Atelier 1	3h	17 juin
		Atelier 2		18 juin