



Compétences événement

Compétences	Cochée	Pourquoi ?
Sélectionner les matières d'œuvre	✓	Choix précis + ajustements liés au coût (grué, chantilly)
Gérer les techniques selon la fabrication	✓	Techniques multiples : sablé, crémeux, caramel, chantilly, montage
Communiquer et valoriser la production	✓	PLV + fiche vente + argumentaire pour personnel
Planifier sa production	✓	Planning complet sur 6 jours
Suivre et analyser la production	✓	Étude du coût, tests, ajustements
Maîtriser hygiène, sécurité et gestion durable	✓	Refroidissements, cuissons contrôlées, gestion économique