

## 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.**

<b>Restaurant <i>L'agneau d'or</i> - 99, rue du Général Gouraud - 67 210 Obernai, France</b>		
<b>Nom du fromage</b>		
<b>Fabrication et affinage</b>		
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"/> %
<b>Fournisseur</b>		
Nom de la société	EARL ...	
Code	FR - ... - CE	
<b>Coordonnées du fournisseur</b>		
Nom, prénom		
Adresse		
Ville		
Code postal		
Téléphone		
<b>Conformité avec le titre de maître restaurateur</b>		
<input type="checkbox"/> Produit local	<input type="checkbox"/> AOP ou AOC	<input type="checkbox"/> Produit artisanal