Devenir Sushiman/woman

Formez-vous au métier de Sushiman en 5 jours au sein de notre centre de formation.

Public :

- Personnes voulant intégrer une entreprise de confection de sushi/restaurant.
- Personnes souhaitant lancer leur activité professionnelle (food truck, dark kitchen...).
- Personnes souhaitant acquérir de nouvelles techniques dans la confection de sushis.

Prérequis :

Aucun, cette formation est accessible aux débutants.

Durée de la formation :

35 heures (5 jours).

Objectifs pédagogiques :

- Expliquer l'origine de la philosophie et des idéologies liées au Sushi.
- Respecter les normes d'hygiène spécifiques au métier de Sushiman.
- Reconnaitre et préparer : le riz, les assaisonnements, les condiments, les différents types de poissons et légumes.
- Identifier et utiliser les ustensiles de confection, les couteaux de cuisine japonais.
- Élaborer différents types de sushis (sashimi, maki, desserts, etc.).
- Organiser son espace de travail et maîtriser les dressages (à emporter et sur place).

SABABA GROUPE 18 PLACE GENERAL DE GAULLE 76600 Le Havre - Siret :979755949 00018 –
Enregistré sous le n°28760741576 auprès du préfet de Rouen –
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État- Naf : 5610 C – TVA : FR49979755949
RCS Le Havre 979755949- Tel : 07-67-04-20-15 – Email : sushimakersacademy@gmail.com
Site internet : https://sushiacademy.fr

Contenu de la formation :

Jour 1 :

- Introduction aux normes d'hygiène et présentation des outils (couteaux japonais, ustensiles).
- Initiation à la préparation du riz : choix, lavage, rinçage, cuisson, stockage.

Objectifs :

- Comprendre les bases d'hygiène en restauration.
- Savoir préparer le riz pour la confection des sushis.

Jour 2 :

- Philosophie du sushi et différences entre traditions japonaises et marché français.
- Préparation des ingrédients (poisson, légumes, vinaigre de riz) et organisation du plan de travail.

Objectifs :

- Appréhender la culture japonaise et son impact sur les sushis.
- Savoir préparer et organiser efficacement ses ingrédients.

Jour 3 :

- Techniques de réception, contrôle et découpe des matières premières.
- Initiation aux techniques de confection des sushis (maki, sashimi, etc.).

SABABA GROUPE 18 PLACE GENERAL DE GAULLE 76600 Le Havre - Siret :979755949 00018 –
Enregistré sous le n°28760741576 auprès du préfet de Rouen –
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État- Naf : 5610 C – TVA : FR49979755949
RCS Le Havre 979755949- Tel : 07-67-04-20-15 – Email : sushimakersacademy@gmail.com
Site internet : https://sushiacademy.fr

Objectifs :

- Savoir manipuler les matières premières avec précision.
- Réaliser des sushis selon les techniques traditionnelles.

Jour 4 :

- Confection autonome des sushis et dressage des plats.
- Confection des desserts de la carte "SushiMakers".

Objectifs :

- Être capable de travailler de manière autonome.
- Réaliser des dressages visuellement attractifs.

Jour 5 :

- Rappel des apprentissages des jours précédents.
- Examen final : préparation et présentation d'un sushi signature en autonomie.

Objectifs :

- Synthétiser les compétences acquises durant la formation.
- Créer un sushi signature en respectant les standards de qualité.

Moyens et modalités pédagogiques :

- Supports PDF et visuels, laboratoire de cuisine équipé, interactions formateur-stagiaire.
- Exercices pratiques, simulations, et QCM pour évaluer les acquis.

Formateurs :

- Ted Elgressy – Gérant du centre de formation et formateur

Document actualisé le 01/01/2025

Accessibilité:

- Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous pour un accueil adapté.

Délai d'accès :

- 2 semaines minimum après inscription.

Évaluation de la formation :

- Questionnaire de début et de fin de formation.
- QCM et exercices pratiques à la fin de chaque module.
- Examen final : préparation autonome et création d'un sushi signature.

Tarifs :

1800 € TTC.

Contact :

Sushi Makers Academy
27 rue Général Faidherbe, 76600 Le Havre
Email : sushimakersacademy@gmail.com
Tel : +33 7 60 35 10 10
Site internet : https://sushiacademy.fr

INDICATEURS DE RESULTATS :

Session 2024	Taux d'assiduité	Taux de réussite aux examens	Taux d'absentéisme	Taux de satisfaction des stagiaires	Nombre de stagiaires
Devenir Sushiman	100%	100%	0%	100%	1

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Modalités de règlement

Le paiement sera dû en totalité à réception d'une facture émise par l'organisme de formation à destination du bénéficiaire.

Non réalisation de la prestation de formation

En application de l'article L6354-1 du Code du travail, il est convenu entre les signataires de la présente convention, que faute de résiliation totale ou partielle de la prestation de formation, l'organisme prestataire doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

Obligations et force majeure

Dans le cadre de ses prestations de formation, SABABA GROUPE est tenue à une obligation de moyen et non de résultat vis-à-vis de ses Clients ou de ses Stagiaires. SABABA GROUPE ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à SABABA GROUPE, les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des

SABABA GROUPE 18 PLACE GENERAL DE GAULLE 76600 Le Havre - Siret :979755949 00018 –
Enregistré sous le n°28760741576 auprès du préfet de Rouen –
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État- Naf : 5610 C – TVA : FR49979755949
RCS Le Havre 979755949- Tel : 07-67-04-20-15 – Email : sushimakersacademy@gmail.com
Site internet : https://sushiacademy.fr

transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de SABABA GROUPE.

Devis et attestation

Pour chaque action de formation, un devis est adressé en deux exemplaires par SABABA GROUPE au Client. Un exemplaire dûment renseigné, daté, tamponné, signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » doivent être retourné à SABABA GROUPE par e-mail. Le cas échéant une convention particulière peut être établie entre SABABA GROUPE, l'OPCO ou le Client. À l'issue de la formation, SABABA GROUPE remet une attestation de formation au Stagiaire. Dans le cas d'une prise en charge partielle ou totale par un OPCO, SABABA GROUPE lui fait parvenir un exemplaire de la feuille d'émargement accompagné de la facture. Une attestation d'assiduité pour chaque Stagiaire peut être fournie au Client, à sa demande.

Dédommagement, réparation ou dédit

En cas de renoncement par le bénéficiaire avant le début du programme de formation

- Dans un délai compris entre 2 semaines et 1 semaine avant le début de la formation : 50% du coût de la formation est dû.

- Dans un délai compris entre 1 semaine et 48 heures avant le début de la formation : 75 % du coût de la formation est dû.

- Dans un délai inférieur à 48 heures avant le début de la formation : 100 % du coût de la formation est dû.

Le coût ne pourra faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO.

Propriété intellectuelle et copyright

L’ensemble des fiches de présentation, contenus et supports pédagogiques quelle qu’en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par SABABA GROUPE pour assurer les formations ou remis aux Stagiaires constituent des œuvres originales et à ce titre sont protégées par la propriété intellectuelle et le copyright. À ce titre, le Client et le Stagiaire s’interdisent d’utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès de SABABA GROUPE. Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client et le Stagiaire en vue de l’organisation ou l’animation de formations.

Descriptif et programme des formations

Les contenus des programmes, tels qu’ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à titre indicatif. L’intervenant ou le responsable pédagogique se réservent le droit de les modifier en fonction de l’actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

Confidentialité et communication

SABABA GROUPE, le Client et le Stagiaire s’engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l’occasion des échanges intervenus antérieurement à l’inscription, notamment l’ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par SABABA GROUPE au Client. SABABA GROUPE s’engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les partenaires avec lesquels sont organisées les formations et aux OPCO, les informations transmises par le Client y compris les informations concernant les Stagiaires. Cependant, le Client accepte d’être cité par SABABA GROUPE comme client de ses formations. À cet effet, le Client autorise SABABA GROUPE à mentionner son nom, son logo ainsi qu’une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l’attention de ses prospects et de sa clientèle, entretiens avec des tiers, rapports d’activité, site internet, ainsi qu’en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l’exigeant.

SABABA GROUPE 18 PLACE GENERAL DE GAULLE 76600 Le Havre - Siret :979755949 00018 –
Enregistré sous le n°28760741576 auprès du préfet de Rouen –
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l’État- Naf : 5610 C – TVA : FR49979755949
RCS Le Havre 979755949- Tel : 07-67-04-20-15 – Email : sushimakersacademy@gmail.com
Site internet : https://sushiacademy.fr

Protection et accès aux informations à caractère personnel

Le Client s'engage à informer chaque Stagiaire que :
- des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées aux fins de suivi de la validation de la formation et d'amélioration de l'offre de SABABA GROUPE

- conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, le Stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Le Stagiaire pourra exercer ce droit en écrivant à : SABABA GROUPE 18 Place Général de Gaulle 76600 Le Havre ou par voie électronique à : sushimakersacademy@gmail.com. En particulier, SABABA GROUPE conservera les données liées au parcours et à l'évaluation des acquis du Stagiaire, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation de la formation. Enfin, SABABA GROUPE s'engage à effacer à l'issue des exercices toute image qui y aurait été prise par tout moyen vidéo lors de travaux pratiques ou de simulations.

Litiges

Si une contestation ou un différend ne peuvent pas être réglés à l'amiable, le Tribunal du Havre sera seul compétent pour régler le litige.

SABABA GROUPE 18 PLACE GENERAL DE GAULLE 76600 Le Havre - Siret :979755949 00018 –
Enregistré sous le n°28760741576 auprès du préfet de Rouen –
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État- Naf : 5610 C – TVA : FR49979755949
RCS Le Havre 979755949- Tel : 07-67-04-20-15 – Email : sushimakersacademy@gmail.com
Site internet : https://sushiacademy.fr