

QUALI'BRÉ

Formation
Conseil
Expertise



Centre de Formations Spécialisé

Techniques Culinaires

Process & Sciences Alimentaires

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

STAGES INTER ENTREPRISES 2025

Cuisine d'Application de Champdeniers 79

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



Cuisine Végétale

10-11-12 Juin

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 sous la houlette de notre Chef émérite, disciple d'Escoffier et médaillé de nombreux concours de cuisine.



Écumes, Émulsions, Jus & Sauces

12-13 Juin

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

La Route des Épices

8-9 Décembre

Revisitez votre connaissance des épices, les bons dosages, et valoriser vos préparations par des assaisonnements judicieux.



BASSES TEMPÉRATURES

Sciences, stratégies et maîtrise

6-7 octobre

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

8-9-10 octobre

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



La Cuisine Déstructurée : Textures modifiées

Goût & plaisir des Moulinés, Mixés & Lissés

23-24 Juin

dans le respect des exigences de la **sécurité des aliments** et de l'HACCP