

# FORMATIONS PRO TECHNIQUES CULINAIRES PLAISIRS & SCIENCES

Dans une cuisine d'application unique, conçue pour la formation professionnelle, jumelée à un laboratoire d'analyses microbiologiques et alimentaires.

Venez partager et enrichir vos connaissances en participant à des stages.

- ▶ **Co-animés** par des talents et des passionnés de la cuisine et des sciences alimentaires
- ▶ **Pratiques, techniques & innovants**
- ▶ Qui réunissent **Science & Art Culinaire.**
- ▶ Sur des thèmes variés pour des recettes innovantes à la recherche de l'instant éphémère du plaisir

Tous nos stages sont déclinables en intra-entreprise, sur site, en situation de travail au quotidien, tout en intégrant les objectifs de production.

QUALI'BRÉ  
[www.qualibre.com](http://www.qualibre.com)

Poitiers Futuroscope

Tel : + 33 (0)5 49 49 64 50 - Fax : + 33 (0)5 49 49 60 30

Mail : [info@qualibre.com](mailto:info@qualibre.com)

