



by



## Formation professionnelle

# Gyoza et Ramen : confection professionnelle dans le respect des techniques japonaises



### Lieu

21 rue Lavoisier, 17440 Aytré



### Durée

5 jours (35 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.



### 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 15 jours avant le début de la formation.



### Effectif

8 personnes maximum



### 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.

## Objectifs :

- Expliquer l'origine de la philosophie et des idéologies liées au Gyoza et au Ramen
- Connaitre les ustensiles traditionnels et modernes de confection
- Choisir ses matières premières (introduction au sourcing)
- Elaborer différents Gyozas maison tout en optimisant sa production
- Elaborer différents types de Ramen maison tout en optimisant sa production

## Programme

### Jours 1 et 2 : Confection des Gyoza



#### Jour 1

##### Théorie et histoire du Gyoza

- Origines et idéologies liées au Gyoza

##### Présentation des ustensiles traditionnels et modernes

##### Choisir une farine adaptée

Présentation et choix des farines

##### Introduction au sourcing des matières premières

Présentation des farines

##### Confection de la pâte à Gyoza et formation des disques de pâte

##### Préparation d'une farce classique

##### Découverte du produit fini

Dégustation de Gyoza et autres dumplings

##### Assemblage manuel du Gyoza

##### Cuisson des Gyoza

#### Jour 2

##### Confection des Gyoza en autonomie guidée

##### 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

##### Evaluation



## Validation des compétences

Epreuve pratique finale  
Diplôme de fin de formation.



## 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.

## Jours 3,4 et 5 : Confection des Ramen



### Jour 3

#### Théorie et histoire du Ramen

- Origines et idéologies liées au Ramen
- Les différentes variétés de Ramen : présentations des nouilles maisons et préparées, des tare, 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 4

#### Présentation des ustensiles nécessaires à la présentation

Baguettes, bols, cuillères à Ramen

#### Préparation de nouilles maisons

#### Confection de Ramen (porc, poisson, fruit de mer, végétarien) à base de sauce soja

#### Confection de Ramen (porc, poisson, fruit de mer, végétarien) à base de miso

#### Dégustation

#### Préparation des Ramen en autonomie

### Jour 5

#### Evaluation pratique et théorique

#### Retours et dégustation

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

#### Créations et réalisations personnalisées

Contact et référent  
handicap :

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

[+33 05 54 54 12 18](tel:+330554541218)