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***

Conseils et Accompagnement

Conseils et **suivis** pour **développer** votre structure, vos **compétences** et **Ressources Humaines, Audits, loi EGALIM.**

Nous nous **adaptons à vos besoins** pour vous proposer un programme **sur-mesure.**

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

23-24-25 Septembre

Basses Températures

Sciences, stratégies et maîtrise

Mettre en œuvre les stratégies de cuissons permettant l'augmentation du plaisir gustatif, la diminution des pertes alimentaires, des coûts liés à l'énergie et des risques sanitaires. **07-08 Octobre**

Sous-Vide 3.0

Cuissons, DLC et plaisir sans plastique

Découvrir les dernières connaissances scientifiques et culinaires à propos des cuissons sous-vide. Savoir calculer la DLC de ses productions pour limiter le gaspillage alimentaire. **09-10-11 Octobre**

Cuisine Végétale

Conformément aux mesures prévues par la **LOI EGALIM**

Pratiquer des recettes :
Végétariennes, goûteuses et copieuses.
Protéinées et sans viande, pour enrichir et valoriser sa cuisine quotidienne et proposer un mode de consommation tendance. **10-11-12 Juin**

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. 25-26 Novembre

Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les enjeux de la sécurité des aliments expliqués de façon pragmatique, avec des solutions de terrain.

28-29 Novembre

Desserts & Pâtisseries

Recettes tendances & Gourmandes, saveurs innovantes.
Vous aurez comme maître de stage un Chef pâtissier :
des bases revisitées, des montages relookés & du boost à votre art pâtissier. **30 Septembre & 01 et 02 Octobre**