

Formation professionnelle

Proposez des Ramen à vos clients



Lieu

21 rue Lavoisier, 17440 Aytré



Dates

27 au 29 novembre 2024



Durée

3 jours (21 heures)



Cible

Chef de cuisine, commis, restaurateur, personne en reconversion...



Prérequis

Aucun – Cette formation est accessible aux débutants.



Prix

1080€TTC
(900€HT)



Formatrice

Yuko Perez



Modalités et délais d'accès

La formation est accessible par inscription via le formulaire de demande de devis disponible sur le site internet ou par prise de contact direct.

Il est possible de s'inscrire jusqu'à 15 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 :

- Reconnaître l'origine de la philosophie et des idéologies liées au Ramen
- Reconnaître les ustensiles de confection et de présentation
- Identifier les ingrédients essentiels (bouillons, tares, garnitures, nouilles...)
- Préparer les nouilles maisons
- Elaborer différents types de Ramen

Programme

Jour 1

Théorie et histoire du Ramen

- Origine et idéologies liées des Ramen
- Les différentes variétés de Ramen : présentations des nouilles maison et préparées, des tares, des bouillons et des garnitures

Présentation des ustensiles nécessaires à la préparation

Organisation et optimisation de la préparation

Préparation des bouillons maisons :

- Bouillon à base de poulet
- Bouillon à base de légumes
- Bouillon à base de poisson

Confection de Tare à base de sauce de soja et miso

Confection des garnitures

Jour 2

Présentation des ustensiles nécessaires à la présentation

Baguettes, bols, cuillères à Ramen

Préparation de nouilles maisons

Confection de Ramen à base de sauce soja

Confection de Ramen à base de miso

Dégustation

Préparation des Ramen en autonomie

Jour 3

Evaluation pratique et théorique

Retours et dégustation

Théorie : découvertes de différents types de Ramen et chauds et froids

Créations et réalisations personnalisées

Contact et référent handicap

camille@sushi-robots.eu

+33 05 54 54 12 18