

# CUISINE ASIATIQUE : SUSHI, MAKI, SASHIMI, YAKITORI

PR8160093251

Confectionner des mets asiatiques tels que les sushi, maki, sashimi, yakitori.

**Durée:** 21.00 - (3.00 jours)

## Profils des stagiaires

- Traiteurs, chefs cuisiniers, cuisiniers, commis, débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.

## Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

## Prérequis

- Aucun.

## Objectifs pédagogiques

**A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :**

- Confectionner des mets asiatiques tels que les sushi, maki, sashimi, yakitori ainsi que les sauces qui les accompagnent, à base de produits frais permettant de réaliser des préparations saines, originales et goûteuses tout comme leurs variantes (oshi sushi, temaki sushi, hosomaki, uramaki).
- Connaître les sources d'approvisionnement pour se procurer les produits alimentaires spécifiques à la réalisation des recettes.
- Maîtriser les techniques de cuisson et de montage des réalisations.

## Contenu de la formation

- PARTIE THÉORIQUE
  - Les appellations et définitions. Un peu d'histoire.
  - Découverte des nouveaux produits alimentaires nécessaire à la réalisation des recettes.
  - Les variantes des recettes de base.
  - Les sources d'approvisionnement.
  - Le matériel adapté.
  - Les méthodes de conservation.
- PARTIE PRATIQUE
  - Réalisation de Maki, Sushi, Sashimi, yakitori.
  - La cuisson du riz.
  - Tailles des éléments (poissons, légumes...).
  - Le montage et la mise en forme des préparations.
  - Réaliser les accompagnements (sauce soja, sauce huitres, wasabi...).
  - Taille et dressage des préparations.
  - Dégustation des produits.

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

**Moyens pédagogiques et techniques**

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.  
Démonstrations des pratiques professionnelles  
Apports technologiques appliqués  
Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.  
Visualisation des produits et des recettes  
Dégustation et analyse critique des productions  
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

**Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

Questionnaire de positionnement en amont de la formation  
Exercices d'application. Mises en situation.  
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur  
Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage  
Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation  
Attestation de compétences remise sur demande

**Lieu de stage**

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

**Tarif H.T.**

2700.00 €

**Modalités et délais d'accès :**

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap**

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référant handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

**Sanction Pédagogique**

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024