

Maîtrise des Ramen Japonais

Objectifs:

- Connaître l'histoire et les bases culturelles des ramen japonais
- Maîtriser les techniques de préparation des nouilles et des bouillons
- Élaborer différentes recettes authentiques et adaptées aux tendances actuelles
- 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

Modalités de formation : Présentiel ou distanciel

Durée : 7 heures (1 jour)

Modalités d'accès : Inscription sur place suivi d'une convention à retourner signée

Délais d'accès: 3 semaines, à définir avec l'apprenant

Programme

JOUR 1 : Fondamentaux des Ramen Japonais

Histoire et contexte culturel des ramen

Conception du menu : Entrées / Plat principal / Dessert / Boissons

Techniques de cuisson des nouilles

- Types et choix des nouilles
- Temps de cuisson et contrôle de la température
- Conservation et gestion de la fraîcheur des nouilles

Préparation des bouillons

- Classification et utilisation des bouillons
- Techniques de conservation et de mélange des bouillons

Préparation des sauces

- Types de sauces
- Conservation des sauces

Préparation des garnitures

- Préparation des garnitures courantes
- Méthodes de traitement pour différents types de garnitures

Gestion des ingrédients

- Classification et stockage : réfrigération, congélation, séchage
- Gestion de la fraîcheur des ingrédients
- Optimisation de l'efficacité de la préparation

Présentation et dressage

- Principes d'association des garnitures et des types de ramen
- Techniques de dressage pour améliorer l'attrait visuel

JOUR 2 : Informations nutritionnelles et l'aménagement de la cuisine

Analyse nutritionnelle

- Composition nutritionnelle des différents bouillons
- Équilibrage des macronutriments : graisses, protéines et glucides

Options santé pour les ramen

- Versions végétariennes et véganes
- Recettes faibles en sel et en matières grasses

Conception de la cuisine

- Maximisation de l'utilisation de l'espace
- Organisation des zones : préparation, cuisson, nettoyage

Équipements pour ramen

- Introduction et bases des équipements
- Utilisation et maintenance des équipements

Méthodes pédagogiques

- Alternance entre théorie et exercices pratiques
- Utilisation d'outils professionnels de cuisine
- Évaluation formative tout au long de la formation

Évaluation

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