|  |
| --- |
| 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…* |  |