

Cuisine japonaise autour du sushi

Durée totale : 252h

Module 1 : Sushi, sashimi et Maki 1

Durée : 35h

- Reconnaître l'histoire de sushi et la cuisine japonaise.
- Identifier les différents types de couteaux japonais, ses utilisations et entretien.
- Distinguer les différentes façons de filetage en Méthode Japonaise selon les différents types de poissons.
- Reconnaître quelques façons de détailler les poissons pour les nigiris (sushis) et sashimis.
- Être capable de confectionner du riz nature et riz sushi avec le riz rond japonais.
- Appliquer une bonne organisation et anticipation pour la confectionne des nigiris (sushis) maki et les sashimis.
- Confection des sushis, sashimis et des makis.

Module 2 : Cuisine japonaise authentique 1

Durée : 42h

- Identifier la différence des condiments, entre les sauces japonaises traditionnels et ceux des autres pays asiatiques. Appliquer l'utilisation des condiments japonais.
- Être capable de confectionner quelques plats authentiques.
- Reconnaître des techniques authentiques sur les filets de poissons.
- Reconnaître des différentes techniques de cuisine authentique japonaise.
- Confection des plats.

Module 3 : Cuisine japonaise asiatique 1

Durée : 35h

- Reconnaître des différentes techniques de cuisine authentique asiatique.
- Identifier la différence des condiments, entre les sauces japonaises traditionnels et ceux des autres pays asiatiques. Appliquer l'utilisation des condiments japonais.
- Confection des plats.

Module 4 : Sushi, sashimi et Maki 2

Durée : 35 h

- Se rappeler la préparation des sushis, sashimis et makis.
- Sélectionner les produits
- Travail autonome
- Préparer les sushis personnalisés.
- Améliorer les techniques et mise en place
- Créations des menus
- Entretien des matériels
- Présenter des assiettes

Module 5 : Cuisine japonaise authentique 2

Durée : 35 h

- **Se rappeler la préparation des plats authentiques japonais.**
- **Sélectionner les produits**
- **Travail autonome**
- **Préparer les plats personnalisés.**
- **Améliorer les techniques et mise en place**
- **Créations des menus**
- **Entretiens des matériels**
- **Présenter des assiettes**

Module 6 : Cuisine japonaise asiatique 2

Durée : 35 h

- **Se rappeler la préparation des plats authentique asiatique.**
- **Sélectionner les produits**
- **Travail autonome**
- **Préparer les plats personnalisés.**
- **Améliorer les techniques et mise en place**
- **Création des menus.**
- **Entretiens des matériels**
- **Présenter des assiettes**

Module 7 : Confection des plats en autonome et évaluation

Durée : 35 h

- **Calculer le coût des plats**
- **Création des menus personnalisés**
- **Sélectionner les produits**
- **Améliorer les techniques et mise en place**
- **Confection des plats**
- **Evaluation**
- **Feedback**
- **Argumenter les enjeux de métier de sushi au japon avant, actuel et dans le monde et le futur.**