

Master Class - Le Japon s'invite à Bordeaux

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un Saké Sommelier et d'un chef Sushi
- Découvrir les Sakés Japonais en dégustation, apprendre à confectionner des sushis avec des produits locaux de saison, développer une argumentation commerciale pour promouvoir ces produits

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnels de la filière Vins & Spiritueux et Gastronomie, cuisine

INTERVENANT

- Eric TICANA - chef sushi - a représenté deux fois la France au Championnat du Monde au Japon
- Chloé GRANDPIERRE - Saké Sommelière (membre Saké Sommelier Association)

DURÉE / RYTHME

- 1 Jours (8 heures)
- Dates : consulter notre calendrier
- Horaires : de 8h30 à 17h30, café d'accueil à 8h15 (*sous réserve de modification*)

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Tarif : 500€ (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support de formation remis à chaque participant

LIEU

- Centre de formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

LES SUSHIS

- Introduction au sushi japonais : histoire et origine
- Les produits de base
- Le travail du produits frais : hygiène
- Mise en pratique : confection de sushis

LES SAKÉS JAPONAIS

- Introduction au saké japonais : histoire et origine
- Les éléments de base du saké japonais : eau, riz, koji
- Les familles de sakés : dégustation et analyse
- L'Umami : accord met/saké
- Une autre façon de promouvoir le saké : cocktails

DÉJEUNER DÉGUSTATION ET INITIATION AUX SAKÉS JAPONAIS



Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Christine DARMUZEY
Référence Formation Continue

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com