



## Menu Découvertes

- Bistronomie** avec un chef étoilé ★  
Dates : 02-04/06 ou 12-14/11
- Buffets et Cocktails** dînatoires tendance  
Dates : 24-26/03 ou 19-21/11
- Plantes sauvages** Dates : 12-14/05 ou 17-19/09
- Cuisine végétale** Dates : 10-12/06 ou 12-14/11
- Décors et Dressages** à l'assiette Dates : 27-28/03 ou 24-25/11
- Sciences et Art culinaire** : 100% innovations  
Dates : 05-06/02 ou 15-16/10
- Ventes additionnelles** en restauration  
Dates : 26-28/05 ou 17-19/09
- Végétaux à nu** avec un de nos **M.O.F.**  
Dates : 16-17/06 ou 03-04/12
- Poissons** avec un chef étoilé ★ Dates : 13-15/01 ou 03-05/11
- Tout **chocolat** Dates : 05-06/02 ou 02-03/10
- Boulangerie** de restaurant Dates : 19-21/05 ou 08-10/09
- Gastronomie à la **braise** Dates : 10-12/02 ou 15-17/10
- Pâté en croûte** en Bistronomie Dates : 19-21/05 ou 08-10/09

3j  
3j  
3j  
3j  
2j  
2j  
3j  
2j  
3j  
2j  
3j  
3j  
3j

## Formule Express

- Stratégie cartes** : faire un point avec un spécialiste  
Dates : 27-28/02 ou 13-14/10
- Cuisine fusion** : touches d'umami et de saveurs japonaises  
Dates : 05-06/05 ou 11-12/09
- Management** en restauration  
Dates : 04-06/06 ou 15-17/09
- Mixologie** avec un vrai cocktail créateur  
Dates : 07-08/04 ou 06-07/11
- Ecumes, émulsions, **jus & sauces**  
Dates : 12-13/06 ou 25-26/09
- La route des **épices** Dates : 16-17/01 ou 08-09/12

2j  
2j  
3j  
2j  
2j  
2j

## Spécialités du Chef

- Basses températures** : sciences, stratégies et maîtrise  
Dates : 10-11/03 ou 06-07/10
- Sous-Vide 3.0** : cuissons, DLC et plaisir sans plastique  
Dates : 12-14/03 ou 08-10/10
- Bocaux** : l'art culinaire pasteurisé ou stérilisé ?  
Dates : 04-07/03 ou 17-20/11
- Desserts de restaurant** avec un chef étoilé ★  
Dates : 31/03-02/04 ou 29/09-01/10
- Desserts de légumes** avec un de nos **M.O.F.**  
Dates : 12-13/06 ou 03-04/12
- Pâtisserie Santé Plaisir**  
Dates : 20-22/01 ou 01-03/12

2j  
3j  
4j  
3j  
2j  
3j

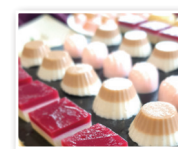
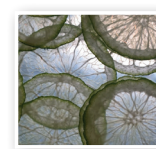
## Spécial Collectivités

- Liaisons froides & régénérations**  
Dates : 27-28/01 ou 04-05/09
- Entrées** froides et chaudes  
Dates : 03-04/02 ou 02-03/09
- Textures modifiées** : plan de lutte contre la dénutrition  
*Lutter contre la dénutrition avec B.E.A.*
- B.E.A. : Bouchées Enrichies Adaptées (manger-main)**  
Dates : 17-19/03 ou 22-24/09
- Accompagner les B.E.A.** : formation référents  
Dates : 20/03 ou 25/09
- Perfectionnement en B.E.A.** (prérequis : B.E.A. niveau 1)  
Dates : 26-27/05 ou 26-27/11
- La cuisine déstructurée : **textures modifiées**  
Dates : 23-24/01 ou 23-24/06

2j  
2j  
3j  
1j  
2j  
2j

- HACCP – PMS – Bonnes Pratiques d'Hygiène – Décret 2011-731** :  
Système documentaire & Gestion de Crise – Assistance & Conseil  
Formations concrètes & pragmatiques par spécialistes internes / Certificat ROFHYA  
Dates : 14-15/05 ou 27-28/11

2j



Possibilité de financement par votre opérateur de compétences

## 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 !

## STAGES PRO

Un Centre de Recherches dédié à la Formation Professionnelle  
& jumelé à un Laboratoire Scientifique  
Des stages innovants (+20 thèmes) associant Science & Art Culinaire

## CUISINE & SCIENCE



## FORMATIONS PRO

Adaptées à chaque établissement  
Réalisation de formations sur site, en situation de production  
Techniques Culinaires, Hygiène & Sécurité Alimentaire,  
Organisation & Optimisation, Accueil...

## INTRA

## SUR MESURE



## EXPERTISE - RECHERCHE

Audits, Agréments, PMS, Conseils Technologiques...  
Recherche & Développement Culinaires  
Concepts de Restauration

## ASSISTANCE

## QUALITE



## EVENEMENTIEL

Des animations culinaires tendance.  
Un duo de passionnés composé d'un 'savant fou'  
Et d'un chef de cuisine talentueux

## ANIMATIONS

## PERFORMANCES

## CONFERENCES



**QUALI'BRE : 05.49.49.64.50 - [www.qualibre.com](http://www.qualibre.com)**