



3, Rue de Téhéran 75008 PARIS

Tél. : 06.64.62.17.87

Email : [direction@formation-lm3d.fr](mailto:direction@formation-lm3d.fr)

Siret : 531 486 967 - APE : 7022Z

N° d'agrément : 11 75 47094 75

*LM3D : nos objectifs sont les vôtres*

## FORMATION CUISINE JAPONNAISE

Durée : 21 heures

Tarif : 1.470€

### Contenu de la formation :

LES SUSHIS / LES MAKIS / LES SASHIMIS / LES BROCHETTES / LES SOUPES  
LES PLATS SUCRES/SALES / LES SALADES FRAICHEURS / LES DESSERTS :

### PROGRAMME DE STAGE DE FORMATION

#### Objectif du stage :

Maîtriser la mise en place, la préparation et la distribution de mets japonais tendance de style cocktail dinatoire ou à la carte. (Sous forme de cocktail dinatoire car cela permet de se former sur des petites pièces qui pourront toujours être réalisés par la suite sur les portions plus importantes)

Il sera délivré aux stagiaires une attestation de suivi du stage.

Public visé : cuisinier salarié ou chef d'entreprise

#### Pré-requis des stagiaires :

Les stagiaires connaissent les bases classiques de la cuisine et sont capables de gérer la vente ainsi que la préparation en autonomie.

### OBJECTIF

1/ CHOISIR LES PRODUITS SUIVANT LES SAISONS, LES ETIQUETAGES, ET CLASSIFICATION.

- acheter les produits en saison
- savoir lire les étiquettes sur les conditionnements et emballages
- distinguer les classifications de fruits, légumes, viandes et poisson pour leur utilisation

## 2/ METTRE EN ŒUVRE DIFFERENTS TAILLAGES, CUISSON DE LEGUMES, CUISSON DU RIZ.

- maîtriser les taillages de bases
- savoir réaliser les préparations préliminaires des légumes, viandes et des poissons
- types et modes de cuisson japonaise traditionnelle

## 3/ REALISER, CONFECTIONNER LES SAUCES DE LAQUAGE

- savoir choisir les différents produits du marché asiatiques à notre besoin
- mettre en œuvre dans le respect des traditions les sauces confectionnées

## 4/ ADAPTER, CONSERVER ET DRESSER LES METS PREPARES

- conserver, réchauffer et envoyer les mets à leur bonne température de service
- dresser harmonieusement les mets à l'assiette

## **LE SUIVI DE LA FORMATION :**

### OBJECTIF :

#### MESURER LE CHAMPS D'INTERVENTION ET D'APPLICATION

- S'auto-évaluer durant la mise en place des préparations en temps réels

### Méthode et moyens pédagogiques :

Mise en situation pratique/ Évaluation formative/ Livret de synthèse.

**3, Rue de Téhéran – 75008 PARIS**  
**Tél. : 06.64.62.17.87**  
**Email : [direction@formation-lm3d.fr](mailto:direction@formation-lm3d.fr)**  
**Siret : 531 486 967 – APE : 7022Z**  
**N° d'existence : 11 75 47094 75**