



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

Le produit de base du fromage est le lait (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis).

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

Les 6 étapes de la fabrication du fromage sont (1) le caillage ; (2) l'égouttage ; (3) le moulage ; (4) le salage ; (5) l'affinage ; (6) le conditionnement..

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

Les 8 familles des fromages sont :

les pâtes molles à croûte fleurie	Brie de Meaux
les pâtes molles à croûte lavée	Munster
les pâtes pressées non cuites	Saint Nectaire
les pâtes pressées cuites	Beaufort
les pâtes persillées	Bleu des Causses
les fromages de chèvre	Crottin de Chavignol
les fromages frais	Faisselle
les fromages fondus	Vache qui rit, vache Grosjean

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

- lait de brebis : l'Ossau Iraty, le Roquefort...
- lait de vache : le Camembert de Normandie, le Comté...
- lait de chèvre : le Chabichou du Poitou, le Rocamadour...

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

- **d'Auvergne** : le Salers ; le Laguiole...
- **de Normandie** : le Livarot ; le Neufchâtel...
- **de Savoie** : le Reblochon ; l'Abondance...

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

- pâte molle à croûte fleurie : le Chaource, le Brie de Melun...
- pâte pressée non cuite : le Cantal, la Tome des Bauges...
- pâte molle à croûte naturelle : le Picodon de la Drome, le Sainte Maure de Touraine...

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

Les règles à respecter pour composer un plateau de fromages sont de faire un assortiment parmi les grandes familles, de suivre les saisons, d'équilibrer les saveurs, de varier les formes, les laits, les couleurs.

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

Le fromage fermier est fabriqué à base de lait cru et le fromage laitier à base de lait pasteurisé.