

Faculdade : Cozinha



Sigla : CUISIN

Opção : Cozinha

Nível : Bac Pro

Pré-requisitos:

Oportunidades :

Os diplomados podem exercer a sua actividade nos restaurantes tradicionais e gastronómicos, mas também na restauração colectiva.

Descrição :

Fabrico de pastelaria, cozedura, cura, o cozinheiro domina as técnicas de realização e apresentação de todos os pratos do menu do restaurante. Os diplomados do bacharelato profissional gerem as encomendas, as relações com os fornecedores e os stocks de produtos. As suas capacidades de gestão e contabilidade permitem-lhes controlar os custos e analisar a política comercial. Além disso, tal como o pessoal da sala de jantar, eles conhecem as técnicas comerciais para melhorar as vendas e manter as relações com os clientes. Depois do bac pro cuisine, começam como primeiros escriturários ou chefes de cozinha em restaurantes tradicionais e chef-gestores ou gestores de produção em restauração colectiva.

Qualidade e competências :

Este bac pro permite aos estudantes adquirir um vasto conhecimento dos produtos (peixe, carne...).

O aluno aprende a preparar um prato, a dominar a cozinha, por exemplo com um plancha, e a preparar os pratos. É formado na organização da produção culinária e no trabalho do pessoal da cozinha (fichas técnicas, elaboração de instruções, etc.).

No curso de gestão, aprende mais sobre as técnicas e ferramentas de gestão de stocks, controlo de custos e análise de vendas. Os cursos de comunicação preparam-no para relações profissionais (dentro da equipa, com fornecedores, etc.) e relações comerciais (preparação de um menu).

Regulamentos, regras de segurança e nutrição são elementos da abordagem de qualidade na restauração que ele ou ela deve assimilar e implementar.