



01.1.. Quel est le produit de base du fromage ?

01.2.. Quelles sont les 6 étapes de la fabrication du fromage ?

01.3.. Citez les 8 familles de fromages et donnez un exemple pour chacune d'entre-elles.

Les 8 familles des fromages sont :

01.4.. Nommez 2 fromages d'appellation d'origine contrôlée à base de lait :

- lait de brebis :
- lait de vache :
- lait de chèvre :

01.5.. Indiquez le nom de 2 fromages d'appellation d'origine contrôlée provenant :

- **d'Auvergne** :
- **de Normandie** :
- **de Savoie** :

01.6.. Précisez 2 noms de fromages d'appellation d'origine contrôlée appartenant aux familles suivantes :

-
- ...
-

01.7.. Quelles sont les règles à respecter pour composer un plateau de fromages ?

01.8.. Quelle est la principale différence entre un fromage fermier et un fromage laitier ?