

QUALI'BRÉ

Formation  
Conseil  
Expertise



Centre de Formations Spécialisé

Techniques Culinaires  
Process & Sciences Alimentaires

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

STAGES INTER ENTREPRISES 2022

Cuisine d'Application de Champdeniers 79

Renseignements & Inscriptions :

Tél : 05 49 49 64 50

Courrier : [info@qualibre.com](mailto:info@qualibre.com)

## BISTRONOMIE avec un Chef étoilé ★

14-15-16 Novembre

Venez cuisiner avec un *Chef émérite*, partager sa passion, en toute convivialité, autour de produits de saison et de poissons.

La haute gastronomie à portée d'assiette !



## Végétaux à nu avec un de nos M.O.F.

Champion de France et d'Europe artistique de sculpture sur fruits et légumes, **Meilleur Ouvrier de France** « Primeur ». Partagez son expérience internationale, ses **desserts de légumes, pâtes, risotto de fruits et légumes, garnitures et décorations végétales.**

21-22-23 Novembre



## BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES

Lutte contre la **Dénutrition**, Autonomie par le manger-mains & Plaisirs gustatifs & visuels. Pratique de recettes, froides et chaudes, de l'entrée au dessert

19-20-21 Septembre



## Écumes, émulsions, jus & sauces

Bonnes pratiques et déclinaisons de **bouillons, crèmes, mousses, veloutés.**

26-27 Septembre

## La Route des épices

Revisitez votre **connaissance des épices**, les bons dosages, et valoriser vos préparations par des assaisonnements judicieux.

29-30 Novembre



## DESSERTS DE RESTAURANT

*Recettes tendances & gourmandes, saveurs innovantes, technicité et raffinement*

*Vous aurez comme maître de stage un Chef pâtissier : des bases revisités, des montages relookés & du boost à votre art pâtissier.*

3-4-5 Octobre



## BASSES TEMPÉRATURES

Sciences, stratégies et maîtrise

10-11 Octobre

## SOUS-VIDE 3.0 :

Cuissions, DLC et plaisir sans plastique

12-13-14 Octobre