

Fiche d'identité : Ets BEILLEVAIRE



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 !

Technicien fromager chez Beillevaire – **Un métier de passion !**

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

Moulage la louche ● ● Brie de Meaux

Moulage la pelle ● ● Brie de Melun

- 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... Essaie de trouver ce que signifie le sigle A.O.P.