



PRÉPARER DES SUSHIS

Programme conçu selon les exigences du Référentiel National Qualité (RNQ)

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Permettre aux professionnels de la restauration d'acquérir les compétences nécessaires à la réalisation de sushis et spécialités japonaises dans le respect des règles d'hygiène et des attentes de la clientèle.

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Professionnels du secteur de la restauration

Porteurs de projet en création ou reprise d'établissement

Salariés en reconversion vers les métiers de la restauration

Durée : 21 heures (3 jours) – Formation réalisée en présentiel

Lieu : Intra ou inter-entreprise

Accessibilité : Formation accessible aux personnes en situation de handicap. SMART AND COM FORMATION étudie l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Contact référent handicap : 06 76 89 97 19

Tarif : Sur devis personnalisé

Formateur : Formateur expert validé par le service pédagogique, disposant d'une expérience significative dans le domaine de la cuisine japonaise.

2. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Maîtriser les techniques de découpe et de préparation des poissons

Préparer et assaisonner le riz à sushi

Réaliser différentes variétés de sushis (makis, nigiris, sashimis...)

Organiser un poste de travail adapté à la production

Présenter et valoriser les produits pour la vente

Appliquer les règles d'hygiène en environnement de production

3. PUBLIC ET PRÉREQUIS

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de la restauration

Porteurs de projet dans le secteur de la restauration asiatique

Salariés en reconversion professionnelle



PRÉREQUIS

Maîtrise suffisante du français (oral et écrit)

Être en situation professionnelle dans le secteur de la restauration ou disposer d'un projet de création/reprise d'établissement

Ces prérequis sont vérifiés lors de l'analyse des besoins en amont de la contractualisation.

4. PROGRAMME DÉTAILLÉ

PRÉPARATION DES BASES

Découverte des ingrédients spécifiques

Préparation du riz à sushi et du vinaigre

Techniques de découpe de base des poissons

RÉALISATION DE PRODUITS

Réalisation de makis

Réalisation de nigiris

Réalisation de sashimis

ORGANISATION DU TRAVAIL

Organisation de la mise en place

Gestion du temps

PRÉSENTATION ET HYGIÈNE

Techniques de dressage

Application des règles d'hygiène spécifiques aux produits crus

5. MOYENS PÉDAGOGIQUES

Supports pédagogiques

Matériel professionnel adapté

Matières premières nécessaires

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques

6. ÉVALUATION

En amont : Questionnaire de positionnement

En cours de formation : Observation lors des mises en situation pratiques

En fin de formation :

Organisation du poste de travail



Maîtrise des techniques de préparation

Qualité des réalisations

Respect des règles d'hygiène

Remise d'une attestation de fin de formation conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail.

7. MODALITÉS D'INSCRIPTION ET D'ACCÈS

La formation est dispensée en présentiel.

Après analyse des besoins et validation du projet de formation, l'entrée en formation peut être réalisée dans un délai maximum de 3 mois après contractualisation.

Cette analyse est réalisée à l'aide d'une fiche de renseignement et d'une fiche de traçabilité des besoins complétées en amont de la contractualisation.

Les modalités d'accès sont formalisées par la contractualisation (convention ou contrat de formation).

8. SUIVI ET TRAÇABILITÉ

Questionnaire de positionnement

Feuilles d'émargement

Fiche d'évaluation des acquis

Questionnaire de satisfaction

Attestation de fin de formation

9. CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL QUALIOP1

Analyse des besoins réalisée en amont de la formation

Mise en œuvre de moyens pédagogiques adaptés

Suivi et évaluation des acquis

Traitement des retours et réclamations