



# Compétences recette entreprise

| Compétences                                    | Cochée | Pourquoi ?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sélectionner les matières d'œuvre              | ✓      | <p>Fiche recette détaille précisément les <b>ingrédients</b>, leurs <b>quantités</b>, et leur <b>rôle technique</b>.</p> <p>Le dossier inclut aussi :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● une <b>gestion des allergènes</b></li><li>● des <b>substituts d'ingrédients</b></li></ul>                                                                                                             |
| Gérer les techniques selon la fabrication      | ✓      | <p>Les techniques sont adaptées à chaque étape.</p> <p>Les températures, temps de cuisson et gestes professionnels sont clairement expliqués.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Communiquer et valoriser la production         |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Planifier sa production                        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Suivre et analyser la production               |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Maîtriser hygiène, sécurité et gestion durable | ✓      | <p>Le dossier <b>Fabrication &amp; Hygiène</b> contient :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● bonnes pratiques d'hygiène (BPH),</li><li>● méthode HACCP,</li><li>● gestion des risques (microbiologiques, allergènes),</li><li>● chaîne du froid, nettoyage, désinfection, étiquetage.</li></ul> <p>La gestion des allergènes et des substituts participe aussi à une démarche responsable.</p> |