

PARTICIPANTS :

Chefs de cuisine à commis de cuisine.

ORGANISATION :

Durée : 14 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert – Chef en activité.

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin – CS 31996 –

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Découverte des produits et de la culture gastronomique japonaise.
- Maîtriser la méthode de cuisson du riz et les techniques de découpe des poissons.
- Sensibilisation à une identité culinaire.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance de démonstration et de participation active
Dégustation et analyse de la production.

PRE-REQUIS

Maîtriser les techniques culinaires de base.

CONTENU DU PROGRAMME

1^{er} Jour

- Découvrir une cuisine technique, saine, fine et délicate.
- Création de tempura de légumes et de crevettes.
- Préparation de bouillons de base.
- Cuisson et mise en valeur des différents types de pâtes (udon et soba).
- Confection de beignets.
- Le pot au feu japonais.

DÉGUSTATION ET ANALYSE CRITIQUE DE LA PRODUCTION.

2^{ème} jour

- Maîtriser la cuisson et le travail du riz pour le sushi.
- Apprendre à découper les poissons et crustacés pour réaliser sashimi et sushi.
- Travailler les assemblages des différents produits (makis, California rolls).
- Réaliser des sauces adaptées.

DÉGUSTATION ET ANALYSE CRITIQUE DE LA PRODUCTION.