

Programme BTS cuisine

Enseignement Général

communication en situation professionnelle
Entreprenante, Démarrer une petite entreprise
Langue : Anglais, Français
Les méthodes et les circuits de recherche d'emploi

Enseignement technique

Management
Les principes de Gestion en cuisine, la supervision
Veille à l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Assurer la qualité de service à la clientèle
marketing

Compétences pratiques

travaux préliminaires des légumes et fruits, des viandes, volailles, gibiers, et produits de pêche

Réalisations des préparations culinaires froides et des préparations culinaires chaudes : entrées et garnitures, viandes volailles, gibiers et produits de pêche
Conception des menus, dresser des mets, réalisation des décos en cuisine
Réalisation des pâtisseries

Stages d'application