



Menu Découverte

CREATION BISTROT : Inspiration Contemporaine Dates : 23-24/03 – 12-13/10	NOUVEAUTÉ	2j
BUFFETS & COCKTAILS DINATOIRES TENDANCE Dates : 16-17/03 ou 21-22/09		2j
DÉCORS festifs à l'assiette : Salés & Sucrés Dates : 20-21/04 ou 02-03/12		2j
SCIENCES & ART CULINAIRE : Techno-Cooking & Innovations 'Moléculaires' Date : 24-25/02 ou 16-17/11		2j
Technologie du SOUS-VIDE Perfectionnement : Mises à jour des Techniques & Procédures (Pré-requis : Sous-Vide pratique 3j) Dates : 02-03/03 ou 31/08 et 01/09		2j
La route des ÉPICES : Un Voyage Aromatique Dates : 11-12/05 ou 23-24/11	CRÉATIVITÉ	2j
PLANTES SAUVAGES : La Cuisine des Mauvaises Herbes ! Dates : 25-26/05		2j
Dulse, Nori, Kombu... Les ALGUES au menu Dates : 17-18/02 ou 26-27/10		2j
POISSONS : Cuissons Appropriées et Cuisine Fusion Dates : 17-18/02 ou 26-27/10		2j
PRODUITS & Trésors gustatifs du Poitou-Charentes Produits d'exception, Circuits Courts & Recettes Créatives Dates : 06-07/01		2j

Formule Express

STRATÉGIE CARTES : Revisiter et Adapter de Nouvelles Propositions Dates : 10-11/02 ou 07-08/12	NOUVEAUTÉ	2j
PASTEURISATION & CONSERVATION : Couples Temps/Températures & DLC ! Dates : 02-03/03 ou 31/08 et 01/09		2j
ENTRÉES CHAUDES & FROIDES : Recettes Créatives Dates : 15-16/06 ou 14-15/09		2j
Écumes, Émulsions, Jus & SAUCES : Bases et Innovations Dates : 11-12/05 ou 23-24/11		2j
ACCUEIL & VENTE ADDITIONNELLE : Attitudes & Techniques Dates : 27-28/04		2j

ORGANISME DE FORMATION
Siège : 99, Boulevard du Grand Cerf
86000 Poitiers

Mail : Info@qualibre.com
Tel : 05 49 49 64 50
www.qualibre.com

Possibilités de financement par votre opérateur de compétences

Spécialités du Chef

(R) évolution du SOUS-VIDE : Procédés, Créativité, Innovations ; L'affaire est dans le sac ! Dates : 03-05/02 ou 04-06/11		3j
BASSES TEMPERATURES : Elaborez vos Stratégies de Cuisson ! Dates : 20-21/01 ou 02-03/11		2j
DESSERTS & PATISSERIES de Restaurants Dates : 09-10/03 ou 28-29/09	TECHNIQUES & CRÉATIVITÉ	2j
SPECIAL EHPAD Projet Ministère Santé		
Parcours Formations B.E.A. : plan de lutte contre la dénutrition		
Cuisiner ses B.E.A. : Bouchées Enrichies Adaptées (Manger Mains)		
Faire évoluer son modèle de restauration pour l'adapter aux personnes dépendantes Découvrez et vivez une expérience réussie contre la dénutrition Dates : 27-29/01 ou 02-04/06 ou 05-07/10		
Accompagner les B.E.A :		
Formation Référents Repas dans la lutte contre la Dénutrition Dates : 27/01 ou 02/06 ou 05/10		
PERFECTIONNEMENT EN B.E.A. (Pré-requis : B.E.A. pratique 3j) Venez pratiquer les recettes de nos dernières découvertes en textures adaptées Dates : 10-12/02 ou 12-14/10		
La cuisine DESTRUCTURÉE :		
Textures modifiées, Goûts & Plaisirs des Moulinés, Mixés & Lisses Dates : 13-14/01 ou 01-02/10		
CUISINE LEGÈRE : Vive l'Équilibre & sus aux lipides ! Dates : 08-09/06 ou 19-20/10		
CUISINE BIO : Elaborer sa carte BIO et mettre les saveurs en valeur. Dates : 08-09/06 ou 19-20/10		
LIAISONS FROIDES & RÉGÉNÉRATION : Gestion des Températures, Satellites, Portage Dates : 06-07/04 ou 07-08/09		
HACCP – PMS – Bonnes Pratiques d'Hygiène – Décret 2011-231 :		
Système documentaire & Gestion de Crise – Assistance & Conseil Formations concrètes & pragmatiques par spécialistes internes./Certificat ROFHYA Dates : 14-15/04 ou 30/11 et 01/12		



A LA CARTE

Toutes nos formations sont déclinables et adaptables en intra-entreprise et reposent sur le concept du SUR MESURE. Elles font l'objet d'une étude approfondie et personnalisée des besoins particuliers de l'entreprise.... Contactez-nous pour définir votre projet !

Nous consulter