

# Programme BTS cuisine

## Enseignement Général

communication en situation professionnelle  
Entreprendre, 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 décorations en cuisine  
Réalisation des pâtisseries

## Stages d'application