

Maîtrise des Ramen Japonais

Vous êtes restaurateur, chef, entrepreneur souhaitant ouvrir un restaurant de ramen ou simplement passionné par la cuisine japonaise ? Cette formation vous permet d'acquérir toutes les compétences essentielles pour maîtriser l'art du ramen, des nouilles aux bouillons en passant par les garnitures et la présentation. Que vous souhaitiez proposer des recettes authentiques ou innovantes, cette formation vous offre les techniques et astuces pour optimiser la gestion des ingrédients et garantir une qualité constante.

Objectif de la Formation

Permettre aux participants de comprendre l'histoire et la culture des ramen, de maîtriser les techniques de préparation des nouilles et des bouillons, d'élaborer des recettes authentiques adaptées aux tendances actuelles, et d'optimiser la gestion des ingrédients et leur conservation.

Public concerné

Professionnels de la restauration, entrepreneurs souhaitant ouvrir un restaurant de ramen, passionnés de cuisine japonaise

Pré-requis

Aucun prérequis technique

Contenu de la Formation (programme à télécharger)

- Origines et culture des ramen japonais
- Techniques de préparation des nouilles et des bouillons
- Élaboration de sauces et garnitures variées
- Gestion des ingrédients et optimisation de leur conservation
- Dressage et présentation des ramen pour un impact visuel optimal
- Options nutritionnelles : recettes végétariennes et alternatives saines
- Organisation de la cuisine et choix des équipements spécialisés
- Ateliers pratiques et mise en application des techniques professionnelles

Evaluation

- Évaluation continue tout au long de la formation
- Étude de cas finale sur l'application des techniques de ramen
- Questionnaire de satisfaction

Durée: 1 jour

Tarif/ Demander un devis