



MASTERCLASS CONFECTION DE SUSHIS

VALEUR AJOUTEE

Une expérience culinaire immersive
Maîtrise technique et savoir-faire
Rentabilité en termes de production

OBJECTIF

- Maîtriser les techniques de base pour la confection de sushis
- Développer son autonomie pour créer des sushis variés et esthétiques.

INTERVENANT

Intervenant disposant d'une expertise technique,
Me RIBET Karine Professeur à la CMA FORMATION

DATES – DUREE

- Dates : **2 sessions** :
✓ **30 novembre 2026**
✓ **01 décembre 2026**
- Durée : **7 heures** par session
- Jours : **1 journée** par session
- Horaires : **de 8h00 -12h00 et 13h00 - 16h00**
- Lieux de formation : **CMA Formation
Sainte Clotilde, Av. Stanislas GIMART**



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



TARIF ET FINANCEMENTS

Tarif : **245€** par session
Accompagnement aux démarches de financement :
Chef d'entreprise artisanale : FAFCEA ;
Salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE,
Demandeur d'emploi : FRANCE TRAVAIL

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner
à J -15 date de démarrage de la formation.

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Chef d'entreprise, conjoint collaborateur en agro-alimentaire ou autres secteurs, Salarié, demandeur d'emploi, ...

MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Présentiel dans un plateau technique de charcuterie traiteur adapté et équipé pour la formation
Mises en situation pratique, Démonstrations, réalisations de produits
Débriefing à chaque fin de séance

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil
Préparation du riz et découpe des poissons
Confectionner 3 types de sushis :

- ✓ **Nigiri**
- ✓ **Maki**
- ✓ **California roll**

Présentation du buffet de dégustation

MODALITES D'EVALUATION

Mise en place d'un buffet de dégustation
Questionnaire de satisfaction à chaud
Certificat de réalisation

En cas de difficultés liées à un handicap, merci de nous contacter afin d'établir des modalités d'accessibilités et d'adaptations de la formation.

CMA FORMATION

Centre de Sainte Clotilde **0262 28 18 30**
formationcontinue.nord@cma-reunion.fr

www.artisanat974.re