



Sushi Robots ouvre les portes de son centre de formation, la Japanese Cuisine Academy



Sushi Robots, leader européen des machines pour la gastronomie japonaise, annonce l'ouverture de la Japanese Cuisine Academy, un centre de formation à destination des professionnels de la restauration ou en reconversion. La Japanese Cuisine Academy a pour objectif de former à l'art de la cuisine japonaise. Elle accueillera ses premiers élèves du 22 au 26 janvier prochain pour une formation 'Devenir Sushiman' avec le chef Michaël Pankar.

Accompagner les professionnels pour qualifier la filière

En France, l'offre de restauration japonaise (sushi, gyozas, ramen...) ne cesse de se développer et touche un public toujours plus large. Pour répondre à la demande des professionnels en quête de formation et leur permettre de maîtriser la technique des gestes ancestraux, une Japanese Cuisine Academy est née au sein des locaux de Sushi Robots, en Charente-Maritime.

Pour incarner ce nouveau projet, une cuisine pédagogique, de 40m2 entièrement équipée, a été créée afin d'accueillir, dans une ambiance conviviale, jusqu'à 8 apprenants.

"Bien avant de devenir un distributeur de machines pour la gastronomie japonaise, Sushi Robots, anciennement The Sushi School, était un centre de formation. Aujourd'hui Sushi Robots revient à ses « premiers amours » en créant la Japanese Cuisine Academy. Depuis plus d'un an, nous travaillons à la réalisation de ce projet avec le désir d'apprendre à nos futurs élèves l'art de la gastronomie japonaise." explique **Camille BARATON, coordinatrice pédagogique de la Japanese Cuisine Academy.**

A destination des débutants, des personnes en reconversion et des professionnels qui souhaitent diversifier leur carte ou se perfectionner, les formations délivrées par la Japanese Cuisine Academy priorisent une approche pratique, axée sur la répétition culinaire propre à l'art des sushis.

Ainsi, la première formation '*Devenir Sushiman*' a pour objectif de reprendre les bases de la confection des sushis dans la tradition japonaise. Elle permet d'être rapidement opérationnel et reflète les réalités du métier, tout en préservant l'intégrité de la culture culinaire japonaise.

Dès le mois de mars, la Japanese Cuisine Academy proposera une formation sur la confection des Gyozas. Par la suite, le centre ambitionne la création d'une formation sur le Ramen et de développer des formations en anglais pour les pays européens.

Des formateurs experts dans l'art de la gastronomie japonaise

Afin de professionnaliser les élèves à la cuisine japonaise, La Japanese Cuisine Academy s'appuie sur des formateurs experts. Pour la première formation '*Devenir Sushiman*', les élèves seront accompagnés par le chef Michaël Pankar, vice-champion du monde de Sushi en 2023. Pour la formation « Gyozas », l'équipe a fait appel à Thao H, co-fondatrice de Mum Dim Sum, la première enseigne de restauration rapide spécialisée dans le Dim Sum.

"Il est essentiel pour nous de collaborer avec des experts dans leur domaine. Nos formations répondent aux besoins spécifiques des professionnels avec des formateurs capables de donner des conseils ciblés en fonction des projets de chacun." **conclut Camille BARATON.**

Autre gage de qualité, les actions de formations de la Japanese Cuisine Academy ont été certifiées par Qualiopi. Cette instance animée par l'état français reconnaît les processus qualitatifs établis par l'organisme de formation et permet aux inscrits de pouvoir prétendre à des financements auprès de plusieurs organismes publics.

A propos de Sushi Robots

Créé en 2015, Sushi Robots, spécialisée dans la commercialisation de machines à sushis, emploie 22 salariés répartis en France, Pologne, Espagne et Angleterre. Le leader européen des machines pour la gastronomie japonaise propose à ses clients diverses machines, ustensiles et services permettant la réalisation de sushis.