

Programme BTS pâtisserie

Enseignement Général

- communication en milieu de travail
- Communiquer dans une langue étrangère
- Démarrer une petite entreprise
- L'entrepreneuriat
- Les méthodes et les circuits de recherche d'emploi

Enseignement technique

- Management, Supervision d'une équipe de travail
- Marketing, techniques de vente et connaissances commerciales
- Les principes de Gestion en pâtisserie
- les règles d'hygiène et HACCP
- Assurer la qualité de service à la clientèle

Compétences particulières

- Réalisation des pâtisseries chaudes et froides , des glaces et des entremets glacés
- décorations en pâtisserie
- boulangeries et des viennoiseries et des sales des confiseries et des chocolateries
- Réalisation des pâtisseries tunisiennes
- Les cartes de dessert
- Coordination des activités de service de pâtisserie

Stages d'application