
Programme de Formation

LES SUSHIS

Organisation

Durée : 8 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Personnel du secteur Horeca



Description

Les sushis sont les mets les plus représentatifs de la cuisine japonaise : une gastronomie délicate et raffinée.

Apprenez à maîtriser les techniques de cuisson du riz et la découpe de poisson tel un maître « Itamae Sushiya ».

Vous réalisez diverses recettes et les dégustez.



Prérequis

Commis de cuisine



Modalités pédagogiques

[Information interne non visible sur le site](#)



Moyens et supports pédagogiques

[Information interne non visible sur le site](#)

