

QUALI'BRÉ



Formation
Conseil
Expertise

Centre de Formations Spécialisé

Techniques Culinaires

Process & Sciences Alimentaires

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

STAGES INTER ENTREPRISES 2026

Cuisine d'Application de Champdeniers Saint Denis 79220

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



BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES

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

16-17-18 Mars

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



BASSES TEMPÉRATURES

Sciences, stratégies et maîtrise

09-10 Mars

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

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



Buffets & Cocktails Dinatoires

23-24-25 Mars

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^{er} Avril

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

09-10-11 Décembre

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

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