

**Objectifs:** Apprendre et appliquer les techniques de la cuisine japonaise.  
Développer sa gamme de recettes

**Public:** Tout professionnel de restauration souhaitant apprendre à utiliser les bases de la cuisine japonaise

**Accessibilité :** tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : [referenthandicap@formalyon-conseil.fr](mailto:referenthandicap@formalyon-conseil.fr)

**Prérequis:** Connaissances des bases de techniques culinaires  
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

**Formateur:** Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine du monde

**Délais d'accès:** les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

**Durée:** 32 heures (4 jours)

**Horaires:** 8h/12h -14h/18h

**Lieu de la formation:** Sur site (voir moyens techniques)

**Tarif:** à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

**Mail** [contact@formalyon-conseil.fr](mailto:contact@formalyon-conseil.fr)  
Réponse sous 48 h



## Technique de fabrication des sushis

- *Technique pour laver et cuire le riz à sushi*
- *Préparation du mélange vinaigré pour sushi*
- *Utilisation des couteaux japonais*
- *Techniques de découpe du thon, saumon, bar*
- *Sashimis et variations*
- *Préparations pour sushi (crevettes, omelette japonaise...)*
- *Mise en pratique : Fabrication de sushis classiques*

## Les Makis

- *Les Makis classiques (thon / saumon / concombre)*
- *Les Makis roll Californiens*
- *Variations Makis et sushis en cornet « Temaki »*

## Autres plats japonais

- *Réalisation de sauces aigres douces*
- *Les brochettes (poissons, bœuf fromage, légume, poulet...)*
- *Les tempuras*
- *Salades de choux japonais*

## Concevoir des recettes

- *Réaliser différentes déclinaisons de recettes*
- *Savoir associer les sauces avec les plats*
- *Savoir préparer rapidement des plateaux de différentes combinaisons*

## Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
  - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
  - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
  - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

## Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

## Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche : desserts, chocolaterie, décoration culinaire, nouvelles cuisines, cuisines du monde.....