

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](mailto:info@qualibre.com)



## 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<sup>er</sup> 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.



## 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.



## 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**