

STAGE COURT SUSHI

DEUX JOURS – 12 HEURES

Présentation du programme

À propos

Ce stage vous initie à l'art culinaire japonais du sushi. Vous apprendrez les techniques essentielles pour réaliser à la maison des makis, california rolls, nigiris et sashimis dignes d'un restaurant, en maîtrisant la préparation du riz, l'assaisonnement, la découpe du poisson et les règles d'hygiène propres aux produits crus.

À l'issue de ce stage, vous serez capable de composer et dresser vos propres plateaux de sushis maison, pour recevoir vos proches ou simplement varier vos plaisirs.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Bases et préparation du riz :

- Sélection du riz à sushi et cuisson traditionnelle.
- Assaisonnement au vinaigre sushi et technique du riz vinaigré (shari).

Découpe et préparation du poisson :

- Choix et critères de fraîcheur des produits de la mer.
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour les produits crus.
- Techniques de découpe du poisson (saumon, thon...).

Réalisation des sushis :

- Makis et California rolls : techniques de roulage à la natte de bambou.
- Nigiris : façonnage à la main.
- Sashimis : découpe et présentation.

Dressage et présentation :

- Accords de saveurs : gingembre mariné, wasabi, sauce soja.
- Dressage façon restaurant et conseils de présentation sur plateau.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.
- Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
3 et 4 octobre 2026
24 et 25 octobre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »