



# PRÉPARATION ET VENTE DE SUSHIS ET SASHIMIS EN POISSONNERIE

## - PRÉSENTIEL -



### OBJECTIF GÉNÉRAL

S'initier aux bases de la cuisine japonaise (découpe de poissons crus, dressage) pour proposer des produits différenciants en poissonnerie.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Développer des compétences techniques avancées adaptées à la thématique.
- Améliorer l'efficacité et la précision des gestes professionnels.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité.
- Valoriser les produits pour maximiser leur attractivité commerciale.



### PUBLIC CIBLÉ

- Artisans poissonniers et apprentis poissonniers.
- Salariés des poissonneries souhaitant développer leurs compétences techniques.
- Responsables de rayons poissonnerie en grande distribution.



### PRÉREQUIS

- Aucune connaissance spécifique préalable n'est requise.
- Une expérience pratique en poissonnerie est recommandée pour optimiser l'apprentissage.



#### DURÉE

7 heures



#### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



#### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



#### PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **1. INTRODUCTION À LA CUISINE JAPONAISE EN POISSONNERIE (1H)**

- Tendances et opportunités liées aux sushis et sashimis.
  - Normes d'hygiène spécifiques aux poissons crus.
- 

### **2. TECHNIQUES DE DÉCOUPE ET PRÉPARATION (3H)**

- Maîtrise des découpes pour sashimis.
  - Préparation de riz pour sushis et makis.
- 

### **3. DRESSAGE ET MISE EN VENTE (3H)**

- Techniques de dressage et présentation des produits.
- Stratégies pour la commercialisation en poissonnerie.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels spécifiques pour les exercices pratiques.
- Produits adaptés à la thématique pour les ateliers.

## MODALITÉ DE FORMATION

---

- Présentiel.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

---

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*