

Proposez des Ramen à vos clients

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

JAPANESE CUISINE ACADEMY
Camille Baraton
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(vé) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Majorité obligatoire

Prérequis pédagogiques :

Sans prérequis

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Reconnaître l'origine de la philosophie et des idéologies liées au Ramen - Reconnaître les ustensiles de confection et de présentation - Identifier les ingrédients essentiels (bouillons, tares, garnitures, nouilles...) - Préparer les nouilles maisons - Elaborer différents types de Ramen

Contenu et modalités d'organisation

Jour 1 Théorie et histoire du Ramen – Origine et idéologies liées des Ramen – Les différentes variétés de Ramen : présentations des nouilles maison et préparées, des tares, des bouillons et des garnitures Présentation des ustensiles nécessaires à la préparation Organisation et optimisation de la préparation Préparation des bouillons maisons : – Bouillon à base de poulet – Bouillon à base de légumes – Bouillon à base de poisson Confection de Tare à base de sauce de soja et miso Confection des garnitures Jour 2 Présentation des ustensiles nécessaires à la présentation Baguettes, bols, cuillères à Ramen Préparation de nouilles maisons Confection de Ramen à base de sauce soja Confection de Ramen à base de miso Dégustation Préparation des Ramen en autonomie Jour 3 Evaluation pratique et théorique Retours et dégustation Théorie : découvertes de différents types de Ramen et chauds et froids Créations et réalisations personnalisées Evaluation théorique et pratique

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
00479061	du 27/11/2024 au 29/11/2024	Aytré (17)	JAPANESE CUISINE ACADEMY		Non éligible	
00581238	du 16/04/2025 au 18/04/2025	Aytré (17)	JAPANESE CUISINE ACADEMY		Non éligible	