

QUALI'BRÉ

Formation  
Conseil  
Expertise



Centre de Formations Spécialisé

Techniques Culinaires  
Process & Sciences Alimentaires

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

**STAGES INTER ENTREPRISES 2023**

Cuisine d'Application de Champdeniers 79

Renseignements & Inscriptions :

Tél : 05 49 49 64 50

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

## GASTRONOMIE végétale

L'art de cuisiner sans protéine d'origine animale. Venez découvrir le nouveau champ des possibles gustatifs, olfactifs et visuels. Réalisations simples, efficaces... et savoureuses !

12-13-14 Juin



## 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

20-21-22 Mars



## BASSES TEMPÉRATURES

Sciences, stratégies et maîtrise

Mettre en œuvre, observer les paliers de températures.  
Comprendre et connaître les risques liés à des cuissons longues et basses températures.

13-14 Mars



## SOUS-VIDE 3.0 :

Cuissons, DLC et plaisir sans plastique

Pratiquer la préparation des aliments sous-vide et découvrir de nouvelles saveurs. Comprendre les intérêts du sous-vide.

15-16-17 Mars

## Plantes Sauvages

Découvrir les plantes sauvages comestibles de proximité et leurs applications culinaires, afin d'apporter du renouveau et de l'éclat

15-16-17 Mai



## DESSERTS DE RESTAURANT

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

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

3-4-5 Avril



## PÂTISSERIE SANTÉ PLAISIR

Pratique de recettes à faible index glycémique en utilisant différentes farines et sucres en compagnie de notre

**Ambassadrice du Championnat de France du Dessert**

6-7-8 Mars



## Écumes, émulsions, jus & sauces

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

8-9 Juin