



Menu Formations Pro 2021

Centre de Formations Spécialisé
Techniques Culinaires
Process & Sciences Alimentaires

Menu Découverte

CREATION BISTROT : Inspiration Contemporaine
Dates : 17-18/05 – 15-16/11

NOUVEAUTÉ

2j

BUFFETS & COCKTAILS DINATOIRES TENDANCE
Dates : 29-30/03 ou 24-25/11

2j

DÉCORS & DRESSAGES festifs à l'assiette : Salés & Sucrés
Dates : 14-15/06 ou 22-23/11

2j

SCIENCES & ART CULINAIRE : Techno-Cooking & Innovations 'Moléculaires'
Date : 22-23/02 ou 18-19/10

2j

Technologie du SOUS-VIDE Perfectionnement :
Mises à jour des Techniques & Procédures (Pré-requis : Sous-Vide pratique 3j)
Dates : 15-16/02 ou 25-26/10

2j

La route des ÉPICES : Un Voyage Aromatique
Dates : 10-11/05 ou 29-30/11

CRÉATIVITÉ

2j

PLANTES SAUVAGES : La Cuisine des Mauvaises Herbes !
Dates : 08-09/04

2j

Dulse, Nori, Kombu... Les ALGUES au menu
Dates : 12-13/04 ou 01-02/12

2j

POISSONS : Cuissons Appropriées et Cuisine Fusion
Dates : 18-19/01 ou 01-02/12

2j

PRODUITS & Trésors gustatifs du Poitou-Charentes
Produits d'exception, Circuits Courts & Recettes Créatives
Dates : 04-05/01

2j

Formule Express

STRATÉGIE CARTES : Revisiter et Adapter de Nouvelles Propositions
Dates : 08-09/02 ou 27-28/10

NOUVEAUTÉ

2j

PASTEURISATION & CONSERVATION : Couples Temps/Températures & DLC !
Dates : 25-26/03 ou 23-24/09

2j

ENTRÉES CHAUDES & FROIDES : Recettes Créatives
Dates : 01-02/02 ou 13-14/09

2j

Écumes, Émulsions, Jus & SAUCES : Bases et Innovations
Dates : 10-11/05

2j

ACCUEIL & VENTE ADDITIONNELLE : Attitudes & Techniques
Dates : 01-02/04

2j

ORGANISME DE FORMATIONS
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 : 17-18-19/03 ou 13-14-15/10

3j

BASSES TEMPERATURES : Elaborez vos Stratégies de Cuisson !
Dates : 15-16/03 ou 11-12/10

2j

DESSERTS & PATISSERIES de Restaurants **TECHNIQUES & CRÉATIVITÉ**
Dates : 08-09/03 ou 27-28/09

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 : 22-23-24/03 ou 20-21-22/09 ou 06-07-08/12

3j

Accompagner les B.E.A. :
Formation Référents Repas dans la lutte contre la Dénutrition
Dates : 22/03 ou 20/09 ou 06/12

1j

PERFECTIONNEMENT EN B.E.A. (Pré-requis : B.E.A. pratique 3j)
Venez pratiquer les recettes de nos dernières découvertes en textures adaptées
Dates : 25-26/05 ou 06-07/09

2j

La cuisine DESTRUCTURÉE :
Textures modifiées, Goûts & Plaisirs des Moulinés, Mixés & Lisses
Dates : 11-12/01 ou 20-21/09

SANTÉ

2j

CUISINE BIO & LEGÈRE : Elaborez sa carte BIO, Vive l'Equilibre & sus aux lipides !
Dates : 19-20/05 ou 06-07/10

2j

DESSERTS FRUITS & LÉGUMES : Saveurs en valeur. **NOUVEAUTÉ**
Dates : 21-22/06 ou 17-18/11

2j

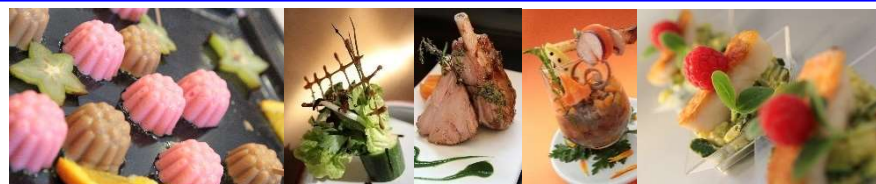
LIAISONS FROIDES & RÉGÉNÉRATION : Gestion des Températures, Satellites, Portage
Dates : 06-07/04 ou 15-16/09

2j

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 : 10-11/03 ou 31/05 et 01/06 ou 08-09/11

2j

Nous consulter



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 !