



Menu Découvertes

Bistronomie avec un chef étoilé ★

Dates : 01-03/06 ou 04-06/11

3j

Buffets et Cocktails dînatoires tendance

Dates : 23-25/03 ou 18-20/11

3j

Plantes sauvages Dates : 11-13/05 ou 16-18/09

3j

Cuisine végétale Dates : 08-10/06 ou 28-30/10

3j

Sciences et Art culinaire : 100% innovations

Dates : 04-05/02 ou 14-15/10

2j

Ventes additionnelles en restauration

Dates : 04-06/05 ou 16-18/09

3j

Cuisson sous-vide : perfectionnement

Dates : 02-03/02 ou 12-13/10

2j

Végétaux à nu avec un de nos M.O.F.

Dates : 15-16/06 ou 02-03/12

2j

Poissons avec un chef étoilé ★ Dates : 12-14/01 ou 02-04/11

3j

Tout **chocolat** Dates : 04-05/02 ou 01-02/10

2j

Gastronomie à la **braise** Dates : 09-11/02 ou 19-21/10

3j

Pâté en croûte en Bistronomie Dates : 18-20/05 ou 07-09/09

3j

Formule Express

Stratégie cartes : faire un point avec un spécialiste

Dates : 26-27/02 ou 26-27/10

2j

Management en restauration

Dates : 03-05/06 ou 14-16/09

3j

Mixologie avec un vrai cocktail créateur

Dates : 02-03/04 ou 05-06/11

2j

Décors et Dressages à l'assiette

Dates : 26-27/03 ou 23-24/11

2j

Ecumes, émulsions, **jus & sauces**

Dates : 11-12/06 ou 24-25/09

2j

La route des **épices** Dates : 15-16/01 ou 07-08/12

2j

Spécialités du Chef

Basses températures : sciences, stratégies et maîtrise

Dates : 09-10/03 ou 05-06/10

2j

Sous-Vide 3.0 : cuissons, DLC et plaisir sans plastique

Dates : 11-13/03 ou 07-09/10

3j

Bocaux : l'art culinaire pasteurisé ou stérilisé ?

Dates : 03-06/03 ou 30/11-03/12

4j

Desserts de restaurant avec un chef étoilé ★

Dates : 30-31/03-01/04 ou 28-30/09

3j

Desserts de légumes avec un de nos M.O.F.

Dates : 17-18/06 ou 03-04/12

2j

Pâtisserie Santé Plaisir

Dates : 19-21/01 ou 09-11/12

3j

Spécial Collectivités

Liaisons froides & régénérations

Dates : 26-27/01 ou 03-04/09

2j

Entrées froides et chaudes

Dates : 28-29/01 ou 10-11/09

2j

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 : 16-18/03 ou 21-23/09

3j

Accompagner les B.E.A. : formation référents

Dates : 19/03 ou 24/09

1j

Perfectionnement en B.E.A. (prérequis : B.E.A. niveau 1)

Dates : 21-22/05 ou 25-26/11

2j

La cuisine déstructurée : **textures modifiées**

Dates : 22-23/01 ou 22-23/06

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 : 28-29/05 ou 16-17/11

2j



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 !

Possibilité de financement par votre opérateur de compétences

STAGES PRO

CUISINE & SCIENCE

Un Centre de Recherches dédié à la Formation Professionnelle
& jumelé à un Laboratoire Scientifique

Des stages innovants (+20 thèmes) associant Science & Art Culinaire



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