



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 pâte 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

+33 05 54 54 12 18