

QUALI'BRÉ

Formation
Conseil
Expertise



Centre de Formations Spécialisé

Techniques Culinaires
Process & Sciences Alimentaires

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

STAGES INTER ENTREPRISES 2024 & 2025

Cuisine d'Application de Champdeniers 79

Renseignements & Inscriptions :

Tél : 05 49 49 64 50

Courrier : info@qualibre.com

Accompagner les BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES :

Formation référents et accompagnants au repas

Participer à l'élaboration d'une stratégie globale de lutte contre la **dénutrition dans son établissement.**

Les multiples enjeux d'une alimentation adaptée. Critères d'évaluation, indicateurs et conséquences de la dénutrition. Leviers d'action et moyens de lutte contre la dénutrition. Mise en œuvre d'un plan d'action progressif et son suivi sous contrôle.

20 Mars 2025

BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES

Lutte contre la Dénutrition, Autonomie en Manger-mains Plaisirs gustatifs & visuels.

Pratique de recettes, froides et chaudes, de l'entrée au dessert

17-18-19 Mars 2025



LIAISONS FROIDES & RÉGÉNÉRATIONS

Maîtriser les préparations, l'assemblage et la présentation de recettes en liaison froide. Accompagner la régénération adaptée à chaque type de produit. Maîtriser la sécurité alimentaire des produits à régénérer.

4-5 Septembre 2025



BASSES TEMPÉRATURES

Sciences, stratégies et maîtrise

Mettre en œuvre les stratégies de cuissons permettant l'augmentation du plaisir gustatif, la diminution des pertes alimentaires, des coûts liés à l'énergie et des risques sanitaires.

07-08 Octobre 2024 et/ou 10-11 Mars 2025

Cuisine Végétale

Conformément aux mesures prévues par la LOI EGALIM Pratiquer des recettes : Végétariennes, goûteuses et copieuses. Protéinées et sans viande, pour enrichir et valoriser sa cuisine quotidienne et proposer un mode de consommation tendance.

13-14-15 Novembre 2024



Écumes, émulsions, jus & sauces

Bonnes pratiques et déclinaisons de bouillons, crèmes, mousses, veloutés, pour mettre en valeur et sublimer vos plats.

12-13 Juin 2025



PÂTISSERIE SANTÉ PLAISIR

Approche des problématiques de santé liées à la consommation de sucres.

Pratique de recettes à faible index glycémique en utilisant différentes farines et sucres.

2-3-4 Décembre 2024

DESSERTS & PÂTISSERIES

Recettes tendances & Gourmandes, saveurs innovantes.

Vous aurez comme maître de stage un Chef pâtissier : des bases revisitées, des montages relookés & du boost à vos desserts.

31 Mars & 1 et 2 Avril 2025

