

Bentô - Soupes - Nabemono : cuisine japonaise

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MAISON DU JAPON
Shindo Françoise
05.56.79.05.36
contact@maison-japon.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Maîtrise de la langue française ou japonaise

Prérequis pédagogiques :

sans

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

***Maîtriser les techniques liées à la préparation de la cuisine japonaise. *Connaître les matériels spécifiques et évaluer les besoins. *Maîtriser le vocabulaire dédié. *Connaître les différentes filières d'approvisionnement. *Connaître les produits spécifiques et leur intérêt diététique. *Découvrir et mettre en oeuvre les recettes spécifiques aux différents modules. *Comprendre et maîtriser l'équilibre nutritionnel du repas traditionnel japonais et celui d'un bentô. *Mettre en place une offre de restauration japonaise spécifique à chaque stagiaire. *Rationalisation des coûts**

Contenu et modalités d'organisation

***Règles et équilibres fondamentaux de la cuisine japonaise. *Les produits : choix des épices, des condiments, des riz, des pâtes, des légumes, des poissons, des viandes, des algues, des fruits et agrumes.. *Les techniques de cuissons et de découpes spécifiques à la cuisine japonaise. *Les techniques de préparation du riz, des pâtes, des dashi, des soupes, sauces, yakitori, maki, onigiri, beignets, nabe et fondues. *Connaissance du matériel spécifique, technique et entretien. *Connaissance des ingrédients, choix, filières d'approvisionnement. *Choix des boissons, alcools et thés. *Dressage *Service et tenue. *Dégustation et son analyse commentée. *Analyse du comportement du consommateur et sa probable évolution. Principaux plats travaillés : Gohan, dashi, osuimono, miso-shiro, yakiniku, onigiri, tsukemono, yakitori, gyū-kushi, yasai-kushi, tamago-yaki, nimono, teriyaki, sunomono, yaki-udon, yaki-soba, agé-mono, kara-agé, tonkatsu, ebi-furai, yaki-buta, udon, soba, yaki-meshi, gyū-tataki, horensō-no-shiro-ae, gyōza, nabe, gomoku-chirashi-zushi, sushi non cru : maki-zushi, hosomaki, california roll, kaizari-maki, futo-maki, tamago-maki, taki-mono-gohan, yasai-no-goma-ae, yokan, yukidan, mochi, moritsuke.**

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00210110	du 01/01/2021 au 31/12/2021	BORDEAUX (33)	MAISON DU JAPON		Non éligible	