

QUALI'BRÉ

FORMATION
CONSEIL
EXPERTISE



Menu 2027

Animé au sein de notre Centre
Cuisine - Laboratoire de Recherches
Process & Sciences Alimentaires

Menu Découverte

Techniques créativité culinaire : la Bistronomie

3j Dates : 14-16/06 ou 03-05/11

Buffets et Cocktails tendance : Réalisations spécifiques à l'activité traiteur

3j Dates : 22-24/03 ou 15-17/11

La Cuisine des Plantes sauvages - 3j 10-12/05 ou 15-17/09

La Cuisine végétale : Nutrition diététique Découverte

3j Dates : 07-09/06 ou 27-29/10

Sciences et Art culinaire : 100% innovations

2j Dates : 04-05/02 ou 14-15/10

Techniques professionnelles de base – Poissons avec un chef étoilé

3j Dates : 05-07/04 ou 13-15/12

Pâtisseries – Tout chocolat - 3j Dates : 11-13/01 ou 29/09-01/10



Formule Express

Management en restauration - 3j Dates : 26-28/04 ou 08-10/09

Bar tender Base : la Mixologie avec un vrai cocktail créateur -

2j Dates : 15-16/02 ou 19-20/04

Bar tender Perfectionnement - 1j Dates : 17/02 ou 21/04

Spécialisation Bar – Biérologie, Cidrologie... - 2j Dates : 18-19/02 ou 28-29/06

Barista - 2j Dates : 25-26/02 ou 22-23/04

Techniques créativité culinaire : Décors et Dressages à l'assiette

3j Dates : 03-05/05 ou 11-13/10

Techniques professionnelles de base Ecumes, émulsions, jus & sauces

2j Dates : 10-11/06 ou 23-24/09

Techniques Pizza / Crêpe - 3j Dates : 31/05-02/06 ou 18-20/10

Snacking - 3j Dates : 21-23/06 ou 17-19/11

Pains, Viennoiseries - 3j Dates : 01-03/02 ou 08-10/11

Les Cuisines du Monde : La route des épices - 3j Dates : 22-24/02 ou 06-08/12



ORGANISME DE FORMATIONS
Siège : 99 Boulevard du Grand Cerf
86000 POITIERS

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mail : info@qualibre.com
Tél : 05 49 49 64 50
www.qualibre.com

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : L.6313-1 Actions de formation

Spécialités du Chef

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

3j Dates : 08-10/03 ou 04-06/10

Techniques professionnelles Perfectionnement – SSV

1j Dates : 11/03 ou 07/10

Techniques créativité culinaire – Bocaux : l'art culinaire pasteurisé ou stérilisé ?

3j Dates : 01-03/03 ou 29/11-01/12

Techniques professionnelles Perfectionnement – Bocaux

1j Dates : 04/03 ou 02/12

Pâtisseries – Desserts de restaurant avec un chef étoilé

3j Dates : 30/03-01/04 ou 27-29/09

Pâtisseries – Desserts de légumes avec un de nos M.O.F.

3j Dates : 12-14/04 ou 25-27/10

Pâtisseries - Pâtisserie Santé Plaisir - 3j Dates : 10-12/02 ou 13-15/09



Spécial Collectivités

Bistronomie en restauration collective - 3j Dates : 24-26/05 ou 22-24/11

Textures modifiées : plan de lutte contre la dénutrition

B.E.A. : Bouchées Enrichies Adaptées (manger-main)

3j Dates : 15-17/03 ou 20-22/09

Accompagner les B.E.A. : formation référents - 1j Dates : 18/03 ou 23/09

Perfectionnement en B.E.A. (prérequis : B.E.A. niveau 1)

2j Dates : 20-21/05 ou 25-26/11

La cuisine déstructurée : textures modifiées - 2j Dates : 18-19/05 ou 06-07/09



HACCP - PMS Bonnes Pratiques d'Hygiène

Décret 2011-731

Formation spécifique alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - 2j Dates : 27-28/05 ou 18-19/11

Mettre en place le **P.M.S.** - 2j Dates : 25-26/03 ou 21-22/10

Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène et la Qualité Alimentaire en Restauration - 2j Dates : 08-09/04 ou 09-10/12

A la Carte

Toutes nos formations sont déclinables et adaptables en intra-entreprise et reposent sur le concept du SUR MESURE. Elles font l'objet d'une étude approfondie et personnalisée des besoins particuliers de l'entreprise...

Contactez-nous pour définir votre projet !



Possibilité de financement par votre opérateur de compétences

Stages PRO - CUISINE & SCIENCES

Un centre de Recherches dédié à la Formation Professionnelle & jumelé à un Laboratoire Scientifique.

Des stages innovants (+30 thèmes) associant Sciences & Art Culinaire



Formations PRO - INTRA SUR MESURE

Adaptées à chaque établissement

Réalisation de formations sur site, en situation de production

Techniques Culinaires, Hygiène & Sécurité des Aliments,

Organisation & Optimisation, Accueil, Management... (+80 thèmes)



Expertise - Recherche - ASSISTANCE QUALITÉ

Audits, Agréments, PMS, Conseils Technologiques...

Recherche & Développement Culinaires

Concepts de Restauration, I.A.A.



Evènementiel - ANIMATIONS, PERFORMANCES, CONFÉRENCES

Des animations culinaires tendance.

Un duo de passionnés composé d'un "savant fou"

Et d'un chef de cuisine talentueux



©Science&Gourmandise

QUALI'BRÉ : 05 49 49 64 50 - www.qualibre.fr.