

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