

Centre de Formations Spécialisé

**T**echniques **C**ulinaires

**P**rocess & **S**ciences Alimentaires

#### **FORMATIONS PROFESSIONNELLES**

#### Stages inter entreprises 2025-2026

Cuisine d'Application de Champdeniers Saint Denis 79220

Renseignements & Inscriptions: Tél: 05 49 49 64 50 / Courriel: info@qualibre.com



### **B**uffets & Cocktails **D**inatoires

23-24-25 Mars 2026

Bénéficiez du savoir-faire d'un Chef de cuisine spécialisé pour maîtriser la préparation technique, mettre en valeur ses buffets et cocktails, développer sa créativité culinaire.



### Desserts de Restaurant

**30-31 Mars et 1<sup>er</sup> Avril 2026** 

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.

# Pâtisserie Santé Plaisir

1-2-3 Décembre 2025

Approche des problématiques de santé liées à la consommation de sucres. **Pratique de recettes à faible index glycémique** en utilisant différentes farines et sucres.



# BASSES TEMPÉRATURES Sciences, stratégies et maîtrise

09-10 Mars 2026

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.

Sous-Vide 3.0

Cuissons, DLC et plaisir sans plastique

11-12-13 Mars 2026

Pratiquer la préparation des aliments sous-vide et découvrir de nouvelles saveurs. Comprendre les intérêts du sous-vide.



### **BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES**

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

16-17-18 Mars 2026

ACCOMPAGNER LES B.E.A. Formation référents et accompagnants au repas. Participer à l'élaboration d'une stratégie globale de lutte contre la dénutrition dans son établissement.

19 Mars 2026