



Japan. "Oishii" to the world.
Washoku



Systeme de reconnaissance des competences techniques en cuisine japonaise

Devenez une nouvelle organisation de reconnaissance.



Devenez une organisation de reconnaissance des compétences techniques en cuisine japonaise pour contribuer à l'amélioration des compétences de cuisiniers spécialisés en cuisine japonaise.

Devenez une « organisation de reconnaissance » qui forme des cuisiniers étrangers spécialisés en cuisine japonaise et qui assure la reconnaissance des compétences techniques en cuisine japonaise afin d'augmenter le nombre de professionnels sérieux et qualifiés de la cuisine japonaise et de développer davantage le monde de la cuisine japonaise.

La cuisine japonaise étant à la mode dans le monde entier, le nombre de restaurants japonais est en grande augmentation mais le nombre de cuisiniers ne connaissant pas les bases de la cuisine japonaise est relativement élevé. Il est de ce fait nécessaire de former des cuisiniers étrangers spécialisés en cuisine japonaise ayant les connaissances et techniques nécessaires.

En avril 2016, le Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche a établi les « Directives relatives à la reconnaissance à l'étranger des compétences techniques en cuisine japonaise » et en les suivant, la société TOW recherche des futures « organisations de reconnaissance » non seulement au Japon mais également dans le monde entier.

Types d'organisation candidate

- Ecole de cuisine, entreprise alimentaire, etc.

Intérêts pour les organisations de reconnaissance

- L'amélioration des connaissances et techniques de cuisiniers étrangers spécialisés en cuisine japonaise contribuera à l'amélioration de la situation actuelle du secteur professionnel de la gastronomie japonaise en matière de technique, d'hygiène, etc.
- Le titre d'« organisation de reconnaissance » vous apportera une notoriété et vous permettra de vous démarquer de vos concurrents.
- En devenant un établissement proposant une « formation de cuisiniers reconnus », vous attirerez des élèves souhaitant apprendre la cuisine japonaise (dans le cas d'une école de cuisine).

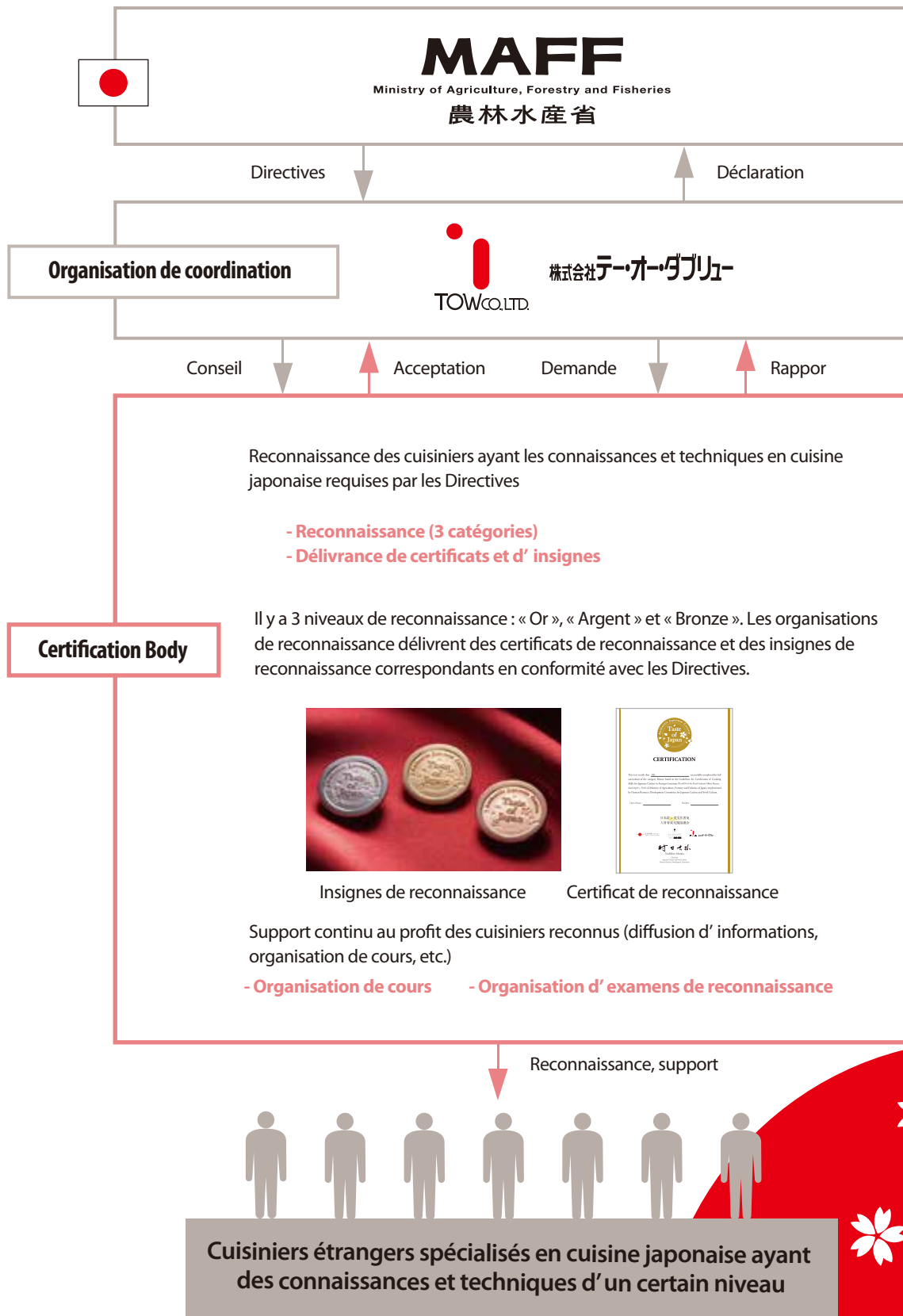
Intérêts pour les « cuisiniers reconnus »

- La reconnaissance permettra de prouver ses compétences en tant que cuisinier spécialisé en cuisine japonaise et ouvrira la possibilité d'obtenir de meilleures conditions de travail.
- Un restaurant disposant d'un « cuisinier reconnu » gagnera une notoriété et une confiance auprès de sa clientèle.
- Les cours et les examens proposés par les organisations de reconnaissance permettent d'améliorer ses compétences professionnelles en tant que cuisinier spécialisé en cuisine japonaise.



Système de reconnaissance

En suivant les Directives établies par le Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche ainsi que les consignes et les conseils donnés par les organisations de coordination, les « organisations de reconnaissance » assurent la « reconnaissance des compétences techniques en cuisine japonaise » des cuisiniers de leur pays qui remplissent les critères requis.



Directives relatives à la reconnaissance à l'étranger des compétences techniques en cuisine japonaise

(établies en avril 2016 par le Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche)

Reconnaissance

Critères requis

Compétences requises



Or

Personne ayant une expérience professionnelle d'environ 2 ans

Avoir une expérience professionnelle d'environ 2 ans dans des restaurants japonais au Japon dirigés par un chef cuisinier japonais et avoir des connaissances et techniques en cuisine japonaise requises par les Directives

- 1. Connaissances sur la culture culinaire japonaise :** culture culinaire japonaise, qualités de la cuisine japonaise, style culinaire japonais, **connaissances sur le Saké japonais, connaissances sur le thé japonais**
- 2. Connaissances sur la gestion de l'hygiène :** nature et prévention des intoxications alimentaires, tenue de cuisine, gestion des produits alimentaires, nettoyage et stérilisation des ustensiles de cuisine, produits alimentaires et denrées alimentaires nécessitant un traitement thermique
- 3. Techniques :** utiliser les ustensiles de cuisine japonais, choisir les produits alimentaires, couper et éplucher, connaître les modalités et durées de cuisson, les mélanges d'assaisonnement, la présentation des mets, les techniques de conservation, le contrôle du feu, la cuisson, la préparation du Dashi, **l'élaboration du menu**
- 4. Service :** manières, service des plats à table, **langage, politesse, attentions**



Argent

Personne diplômée d'une école de cuisine japonaise, etc. ou ayant une expérience professionnelle d'environ 1 an

- A** Etre diplômé(e) d'une école de cuisine japonaise, etc. après avoir suivi pendant environ 1 an des cours sur les connaissances et techniques en cuisine japonaise requises par les Directives
- B** Avoir une expérience professionnelle d'environ 1 an dans des restaurants japonais au Japon dirigés par un chef cuisinier japonais et avoir des connaissances et techniques en cuisine japonaise requises par les Directives

- 1. Connaissances sur la culture culinaire japonaise :** culture culinaire japonaise, qualités de la cuisine japonaise, style culinaire japonais
- 2. Connaissances sur la gestion de l'hygiène :** nature et prévention des intoxications alimentaires, tenue de cuisine, gestion des produits alimentaires, nettoyage et stérilisation des ustensiles de cuisine, produits alimentaires et denrées alimentaires nécessitant un traitement thermique
- 3. Techniques :** utiliser les ustensiles de cuisine japonais, choisir les produits alimentaires, couper et éplucher, connaître les modalités et durées de cuisson, les mélanges d'assaisonnement, la présentation des mets, les techniques de conservation, le contrôle du feu, la cuisson, la préparation du Dashi
- 4. Service :** manières, service des plats à table



Bronze

Personne ayant suivi des cours de cuisine japonaise, etc.

Avoir suivi dans une école de cuisine japonaise, etc. des cours sur les connaissances et techniques en cuisine japonaise requises par les Directives et avoir réussi un examen organisé par une organisation de reconnaissance

- 1. Connaissances sur la culture culinaire japonaise :** culture culinaire japonaise
- 2. Connaissances sur la gestion de l'hygiène :** nature et prévention des intoxications alimentaires, tenue de cuisine, gestion des produits alimentaires, nettoyage et stérilisation des ustensiles de cuisine, produits alimentaires et denrées alimentaires nécessitant un traitement thermique
- 3. Techniques :** utiliser les ustensiles de cuisine japonais, choisir les produits alimentaires, couper et éplucher, connaître les modalités et durées de cuisson, les mélanges d'assaisonnement, la présentation des mets, les techniques de conservation
- 4. Service :** manières

Organisation de la coordination



TOW S.A. (TOW CO., LTD en anglais)

<http://www.tow.co.jp>

Hulic Kamiyacho Building 3, F 4-3-13, Toranomon, Minato-ku, Tokyo

En collaboration avec différentes administrations japonaises ainsi que des professionnels de cuisine japonaise, la société TOW met en œuvre de nombreux projets de promotion internationale de la cuisine japonaise et de la culture culinaire japonaise.

Quelques projets récents

- Programme de formation de ressources humaines pour la promotion de la cuisine japonaise et de la culture culinaire japonaise (projet mené depuis 2016 par le Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche) ;
- Organisation en Italie d' une réception, d' un symposium et de la Semaine de la culture culinaire japonaise à l'occasion du 150ème anniversaire de l' établissement des relations diplomatiques entre le Japon et l' Italie (projet 2016 du Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche) ;
- Organisation d' une réception à l' occasion de la Journée du Japon de l' Exposition universelle de 2015 à Milan ;
 - Organisation de la Semaine de la culture culinaire japonaise (en France, projet 2015 du Ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche).

Renseignements :

Secrétariat TOW (Organisation de coordination)

E-mail: nihonshoku.ginou@tow.co.jp

