

QUALI'BRÉ

Formation
Conseil
Expertise



Centre de Formations Spécialisé

Techniques Culinaires
Process & Sciences Alimentaires

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

STAGES INTER ENTREPRISES 2024

Cuisine d'Application de Champdeniers 79

Renseignements & Inscriptions :

Tél : 05 49 49 64 50

Courrier : info@qualibre.com

Décors et Dressages

Découvrir de nouvelles présentations, sublimer ses assiettes, positionner ses produits pour encourager l'appétence au travers des accords couleurs et de saisonnalité.

28-29 Mars 2024



BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES

Lutte contre la Dénutrition, Autonomie en Manger-mains
Plaisirs gustatifs & visuels.

Pratique de recettes, froides et chaudes, de l'entrée au dessert

18-19-20 Mars 2024



BASSES TEMPÉRATURES

Sciences, stratégies et maîtrise

Mettre en œuvre les stratégies de cuisson permettant l'augmentation du plaisir et la diminution des coûts.

11-12 Mars 2024



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.

13-14-15 Mars 2024

Plantes Sauvages

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

13-14-15 Mai 2024



Pâté Croûte en Bistronomie

Saveurs retrouvées, gourmandise et technicité

Revisitez ce grand classique de la gastronomie française.

Élaborez un plat canaille et gourmand sous la houlette de notre Chef émérite, disciple d'Escoffier et médaillé de nombreux concours de cuisine.

21-22-23 Mai 2024



Buffets & Cocktails

Bénéficiez du savoir-faire d'un Chef de cuisine spécialisé pour maîtriser la préparation technique, mettre en valeur ses buffets et cocktails, développer sa créativité culinaire.

25-26-27 Mars 2024



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.

2-3-4 Avril 2024