



FORMEZ-VOUS À LA CUISINE JAPONAISE

CATALOGUE DE FORMATIONS PROFESSIONNELLES



Qualiopi
processus certifié



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des
catégories d'actions suivantes :

Actions de formation

FORMATIONS PROFESIONNELLES



Devenir Sushiman/ Sushiwoman

Cette formation vous enseigne les techniques traditionnelles et opérationnelles afin d'être en capacité de confectionner des Sushi de qualité et d'occuper un poste de Sushiman.

Durée : 5 jours



Proposez des Gyoza et des Ramen à vos clients

Choix des matières premières, élaboration maison des Ramen et des Gyoza, optimisation de la confection, durant cette formation vous apprendrez toutes les bases nécessaires à la réalisation de ces spécialités japonaises.

Durée : 5 jours



Street Food et cuisine japonaise familiale Bento

Une formation immersive dédiée à la street food japonaise (Gyoza, Ramen, Donburi, ect) et à la cuisine familiale, pour apprendre à réaliser des bentos authentiques, équilibrés et inspirés des traditions culinaires du Japon.

Durée : 3 jours



Perfectionnement Sushi

Maîtrisez les techniques avancées du Sushi : découpe professionnelle, organisation du poste, dressage créatif et réalisation d'un sushi signature.

Durée : 3 jours

CONSULTING & SOLUTIONS SUR-MESURE

Notre expertise :

Grâce à une approche à la fois technique, opérationnelle et créative, nous intervenons sur l'ensemble des étapes de vos projets :

- Formation aux techniques de cuisine japonaise
- Préparation et valorisation des produits de la mer
- Découpe et travail du poisson pour le Sushi et le Sashimi
- Rentabilité produits
- Optimisation des process de production
- Création d'offres sushi, traiteur et snacking asiatique
- Accompagnement qualité et standardisation
- Conseil en innovation et tendances du marché japonais
- Consulting



Une approche sur-mesure

Chaque structure possède ses propres enjeux. C'est pourquoi nous proposons des accompagnements personnalisés adaptés à vos objectifs :

- Formation sur site ou en laboratoire
- Création de recettes et fiches techniques
- Formation des équipes
- Suivi qualité et amélioration continue

Pour qui ?

- **Artisans et restaurateurs** : Pour ouvrir, moderniser ou former des équipes autour de recettes japonaises attractives et actuelles.
- **Grande distribution (GMS)** : Pour créer ou améliorer des offres sushi/snacking en rayon, standardiser les process et optimiser la rentabilité.
- **Industries agroalimentaires** : Pour concevoir des produits japonais adaptés aux contraintes industrielles, tout en préservant qualité et authenticité.

EXPERIENCES IMMERSIVES



NOS FORMATS D'ATELIERS

Des formats flexibles et modulables selon vos besoins



DÉFIS EN ÉQUIPE

Des challenges ludiques et dynamiques où les équipes collaborent pour créer, innover et se dépasser



ATELIERS GUIDÉS

Notre chef transmet son savoirfaire à travers des recettes emblématiques de la cuisine japonaise



FORMATS SUR-MESURE

Nous créons pour vous un atelier 100% personnalisé selon vos objectifs, vos valeurs et votre identité.



ACCORDS METS ET VINS

Une expérience sensorielle autour des harmonies entre cuisine japonaise, vins sélectionnés et dégustation conviviale.

DEMANDE DE DEVIS

IDÉES CHALLENGE

Des défis culinaires à relever



SUSHI BATTLE

Challenge créatif en équipe autour du sushi.

2h-3h - à partir de 6 pers.

À partir de **85 €**



RAMEN CHALLENGE

Réaliser un ramen complet et savoureux.

3h - à partir de 4 pers.

À partir de **85 €**



BENTO CREATIF

Créer un bento équilibré et esthétique.

2h-3h - à partir de 4 pers.

À partir de **80 €**



GYOZA FACTORY

Confectionnez, pliez et dégustez vos gyozas.

1h30-2h - à partir de 4 pers.

À partir de **75 €**

COHÉSION & COLLABORATION

Des activités qui favorisent l'esprit d'équipe, la communication dans la convivialité

ACCESSIBLE À TOUS

Aucune compétence requise, notre chef vous accompagnera tout au long des ateliers

DÉPAYSEMENT & DÉCOUVERTE

Une immersion conviviale dans l'univers de la cuisine japonaise pour partager un moment original, dépayasant et fédérateur

CLÉ EN MAIN

Ateliers réalisables dans notre cuisine ou sur le lieu de votre choix, avec une organisation entièrement adaptée à vos contraintes

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Parce qu'avec nous, vous ne suivez pas juste un cours, vous vivez une expérience inoubliable, guidée par un expert passionné, dans la bonne humeur et à votre rythme, où et quand vous le souhaitez.



LA ROCHELLE

LE CENTRE DE FORMATION

Situé à La Rochelle, notre centre de formation bénéficie d'un cadre exceptionnel entre terre et mer. Cette ville portuaire offre un environnement d'apprentissage agréable. L'abondance de produits de la mer de haute qualité permet à nos apprenants de s'initier à l'art du Sushi et de la gastronomie japonaise dans des conditions optimales.



Nos formations se déroulent dans une cuisine pédagogique de 40m², équipée de nombreux point d'eau, d'armoire réfrigérées et d'une grande hotte afin de répondre aux exigences spécifiques de la gastronomie japonaise.

Les participants se rassemblent autour d'un îlot central pour des formations conviviales dans un environnement professionnel.





Accessibilité handicap

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.

Contactez nous au **05 54 54 12 18** ou par **mail** : marion@japanesecuisineacademy.eu

CONTACTEZ-NOUS

Pour trouver la formation qui convient le mieux à vos besoins et à vos projets :



05 54 54 12 18



contact@japanesecuisineacademy.eu

