

02.1.. Citez un nom de fromage d'appellation d'origine contrôlée appartenant à la famille des pâtes molles à croûte lavée provenant des régions suivantes :

- **Bourgogne** :
- **Thiérache** :

02.2.. Indiquez la saison la plus propice à la dégustation des fromages suivants :

- **Reblochon** :
- **Crottin de Chavignol** :
- **Roquefort** :

02.3.. Quels sont les 2 principaux supports utilisés pour présenter le fromage au restaurant ?

02.4.. Nommez les principaux produits d'accompagnement servis avec le fromage.

02.5.. Indiquez la saison la plus propice à la dégustation des fromages suivants :

- **Brie de Meaux** :
- **Camembert de Normandie** :

02.6.. Citez un nom de fromage d'appellation d'origine contrôlée appartenant à la famille des pâtes molles à croûte lavée provenant des régions suivantes :

- Normandie :
- Alsace :

02.7.. Quelle est l'appellation d'origine synonyme d'un fromage suisse ?

..

02.8.. Quels sont les laits (animaux) disponibles en France pour faire des fromages ?

..

