

Sushi / maki / sashimi - Sécurisation, préparation et mise en valeur

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
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

- Comprendre, intégrer et exercer les techniques liées aux sushi et sashimi dans la continuité du travail d'élaboration de ces plats. - Sécuriser la préparation des sushi et sashimi. *Connaître et utiliser les produits et outils spécifiques à leur élaboration. - Connaître les différentes filières d'approvisionnement. - Rationalisation des coûts - Maîtrise du vocabulaire spécifique. - Ce module est une base solide pour celui qui fait et pour celui qui donne à faire.

Contenu et modalités d'organisation

- Règles fondamentales de la cuisine japonaise du poisson cru. - Hygiène et risques (bactérie, parasite). Moyens de prévention traditionnels et modernes. - Réglementation. - Organisation du poste de travail. - Intégration de poisson cru dans l'organisation d'une cuisine. - Connaissance du matériel spécifique, techniques et entretien. - Connaissance des ingrédients, choix, filières d'approvisionnement, déplacement sur le lieu de vente (marché). - Techniques spécifiques de coupes et de cuisson, dressage. - Service et tenue. - Dégustation et son analyse commentée. - Analyse du comportement du consommateur et sa probable évolution. - Etude des projets d'élèves. Section abordées : - Préparation et cuisson du riz *Choix des poissons et produits : déplacement sur le marché- étude des catalogues - - ---- Préparation et coupe du poisson cru issu de l'élevage et de la pêche. - Espèces travaillées (en fonction du marché) : saumon -thon- chinchard - mullet - dorade - maquereau - carrelet - limande - turbot - homard vivant - bonite - sardine - seiche - poulpe - gambas. - techniques appliquées aux différentes espèces : 8 de base *hiki-zukuri, hira- zukuri, kagu-giri, hoso-giri, sogi-zukuri, usu-giri,yaé-zukuri,tataki". - Préparation des sushi maki, futo maki, hoso maki, nigiri zushi, oshi zushi (hako zushi), california roll, chirashi zushi, découverte d'autres sushi (shikai- maki,kazari- maki). - Préparation de l'omelette feuilletée. - Préparation shôga gari et légumes d'accompagnement. - Préparation du "Miso" - Dressage. - Choix des alcools, boissons et thés spécifiques accompagnant ce type de plat.

Commentaires sur la durée hedmomadaire
des conseils appropriés.

Le petit nombre de stagiaire permet une étude du projet de chaque élève et

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Non renseigné

Commentaires sur la parcours personnalisable

La formation se déroule sur 5 jours consécutifs

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

La Maison du Japon et ses formateurs restent disponibles après la formation pour toutes demandes et aides en particulier à l'installation.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00210109	du 01/01/2021 au 31/12/2021	BORDEAUX (33)	MAISON DU JAPON		Non éligible	