

# Cuisine japonaise - Formation intensive 120 à 232h

## 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 :

Non renseigné

### Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

.Maîtriser les techniques spécifiques. .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 et celui d'un bento. .Mettre en place une offre de restauration japonaise spécifique à chaque stagiaire. .Rationalisation des coûts Formation regroupant en base -La cuisine japonaise crue - sushi/sashimi 40 ou 80h -La cuisine japonaise du bento et nabemono 80h . Auxquelles peuvent s'ajouter: -La cuisine japonaise végétarienne 40h -La cuisine japonaise populaire 32h.

## Contenu et modalités d'organisation

.Règles fondamentales de la cuisine japonaise. .Les produits - choix et approvisionnement .Techniques de préparations, découpes et cuissons spécifiques à chaque module. .Sécurisation des techniques du cru : moyens traditionnels et modernes. .Organisation du repas japonais. .Elaboration de menus complets. .Dressage de bento à base de volaille, boeuf, poisson ou végétarien, froid ou chaud. .Découverte et compréhension des différents courants de cuisines japonaises et leur intégration dans un concept propre à chaque stagiaire. .Présentation des règles d'hygiène et de la législation en vigueur. .Service et tenue. .Dégustation et son analyse commentée. .Analyse du comportement du consommateur et sa probable évolution. SUSHI / MAKI ET SASHIMI CONTENU \*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. SECTIONS 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 - mulot - 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), chirashi zushi, découverte d'autres sushi (shikai- MAKI,KAZARI- MAKI). \*Préparation de l'omelette feuilletée. \*Préparation shōga gari et

...

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<br>Carif | Dates de formation             | Ville            | Organisme de formation | Type<br>d'entrée | CPF             | Modalités                                                                             |
|-----------------|--------------------------------|------------------|------------------------|------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 00210111        | du 01/01/2021 au<br>31/12/2021 | BORDEAUX<br>(33) | MAISON DU JAPON        |                  | Non<br>éligible |  |