|  |
| --- |
| Plan d’intervention de l’atelier de management |
| *« Votre position de BTS MHR : encadrant, formateur, fédérateur… »* |

|  |
| --- |
| **Nom de la technique** |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingrédients** | | |  | **Matériel** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Méthode**  *Techniques, ordre chronologique, temps de réalisation…* | Phases techniques | Temps |
|  |  |
| **Matières premières**  *Label, provenance, critère fraicheur, gammes, étiquette…* |  | |
| **Milieu**  *Marche en avant, surfaces, HACCP…* |  | |
| **Marshall**  *Réglementation, procédures, refroidissement, traçabilité…* |  | |
| **Monnaie**  *Prix des produits, prix de vente, coefficient, coût matière…* |  | |
| **Moléculaire**  *Phénomènes physicochimiques, réactions…* |  | |