Sushi et sushiman

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2101271F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Apprendre le métier de maître sushi. le sushiman est un cuisinier spécialisé dans la préparation des sushis. le sushiman est capable de préparer des makis, nigiris, sashimis et autres plats de la cuisine japonaise. Acquérir les bases du métier de sushiman de manière à être capable, en fin de formation, de pouvoir produire en autonomie.

Programme

Remise à niveau sur les savoirs de base (comportement professionnel). Module professionnel : les bases : histoire du sushi et HACCP, connaissance et découpe des différents poissons, entraînement, rapidité et régularité, le matériel du Sushiman, la liste de marché. Préparation du poisson entier (sashimi et chirashi). Utilisation et aiguisage des couteaux : acquérir la bonne utilisation des couteaux japonais et acquérir la bonne organisation du plan de travail. Reconnaitre la confection du riz : la caractéristique du riz sushi, préparation du vinaigre pour le riz sushi, la maitrise quantitative riz-eau. Apprendre à confectionner les nigiri sushi-tamagoyaki-shimé iwashi-maki-sashimi-sugatamori-shimé saba. Créer une carte japonaise.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2210326S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2101271F