

Formation initiale pour le métier de sushi man

Objectif : Reconnaître le métier de sushi man pour travailler dans un restaurant sushi.

Durer : 7h (1 jour)

Profils des stagiaires

- Demandeur d'emploi
- Reconversion du métier
- Porteur de projet de la restauration sushi
- Restaurateurs
- Cuisiniers

Prérequis

- **Aucun**

Objectifs pédagogiques

1. Reconnaître l'histoire de sushi pour débiter le métier.
2. Reconnaître le travail de sushi man pour éviter des mauvais gestes et de perte de temps.
3. Découvrir le métier sur les différents emplacements pour faciliter à intégrer aux conditions.
4. Reconnaître la bonne manière de l'organisation de plan de travail.
5. Reconnaître les fournisseurs et leurs produits.

Contenu de la formation

1 / Reconnaître l'histoire de sushi pour débiter le métier.

- Reconnaître d'où vient le goût de sushi.
- Comment les sushis sont devenus un plat important au Japon.
- Reconnaître l'art de sushi EDOMAE (l'origine de sushis actuels).

2 / Reconnaître le travail de sushi man pour éviter des mauvais gestes et de perte de temps.

- Reconnaître le travail et l'esprit de sushis man
- Utilisation et aiguisage des couteaux
- Reconnaître choisir les poissons selon les saisons, l'utilisation et ses conservations
- Reconnaître les mauvais gestes pour la manipulation des poissons
- Ustensiles recommandés pour garder la qualité
- Comment choisir d'autre produits japonais
- Conservation des produits japonais

3 / Découvrir le métier sur les différents emplacements pour faciliter à intégrer aux conditions.

- Food truc (extérieur)
- Dans une zone beaucoup de passage
- Restaurant
- A emporter
- Livraison

4 / Reconnaître la bonne manière de l'organisation de plan de travail.

- Les trois principes d'organisation
- Les ustensiles et l'installation recommandés

5/ Reconnaître les fournisseurs et leurs produits.

- Les fournisseurs de produit japonais
- Les fournisseurs de poisson
- Les fournisseurs d'autres produits
- Comment organiser la commande et la livraison
- Reconnaître les problèmes de la livraison et des produits

6 / QCM et évaluation

Pratiques guidées

- Acquérir la bonne connaissance du métier de sushi man pour s'intégrer dans le travail professionnel.

Organisation de la formation

CF / AKE SUSHI FORMATION

Responsable de formation et pédagogique

Yuko PEREZ exerce dans la restauration depuis 20 ans, dont 2 ans au Japon. Elle est formée au métier de sushi par son oncle. Et elle était assistante de nombreux chefs japonais en France chez Kyosushi / Kyoya de 2005-2018.

Elle est formatrice titulaire du diplôme d'université formateur d'adultes (DUFA) en 2017.

La formation de sushi et la cuisine japonaise se déroule chez les restaurateurs dans leur cuisine pour intégrer au mieux à leur condition.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Atelier

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

- Attestation d'assiduité et attestation de fin de formation
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.