

LE MUNSTER, UN PRODUIT RÉGIONAL

Date du cours : ... / ... /

JE REPÈRE LES PARTICULARITÉS D'UN MÉTIER

→ **Activité 1 : mettez dans le bon ordre les étiquettes distribuées, puis recopiez le résumé de la vidéo ci-dessous, une fois corrigé.**

1.
2.
3.
4.
5.

J'IDENTIFIE DES GESTES PROFESSIONNELS

→ **Activité 2 : reliez chaque image à l'action qui correspond.**

1)



- ● a) Marthe emballe le munster dans un papier, avec une étiquette où on peut lire le label AOP (« appellation d'origine protégée »).

2)



- ● b) Marthe verse le lait cru dans des petits moules.

3)



- ● c) Marthe nettoie les fromages avec un chiffon pour qu'ils soient bien propres.

4)



- ● d) Marthe fait affiner ses fromages dans la cave : les munsters vont maturer (vieillir) à une température de 6°.

5)



- ● e) Martin découpe des tranches de munster pour sa recette.

6)



- ● f) Marthe mélange le lait dans un grand récipient.

J'APPRENDS LE FRANÇAIS DE LA GASTRONOMIE

- **Activité 3 : complétez le texte à trou ci-dessous avec les mots suivants : étiquette ; affinage ; cave ; fait ; munster ; cru.**

Marthe Oberlé conserve ses fromages dans une _____. Son fromage « star », à base de lait de vache, est le _____. Elle utilise pour cela du lait _____, c'est-à-dire qui n'est pas pasteurisé (chauffé à 85°). Plus le fromage est _____, plus sa couleur est jaune. Cette période de maturation du fromage s'appelle l' _____ : plus cette période est longue, plus le fromage aura un goût fort et corsé. Marthe Oberlé emballe ses munsters dans un papier avec une _____ qui indique les principales caractéristiques et informations concernant ses fromages, comme la région d'origine ou le label AOP (« appellation d'origine protégée »).

JE RÉALISE UNE TÂCHE PROFESSIONNELLE

- **Activité 4 : complétez la fiche « fromage » ci-dessous en vous aidant de l'image projetée au tableau et des exercices précédents.**

Restaurant L'agneau d'or - 99, rue du Général Gouraud - 67 210 Obernai, France		
Nom du fromage		
Fabrication et affinage		
Lait	<input type="checkbox"/> Cru	<input type="checkbox"/> Pasteurisé
Lieu d'affinage	<input type="checkbox"/> Réfrigérateur	<input type="checkbox"/> Cave
Durée d'affinage	3 semaines	
Taux de matière grasse	<input type="checkbox"/> Non précisé	<input type="checkbox"/> %
Fournisseur		
Nom de la société	EARL ...	
Code	FR - ... - CE	
Coordonnées du fournisseur		
Nom, prénom		
Adresse		
Ville		
Code postal		
Téléphone		
Conformité avec le titre de maître restaurateur		
<input type="checkbox"/> Produit local	<input type="checkbox"/> AOP ou AOC	<input type="checkbox"/> Produit artisanal