

Formation professionnelle : Devenir Sushman

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

JAPANESE CUISINE ACADEMY
BARATON METOIS
05.54.54.12.18
camille@sushi-robots.eu

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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Sans conditions réglementaires

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Comprendre l'origine de la philosophie et des idéologies liées au Sushi ; Savoir identifier et utiliser les ustensiles de confection ; Savoir identifier, utiliser et entretenir les couteaux de cuisine japonais ; Savoir organiser son espace de travail en fonction des séquences d'une journée de travail pour plus de sécurité et d'efficacité Connaître et préparer le riz ; Connaître et préparer les assaisonnements et condiments principaux ; Connaître et préparer différents types de poissons ; Connaître et préparer différents types de légumes ; Savoir réaliser différents types de sushis ; Savoir réaliser différents types de sashimis ; Connaître les principes de dressages pour améliorer sa productivité et la qualité de ses produits.

Contenu et modalités d'organisation

Jour 1 Présentation du programme et du déroulé de la semaine Matériel : Présentation, choix, utilisation et entretien Présentation de l'autocuisiseur, du Hangiri, du Shamoji, du bol de lavage, de la passoire, du coupe pate plastique, de la brosse de nettoyage, de la natte, de la planche à découper (poisson, MEP, service, appoint), de la pince à arêtes, de l'écailleur, du moribashi, des pinces de présentation. Couteaux : Présentation, choix, utilisation et entretien Présentation des couteaux DEBA, GYUTO, USUBA, SANTOKU, YANAGIBA, SUJIKIHIKI, couteaux d'offices, bec d'oiseau. Choix et préparation du riz (partie 1) Théorie : variétés, provenances, choix, stockage, préparation, utilisation, stockage - Pratique : Lavage, rinçage, cuisson, mélange, débarrassage - Pratique : Utilisation Légumes : Choix, stockage, préparation, découpe (partie 1)) Présentation de l'avocat, du concombre, du radis Daikon Techniques de confection des sushis : Hosomaki et Nigiri Jour 2 Théorie et histoire du sushi : - Histoire et origines & philosophie de la cuisine japonaise - Similitudes et différences entre le Sushi traditionnel et les spécificités du marché français Saumon & Thon : Choix de l'espèce, provenances, préparation, découpe, utilisation, stockage, durabilité Choix et préparation du riz (partie 2) Techniques de confection des sushis : Hosomaki , Nigiri et Uramaki Jour 3 Organisation du plan de travail - Mise en place du plan de travail - Organisation du plan de travail pendant le service - Rangement du plan de travail Bar : Choix de l'espèce, provenances, préparation, découpe, utilisation, stockage, durabilité Légumes : Choix, stockage, préparation, découpe (partie 2) Présentation de l'avocat, du concombre, du radis Daikon Techniques de confection des sushis Temaki, Nigiri Sushi, Chirashi (Poké), Oshizushi, temarishushi Techniques de confection des sushis : Temaki, Futomaki Sashimi : découpe, ingrédients, dressage Jour 4 Choix, stockage, préparation, découpe et utilisation des assaisonnement et condiment de bases Présentation du vinaigre de riz et assaisonnement pour sushi, du Nori, du Wasabi (Raifort et vrai Wasabi), gingembre mariné (Gari, Shoga), sauce soja (Shoyu & Tamari), graines de sésame, ...

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
00392163	du 27/11/2023 au 01/12/2023	Aytré (17)	JAPANESE CUISINE ACADEMY		Non éligible	
00439877	du 15/04/2024 au 19/04/2024	Aytré (17)	JAPANESE CUISINE ACADEMY		Non éligible	
00439881	du 10/06/2024 au 14/06/2024	Aytré (17)	JAPANESE CUISINE ACADEMY		Non éligible	
00479059	du 16/09/2024 au 20/09/2024	Aytré (17)	JAPANESE CUISINE ACADEMY		Non éligible	

00607600

du 15/09/2025 au
19/09/2025

Aytré (17)

JAPANESE CUISINE
ACADEMY

Non
éligible



00610273

du 17/11/2025 au
21/11/2025

Aytré (17)

JAPANESE CUISINE
ACADEMY

Non
éligible

