

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 ★

4-5-6 Avril

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

HACCP – PMS – Bonnes Pratiques d'Hygiène

2 & 3 Mars

Systeme documentaire et Gestion de crise–Assistance et Conseil. Formations concrètes et pragmatiques par spécialistes internes / Certificat ROFHYA