

Fiche d’identité :

Ets BEILLEVAIRE

Brie de Melun

Brie de Meaux

Moulage la pelle

Moulage la louche

Technicien fromager chez Beillevaire – Un métier de passion !

* Relie le bon type de moulage correspondant à la bonne recette

* Vrai ou Faux – Entoure la bonne réponse
	+ Le contrôle et la mise en maturation du lait durent moins de 10 heures : Vrai/Faux
	+ Après avoir incorporé la présure, le lait coagule au bout de 8 minutes : Vrai/Faux
* Pour aller plus loin… Avec ton enseignant, essaie de trouver ce que signifie le sigle A.O.P.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Nom : Ets Beillevaire

Nationalité : française

Type d’organisation : entreprise privée à but lucratif

Forme juridique : société à responsabilité limitée (SARL)

Date de création : 1987

Activité : Fromagerie

Chiffre d’affaires : environ 45 millions d’euros (2021)

Ressources humaines : entre 200 et 249 salariés

Cher(e) élève, à toi de jouer !