

# FORMATIONS PRO SCIENCE & CUISINE



## NOUVEAU DISPOSITIF DE FORMATION

Adhérents Fafih moins de 50 salariés :

### ACTIONS DE BRANCHE

INTER-ENTREPRISE en régions  
INTRA-ENTREPRISE sur mesure

### FINANCEMENT INTÉGRAL

HORS PLAN DE FORMATION

## INSCRIPTIONS & RENSEIGNEMENTS

05 49 49 64 50 / [info@qualibre.com](mailto:info@qualibre.com)

Basses Températures & Cuissons de Nuit  
Cuissons Sous Vide & Conservation  
Buffets & Cocktails Dînatoires Tendances  
Créations Bistrot  
Desserts & Pâtisseries  
Cuisine Légère & Créative / Cuisine Bio  
Epices et Herbes aromatiques  
Science & Art Culinaire : entre Tradition & Innovation  
Qualité de Service & Relation Client  
Bonnes Pratiques d'hygiène, HACCP & PMS  
Nouveaux Outils Numériques du PMS  
Organisation & Optimisation de Production  
Nouvelles Réglementations : Fait Maison & Allergènes  
Stratégie cartes de restaurant ...