

CUISINE JAPONAISE

➤ **OBJECTIFS :**

- Reconnaître les bases de l'utilisation du Sake, Mirin, la Sauce de soja et les autres condiments authentiques.
- Reconnaître les techniques authentiques avec les poissons
- Reconnaître la confection de sushi
- Reconnaître à doser les condiments selon les plats
- Reconnaître la sauce Tempura et varier son utilisation
- Reconnaître les plats marinés avec des techniques différentes
- Reconnaître les nouilles japonaises
- Reconnaître les brochettes variées
- Reconnaître la façon Sakamushi

➤ **PUBLIC CONCERNÉ :** Toute personne souhaitant acquérir des compétences dans ce domaine

➤ **PRÉREQUIS :** Aucun

➤ **DURÉE :** 5 jours soit 32h

➤ **HORAIRES :** 7h00-12h00 / 15h00-18h00

➤ **NOMBRE DE PARTICIPANTS / SESSION :** Minimum 1

➤ **MODALITES ET DELAIS D'ACCES :** Présentiel

Le coût de la formation et les dates sont précisés dans le devis.

Inscription à réaliser 1 mois avant le démarrage de la formation.

Pour les personnes en situation de handicap, nous mettons tout en œuvre pour accueillir ou pour vous réorienter.

Vous pouvez nous contacter au 06 98 65 20 06.

➤ **MOYENS PEDAGOGIQUES :** Exercices pratiques, Réponses aux attentes et questions des stagiaires.

➤ **MODALITES D'EVALUATION :** Évaluation par exercices pratiques

➤ **INTERVENANT :** Yuko PEREZ

➤ **CONTENUS DE FORMATION**

JOUR 1

Matin

1. Reconnaître les bases de l'utilisation du Sake, Mirin, la Sauce de soja et les autres condiments authentiques

1. L'histoire de sushi et la cuisine japonaise
2. Les condiments traditionnels
3. L'utilisation des condiments et les recettes de base
4. Dashi Bouillon
5. Les sauces et les soupes traditionnelles
6. Disposition des plats
7. Techniques traditionnelles
8. TP :
 - Sashimi 1 : Découpe de poisson
 - Dashi : Bouillon
 - 3. Ris nature
 - 4. Sauce marinier à base de sauce de soja pour le poisson
 - 5. Kinpira : Découpe de légume pour légumes sautés avec Konbu etc...
 - 6. Soupe miso

Dégustation : Riz nature, soupe miso, sashimi 1, poisson grillé, Kinpira

Après-midi

2. Reconnaître les techniques authentiques avec les poissons

1. Poissons marinés
2. Poisson shimofuri
3. Tataki
4. TP :
 - Sime sakana : Mariner les poissons
 - Tataki et sauce
 - Shimofuri
 - Crevette pour sushi
 - Sauce ponzu pour daurade shimofuri
 - Sharizu et Garizu

JOUR 2

Matin

3. Reconnaître la confectionne de sushi

1. Les couteaux japonais et entretien
2. Riz sushi
3. Sushis variés
4. Yakumi Les accompagnements légumes
5. Osuimono
6. TP :
 - Riz sushi
 - Sashimi 2
 - Osuimono
 - Sushi, maki etc...

Dégustation : Sushi, maki sashimi et Osuimono

Après-midi

4. Reconnaître à doser les condiments selon les plats

1. Takikomigohan
2. Bouillon poulet pour Nabe
3. Sauce à base de miso pour mariner
4. Tukune
5. Saba miso : Maquereaux au miso
6. TP :
 - Bouillon
 - Sauce pour Takikomigohan
 - Sauce miso pour mariner le poulet
 - Tukune
 - Saba miso

JOUR 3

Matin

5. Reconnaître la sauce Temtuyu et varier son utilisation

1. Nabemono
2. Tempura et Tenkasu
3. Salade
4. TP :
 - Takikomigohan
 - Nabe
 - Salade



- Tempura

Après-midi

6. Reconnaître les plats marinés avec des techniques différentes

1. Nanban sauce
2. Kara age sauce
3. Nibitashi sauce
4. Tukemono
5. TP :
 - Nanban aux sardines
 - Nibitashi
 - Feedback

JOUR 4

Matin

7. Reconnaître les nouilles japonaises

1. Les nouilles japonaises
2. Yakumi
3. TP :
 - Yakumi pour soba
 - Poulet griller au miso
 - Soba

Dégustation : Soba, Nibitashi, Poulet grillé miso, Nanban

Après-midi

8. Reconnaître les brochettes variées

1. Daifuku
 2. Brochette
- 8.2 TP
- Légumes pour Brochette pané panko
 - Blanc de poulet au sake
 - Légumes pour aemono
 - Intérieurs de Daifuku
 - Daifuku



JOUR 3

Matin

9. Reconnaître la façon Sakamushi

1. Sauce aemono
2. Mushi yaki au sake
3. TP
 - Brochette de bœufs
 - Riz au gingembre
 - Sauce yakiniku
 - Sauce aemono avec le blanc de poulet
 - Décoration de Daifuku

Dégustation : Riz au gingembre, soupe miso moules, brochettes, Aemono, Daifuku

Après-midi

Feedback

Modalités

➤ MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS

- Evaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation
- Evaluation des compétences en début et en fin de formation
- Évaluation des connaissances à chaque étape de la formation par des exercices pratiques
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

➤ MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

➤ MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

Modalités pédagogiques

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et méthodologique : séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Contenus des programmes adaptés en fonction des besoins identifiés pendant la formation.
- Echange et remédiation permanente.
- Exercices et étude de cas
- Corrections appropriées et contrôles des connaissances à chaque étape, fonction du rythme de l'apprenant mais également des exigences requises au titre de la formation souscrite.

Référent pédagogique et formateur :

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.