

SUSHIS ET SUSHIMAN

PUBLIC : Personnes désirant se lancer dans le métier SHUSHIMAN. La formation est également adaptée pour les chefs en activité désirant ajouter les sushis à leur carte.

PRE-REQUIS : sans niveau spécifique

MILIEUX DE TRAVAIL : ESPACE CULINAIRE SPECIALISÉ OU INTRA-ENTREPRISE

OBJECTIFS :

Cette formation a pour objectif d'apprendre le métier de maître Sushi. Le Sushiman est un cuisinier spécialisé dans la préparation des sushis. Le Sushiman est capable de préparer des makis, nigiris, sashimis et autres plats de la cuisine japonaise. Acquérir les bases du métier de SUSHIMAN de manière à être capable, en fin de formation, de pouvoir produire en autonomie.

PROGRAMME ET CONTENU :

- Remise à niveau sur les savoirs de base (comportement professionnel). Module professionnel : les bases : histoire du sushi et HACCP, connaissance et découpe des différents poissons, entraînement rapidité et régularité, le matériel du Sushiman, la liste de marché.
- Préparation du poisson (sashimi et chirashi)
- Utilisation et aiguisage des couteaux : acquérir la bonne utilisation des couteaux japonais et acquérir la bonne organisation du plan de travail
- Reconnaître la confection du riz : la caractéristique du riz sushi, préparation du vinaigre pour le riz sushi, la maîtrise quantitative riz-eau
- Apprendre à confectionner les nigiri sushi-tamagoyaki-shimé iwashi-maki-sashimi-sugatamori-shimé saba.
- Créer une carte japonaise.

FORMATEUR/TRICE : QUALIFICATIONS DES FORMATEURS

Formateur expert ayant une expérience significative dans le métier et dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. Dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences. Expertise dans le domaine du métier de formateur.

SMART & COM FORMATION

MODALITES ET DELAIS D'ACCES : La formation est réalisée en intra ou interentreprises. Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé de la manière suivante : de la demande d'information à l'entrée en formation, il ne peut excéder un délai de plus de trois mois. Le demandeur est informé lors de la demande d'information des dates. Les délais d'accès sont précisés dans les conditions générales de vente.

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et confections de recettes, tests, Quiz, brainstorming et ateliers pédagogiques.

METHODES D'EVALUATION : Des exercices sous forme de Mini cas seront réalisés régulièrement durant la formation pour vérifier la bonne compréhension et l'acquisition des connaissances.

- En cours de formation : Exercices en situation.
- En fin de formation : Test d'évaluation finale sous forme de questionnaires

VALIDATION : Attestation de fin de formation article L. 6353-1 du code du travail.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement, fiche d'évaluation de formation, attestation assiduité.

DUREE : 2 jours soit 14 heures

TARIF : Établi sur devis en fonction de vos besoins.

ACCESSIBILITE : Si vous avez besoin d'aménagements spécifiques pour accéder ou suivre cette formation merci de nous prévenir afin que nous prenions les mesures nécessaires. Contacter le référent handicap au 06 76 89 97 19.

NOM DE L'ENTREPRISE	TYPE DE DOCUMENT	DATE DE CREATION	DATE DE MISE A JOUR	PAGE
SMART AND COM FORMATION	FICHE PEDAGOGIQUE DE FORMATION	2020	01/2022	2/2