



MENU DES FORMATIONS 2027

Toute l'équipe reste à votre écoute : 05.49.49.64.50.

s.morisset@qualibre.com ; info@qualibre.com

CHAPITRE I – MANAGEMENT

N°	Thème	Durée	Qté
1.1	Conduire le changement	4 J	
1.2	Développer ses aptitudes au management	3 J	
1.3	Caractérogie et styles individuels de management	3 J	
1.4	La Communication : écouter et transmettre l'information	3 J	
1.5	Synergie d'équipe	3 J	
1.6 (4.8)	Perfectionnement en techniques d'accueil et ventes additionnelles	4 J	
1.8 (3.1)	Management de la Qualité	4 J	
1.9	Gestion de conflit : relation clientèle	2 J	
1.10 (2.31)	Organisation et optimisation du matériel et de la production	4 J	
1.11	Marketing et d'animation de réseaux sociaux	3 J	
1.12	Mettre en place des outils de gestion	3 J	
1.13	Création et évolution d'un concept de restauration	3 J	
1.14 (4.5)	Maîtriser ses achats & réduire ses coûts	3 J	

CHAPITRE II Collectivités – TECHNIQUES CULINAIRES

N°	Thème	Durée	Qté
2c.39	B.E.A. : Bouchées Enrichies Adaptées (manger-mains)	3 J	
2c.40	B.E.A. : Perfectionnement	2 J	
2c.41	Accompagner les B.E.A. (formation référents)	1 J	
2c.42	La cuisine déstructurée : textures modifiées	2 J	
2c.43	Liaisons froides et régénérations	2 J	
2c.44	Entrées froides et chaudes	2 J	
2c.45 (5.5)	Pâtisserie Santé	3 J	
2c.46 (5.1)	Desserts de restaurant	3 J	
2c.47 (2.30)	La cuisine santé	3 J	



CHAPITRE III – TECHNIQUES CULINAIRES

N°	Thème	Durée	Qté
2.1	Stratégie de cuissons : maîtrise des basses températures et des cuissons de nuit	3 J	
2.2	Cuisson sous-vide et conservation	4 J	
2.3	Perfectionnement cuisson sous-vide	3 J	
2.4	Les bocal : pasteurisation ou stérilisation ?	4 J	
2.5	Créativité culinaire par un Chef Étoilé ☆☆	4 J	
2.6	Buffet Cocktail dinatoire tendance	4 J	
2.7	Finger food traiteur : pièces et bouchées fraîches, avec un de nos MOF	3 J	
2.8	Entrées chaudes et froides : recettes créatives	4 J	
2.9	Bistronomie	4 J	
2.10	Décors et dressage	3 J	
2.11	La cuisine des poissons	4 J	
2.12	Cuisine bio légère et savoureuse	3 J	
2.13	Chutney ketchup et sauces vegan, avec un de nos MOF	2 J	
2.14	Charcuterie et terrines de restaurant, avec un de nos MOF	4 J	
2.15	Épices	3 J	
2.16	Jus et sauces	3 J	
2.17	Banqueting, catering, room et plateaux	3 J	
2.18	Techniques scientifiques et gourmandes	4 J	
2.19	Garnitures, préparations culinaires végétales et champignons, avec un de nos MOF	4 J	
2.20	Végétaux : découpes et cuissons, avec un de nos MOF	3 J	
2.21	Végétaux : Pâtes & risotto, avec un de nos MOF	3 J	
2.22	Végétaux : Terrines végétariennes, avec un de nos MOF	3 J	
2.23	Végétaux : Sculptures, avec un de nos MOF	2 J	
2.24	Les herbes aromatiques	2 J	
2.25	Les herbes sauvages : cueillette et application culinaire	2 J	
2.26	Les algues	2 J	
2.27	Sushis, makis : spécialités japonaises	3 J	
2.29	La cuisine vegan	2 J	
2.30	La cuisine santé	3 J	
2.31	Matériel de cuisine : organisation et optimisation	4 J	
2.32	Mixologie	4 J	
2.33	Bocaux : Garnitures et préparations vegans, avec un de nos MOF	3 J	
2.34	Bocaux : Jus et sauces	3 J	
2.35	Bocaux : Agréments & réglementation	3 J	
2.36	Four à braise : Mise en route et sécurité	1 J	
2.37	Four à braise : Découvertes et créativité	2 J	
2.38	Four à braise : La maîtrise du feu !	3 J	



CHAPITRE IV – QUALITÉ

N°	Thème	Durée	Qté
3.1	Management de la qualité	4 J	
3.2	Bonnes pratiques d'Hygiène en restauration	2 J	
3.3	Développer l'analyse des risques selon la méthode HACCP	3 J	
3.4	Créer son Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.)	2 J	
3.5	Les outils numériques : gérer son P.M.S.	2 J	
3.6	Gestion d'une crise alimentaire : relation clientèle et média training	2 J	

CHAPITRE V – VENTES ADDITIONNELLES

N°	Thème	Durée	Qté
4.0 (2.32)	Mixologie	4 J	
4.1	Perfectionnement mixologie et carte du bar	3 J	
4.2	Accord mets et vins : ventes additionnelles	2 J	
4.3	Devenir Maître Restaurateur	4 J	
4.4	Maintenir son titre de Maître Restaurateur	3 J	
4.5 (1.14)	Maîtriser ses achats et réduire ses coûts	3 J	
4.6	Stratégie carte : positionner son offre	4 J	
4.7	Fiches techniques : la base d'une bonne gestion	3 J	
4.8 (1.6)	Perfectionnement en techniques d'accueil et ventes additionnelles	4 J	
6.1	LEADERSHIP & MANAGEMENT, RECRUTEMENT ET FIDELISATION DU PERSONNEL	2 J	
6.2	EXPERIENCE CLIENT, LA FIDELISATION, LA NOTORIÉTÉ	2 J	
6.3	DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL & MARKETING	2 J	
6.4	TOURISME DURABLE & GREEN MANAGEMENT	2 J	

CHAPITRE VI – L'UNIVERS DU SUCRÉ

N°	Thème	Durée	Qté
5.1	Desserts de restaurant à l'assiette	3 J	
5.2	Le plaisir à emporter : desserts innovants en bocaux	4 J	
5.3	Tout chocolat	4 J	
5.4	Les desserts de légumes	3 J	
5.5	Pâtisserie Santé	3 J	
5.6	Fruits exotiques, avec un de nos MOF	1 J	
5.7	Sushis, makis, sashimis de fruits et légumes, avec un de nos MOF	1 J	
5.12	Confitures signatures : valeur ajoutée au petit déjeuner	3 J	
5.13	Petit déjeuner : un buffet à haute valeur ajoutée	3 J	
5.14	Coulis sucré de fruits et légumes : lutter contre le gaspillage alimentaire, avec un de nos MOF	1 J	

CHAPITRE VII – LE SUR-MESURE by QUALIBRÉ

Nous restons à votre écoute 😊