



Compétences recette cfa

Compétences	Cochée	Pourquoi ?
Sélectionner les matières d'œuvre	✓	Fiche recette détaille précisément les ingrédients, leurs quantités, et leur rôle technique. Le dossier inclut aussi : ● une gestion des allergènes ● des substituts d'ingrédients
Gérer les techniques selon la fabrication	✓	Les techniques sont adaptées à chaque étape. Les températures, temps de cuisson et gestes professionnels temps de repos et gestes professionnels sont respectés afin de garantir la qualité, la texture et la conservation du produit fini.
Communiquer et valoriser la production	✓	La présentation destinée au personnel de boutique permet de valoriser le produit auprès de la clientèle. Elle décrit le bonbon praliné de façon claire (texture, goût, intensité du chocolat) et propose des réponses adaptées aux hésitations des clients, ce qui facilite la vente et la mise en valeur du produit.
Planifier sa production		
Suivre et analyser la production		
Maîtriser hygiène, sécurité et gestion durable	✓	Le dossier Fabrication & Hygiène contient : ● bonnes pratiques d'hygiène (BPH), ● méthode HACCP, ● la prévention des contaminations, ● les règles de sécurité liées aux étapes à risque ● la gestion des allergènes participe aussi à une démarche responsable. ● Conservation