



METRO TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

DECOUVERTE DU SUSHI

EN HOTELLERIE-RESTAURATION

S'initier à la fabrication du sushi

ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

550 €HT / 657,80 €TTC

UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

PUBLIC ET OBJECTIFS : cette formation s'adresse aux cuisiniers et personnel de cuisine. Elle permet d'apprendre l'art du sushi avec un grand chef japonais pour répondre aux évolutions de la cuisine actuelle.

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

LES SUSHIS

EXPLICATION DES RECETTES
CONNAISSANCE DES PRODUITS JAPONAIS ET DU MATERIEL
CONNAISSANCE DES TECHNIQUES :
PREPARATION, CUISSON, ASSAISONNEMENT, SAUCES
CODE DE PRESENTATION DE LA TABLE JAPONICA
DRESSAGE ET VAISSELLE
LES ACCOMPAGNEMENTS DU SUSHI : SALADE DE CRUDITES, SOUPES, DESSERTS

EXERCICES PRATIQUES

ATELIERS TOURNANTS THEORIQUES ET PRATIQUES
POUR L'ATELIER PRATIQUE, REMISE D'UN KIT DE FABRICATION (MATERIEL ET PRODUIT)