



Le certificat RATIONAL

Faites reconnaître votre expertise des systèmes de cuisson RATIONAL.

Développez vos compétences

Maîtrisez pleinement les appareils RATIONAL et améliorez la qualité et la constance de vos préparations.

Valorisez votre parcours professionnel

Recevez un certificat officiel et un badge à ajouter sur votre CV ou LinkedIn.

Optimisez votre rentabilité

Une meilleure utilisation de vos appareils vous garantit un ROI maximal.

Renforcez l'exigence dans votre cuisine

Un standard commun, un savoir-faire partagé, une équipe plus performante.





Passez votre certificat via Quali'Bré

Quali'Bré est le partenaire de RATIONAL pour l'accompagnement et la montée en compétences des professionnels de la restauration commerciale & collective.

Grâce à une approche alliant expertise culinaire, organisation des productions et sécurité alimentaire, Quali'Bré aide les équipes à développer leurs connaissances et à optimiser l'utilisation de leurs équipements RATIONAL au quotidien.

Les participants à certains parcours de formation peuvent valider leurs acquis en passant le Certificat RATIONAL et ainsi valoriser officiellement leur maîtrise des systèmes iCombi Pro et iVario Pro.

Découvrez l'ensemble des formations proposées sur www.qualibre.com.

Comment obtenir votre certificat ?

Le certificat RATIONAL

La certification en ligne permet aux chefs et étudiants en restauration de valoriser leurs compétences et de prouver leur maîtrise du four mixte iCombi Pro, de la sauteuse multifonction iVario Pro, ou des deux.

Pour qui ?

Tous les utilisateurs des systèmes iCombi Pro et/ou iVario Pro : chefs, seconds, commis, étudiants, formateurs, responsables F&B.

Comment ça fonctionne ?

Réalisez le test en ligne (env. 30 questions par appareil) et obtenez au moins 80 % de bonnes réponses.

Recevez ensuite votre certificat A4 et votre badge digital, à afficher sur votre CV ou sur LinkedIn.