



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

CHEF SUSHI



FORMATION CHEF SUSHI

➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

- Maîtriser les techniques de préparation des sushis et autres mets japonais.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire spécifiques à la cuisine japonaise.
- Développer des compétences en gestion de cuisine et en service client dans un restaurant de sushi.
- Apprendre à innover tout en respectant les traditions culinaires japonaises.

➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : Action de formation pour favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste, l'évolution des emplois, et le développement de compétences spécifiques au métier de Chef Sushi.

➔ PUBLIC

Le public concerné est : tout public.

➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

➔ DURÉE

Cette formation se déroulera en 120 heures sur 15 jours.

Horaires et Dates : Voir convention de formation.

➔ TARIF

Sur demande.

➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.

Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



FORMATION CHEF SUSHI

➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques suivis de pratiques intensives en cuisine.
- Utilisation de supports vidéo, démonstrations en direct, et ateliers pratiques.
- Programme de formation détaillé remis aux stagiaires.

OUTILS PÉDAGOGIQUES : L'intervenant alternera découverte des concepts liés au business, découverte des audiences et conseils pédagogiques sur la bonne façon de communiquer. Les exercices permettront de valider les acquis tout au long de la formation. Les stagiaires étudieront notamment un cas concret de publication, à adapter selon les règles et usages de chaque media social.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES : Livret explicatif.

PRISE EN COMPTE DU HANDICAP : Les personnes en situation de handicap physique peuvent tout à fait rejoindre notre formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

ELÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Equipements divers mis à disposition : un ordinateur avec connexion internet sera mis à disposition du stagiaire.

Documentation : Le formateur s'appuiera sur des articles disponibles en ligne.

COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Le formateur référent possède les qualités nécessaires à la mise en place d'un parcours modulaire. Il a un rôle de formateur accompagnateur. Il réajuste en permanence le contenu de la formation en fonction des avancées du stagiaire. Il reste à l'écoute des besoins et répond au mieux aux attentes.

La formation sera assurée par :



FORMATION CHEF SUSHI

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 1 - INTRODUCTION À LA CUISINE JAPONAISE (5H)

- Histoire et évolution de la cuisine japonaise
- Les différentes catégories de sushis et autres spécialités
- Philosophie de la cuisine japonaise : respect des ingrédients et des techniques

PARTIE 2 - HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (10H)

- Normes d'hygiène en cuisine japonaise
- Manipulation sécuritaire des poissons crus
- Prévention des contaminations alimentaires

PARTIE 3 - TECHNIQUES DE BASE POUR PRÉPARER LES SUSHIS (30H)

- Préparation et cuisson du riz à sushi (shari)
- Sélection et découpe du poisson (sashimi)
- Techniques pour confectionner les différents types de sushi (nigiri, maki, etc.)



FORMATION CHEF SUSHI

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 4 - CUISINE JAPONAISE : AU-DELÀ DES SUSHIS (20H)

- Préparation de plats complémentaires : tempura, miso soup, ramen, etc.
- Utilisation des ingrédients typiques : algues, tofu, dashi
- Présentation des plats : esthétique et minimalisme

PARTIE 5 - CRÉATIVITÉ ET INNOVATION DANS LA CUISINE JAPONAISE (15H)

- Adaptation des recettes traditionnelles au goût moderne
- Fusion de la cuisine japonaise avec d'autres cuisines
- Techniques de présentation créative des sushis

PARTIE 6 - GESTION D'UNE CUISINE ET SERVICE CLIENT (20H)

- Organisation de la cuisine et gestion des équipes
- Gestion des stocks et des fournisseurs de produits frais
- Interaction avec les clients et personnalisation du service

PARTIE 7 - DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE CULINAIRE (10H)

- Création d'un menu de sushi attractif et équilibré
- Tarification et rentabilité des plats
- Marketing et promotion d'un restaurant de sushi

PARTIE 8 - PROJET FINAL (10H)

- Création et présentation d'un menu complet de sushis
- Examen pratique avec préparation en conditions réelles
- Évaluation et retours personnalisés par les formateurs



FORMATION CHEF SUSHI

➔ SUIVI ET ÉVALUATION

EXÉCUTION DE L'ACTION

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation avec assiduité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

- Questions orales et exercices pratiques
- Exercices et publications multimédias validant les acquis tout au long de la formation
- Mise en situation finale



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

LC FORMATIONS

50 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES 75008 PARIS
SIRET 88379731800036 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 € - NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°11757183875 DU PRÉFET DE RÉGION D' ÎLE-DE-FRANCE