



by  
sushi  
robots

# Formation professionnelle

## Proposez des Gyoza maison à vos clients



### Lieu

21 rue Lavoisier, 17440 Aytré



### Dates



### Durée

3 jours (21 heures)



### Cible

Personne souhaitant diversifier sa carte (food truck, restaurant, dark-kitchen...) et acquérir de nouvelles techniques culinaires.



### Prérequis

Aucun – Cette formation est accessible aux débutants.



### Prix

1080€ TTC  
(900€ HT)



### Formatrice

Thao Huyn



### Modalités et délais d'accès

La formation est accessible par inscription via le bulletin disponible sur le site internet ou remis par mail.

Il est possible de s'inscrire jusqu'à 8 jours avant le début de la formation.



### Méthodes pédagogiques

Les cours théoriques reposent sur un support de présentation illustré (une copie du support est remise à chaque participant). Les cours pratiques ont lieu dans la cuisine pédagogique.



### Effectif

8 personnes maximum



### Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap, néanmoins, nous vous recommandons de prendre contact avec nous pour que nous puissions vous accueillir dans les meilleures conditions.



### Validation des compétences

Epreuve pratique finale  
Diplôme de fin de formation.

### Objectifs :

- Comprendre l'origine de la philosophie et des idéologies liées au Gyoza
- Connaitre les ustensiles traditionnels et modernes de confection
- Savoir choisir ses matières premières (introduction au sourcing)
- Savoir réaliser sa pâte à Gyoza
- Savoir réaliser sa farce
- Savoir assembler et cuire ses Gyoza
- Savoir rentabiliser sa production

## Programme

### Jour 1

#### Théorie et histoire du Gyoza

- Origine du Gyoza et idéologies liées au Gyoza

- Similitudes et différences entre le Gyoza traditionnel et les spécificités du marché français

#### Présentation des ustensiles traditionnels et modernes

#### Choisir une farine adaptée

Présentation et choix des farines

#### Introduction au sourcing des matières premières

Présentation du principe de circuit court, de l'agriculture raisonnée et des produits biologiques

#### Confection de la pâte à Gyoza

#### Formation manuel des disques de pâte

#### Assemblage manuel du Gyoza

#### Découverte du produit fini

Dégustation de Gyoza et autres dumpling

### Jour 2

#### Reprise des contenus du premier jour et entraînement

#### Préparation d'une farce classique

#### Abaisse de la pate manuellement et au pétrin

#### Cuisson des Gyoza

#### Dressage

### Jour 3

#### Evaluation pratique et théorique

#### Déclinaison des farces et des pâtes pour varier sa carte

#### Rentabiliser sa production en restauration

- Utiliser des machines pour faciliter la confection
- Adapter ses recettes
- Organiser sa production
- Surgeler sa production

Contact et référent handicap

[camille@sushi-robots.eu](mailto:camille@sushi-robots.eu)

+33 05 54 54 12 18