

# 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