QUALI'BRÉ
Formation
Conseil
Expertise

Centre de Formations Spécialisé *Techniques Culinaires* *Process & Sciences Alimentaires*

FORMATIONS PROFESSIONNELLES – STAGES INTER ENTREPRISES 2026 - 2027

Cuisine d'Application de Champdeniers Saint Denis 79220

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



BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES (B.E.A.)

15-16-17 Mars 2027

Réalisation de recettes B.E.A. en passant par les techniques de mixage (les hachés, les mixés, les lisses) pour aboutir aux plaisirs gustatifs et visuels.



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.

18 Mars 2027



Techniques de cuissons BT, SSV, à la vapeur et mixtes

Sciences, stratégies et maîtrise

30 novembre & 1-2 Décembre 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. Exploration des possibilités technologiques des nouveaux fours et des dernières innovations en matière de cuissons sous-vide.



Les Cuisines du Monde – La Route des Épices

7-8-9 Décembre 2026

Découverte et valorisation des **produits identitaires** – Europe, Afrique, Asie, Moyen-Orient, Océanie.
Travail sur la puissance aromatique et l'équilibre des goûts. Réalisations et créations de plats.

Buffets & Cocktails Tendance

18-19-20 Novembre 2026

Réalisation de recettes d'un buffet collectif avec dégustation.
Harmonisation des visuels et volumes. Montage et dressage des plats exécutés en portions individuelles.



Pâtisserie Santé Plaisir

09-10-11 Décembre 2026

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

D'autres sessions en France (Massy – Montpellier)