

Formation en cuisine japonaise populaire "de rue"

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(vé) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

langue française ou japonaise

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

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

Contenu et modalités d'organisation

Jours 1 Okonomi-yaki (pizza ou crêpe japonaise) ? Théorie de la cuisine japonaise de rue, populaire et rapide. ? Okonomi-yaki, son origine et sa place dans la restauration rapide ? Préparation des différentes pâtes ? Découverte des ingrédients et ustensiles ? Cuisson ? Préparation de la sauce pour okonomi-yaki ? Moritsuké : dressage. Jours 2 Râmen (nouilles ramen en bouillon) ? Ramen son origine et sa place dans la restauration rapide ? Préparation du bouillon au porc, au boeuf, au poisson et variante possible ? Bouillon au miso, soja, sel. ? Chachû (porc bouilli) ? Découverte des ingrédients et ustensiles ? Etude et cuisson des nouilles ramen et leur éventuelle alternative sans gluten. ? Moritsuké : dressage dans un bol Jours 3 Gyôza (ravioli japonais) ? Gyosa son origine et sa place dans la restauration rapide ? Préparation de la pâte de Gyosa ? Découverte des ingrédients et ustensiles ? Choix, lavage, préparation et cuisson du riz ? Choix et préparation des miso soupes ? Préparation des différentes farces, porc, poulet, boeuf, légumes. ? Technique de cuisson ? Préparation de la sauce ? Moritsuké : dressage et association avec d'autres plats. Jours 4 Tonkatsu (porc pané) et autres recettes panées ? Tonkatsu son origine et sa place dans la restauration rapide. ? Choix du morceau de viande de porc et ses conséquences sur le goût et présentation. ? Choix du Panko (chapelure japonaise) et leur éventuelle alternative sans gluten. ? Technique de l'enrobage avec panure à la japonaise ? Autres supports panés : poulet, gambas, légumes. ? Technique de cuisson ? Préparation de la sauce Tonkatsu ? Miso soupe et légumes fermentés (tsukemono) ? Moritsuké : dressage dans le cadre d'un menu complet Tonkatsu

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

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
00210108	du 01/01/2021 au 31/12/2021	BORDEAUX (33)	MAISON DU JAPON		Non éligible	