

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

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

7 & 8 Mars



BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES

Lutte contre la Dénutrition, Autonomie par le manger-mains & Plaisirs gustatifs.

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

21-22-23 Mars



DESSERTS DE RESTAURANT avec un Chef étoilé ★

10-11-12 Janvier



Recettes tendances & gourmandes, saveurs innovantes, technicité.

Vous aurez comme maître de stage un Chef pâtissier émérite, issu de grands restaurants étoilés



BASSES TEMPÉRATURES

Sciences, stratégies et maîtrise

Développer des **stratégies de cuissons**.

Pratiquer des cuissons courtes, longues, de nuit & par paliers

14 & 15 Mars



SOUS-VIDE 3.0 : cuissons, DLC et plaisir sans plastique

Cuisiner divers aliments **sous-vides** et découvrir de **nouvelles saveurs** en dégustant ses propres productions.

Déterminer un protocole de validation d'une durée de vie

16-17-18 Mars