

Le Programme en ligne du Comité de développement des ressources humaines pour la cuisine et la culture gastronomique japonaises (Tokyo, Japon) accepte dès maintenant les candidatures de participants pour 2021

Comité de développement des ressources humaines pour la cuisine et la culture gastronomique japonaise (Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Committee, JCDC) [<https://tow.co.jp/program/>]

Ce communiqué de presse contient des éléments multimédias. Voir le communiqué complet ici : <https://www.businesswire.com/news/home/20210531005243/fr/>

Nous acceptons dès maintenant les candidatures au programme de formation en ligne, permettant d'acquérir des connaissances et des compétences en cuisine et en culture gastronomique japonaises. Suivez dans votre propre pays un cursus de formation en ligne, dispensé par des chefs de première catégorie. Une excellente occasion vous est offerte d'apprendre les techniques de base de la cuisine japonaise authentique, et d'obtenir rapidement une certification officielle du gouvernement japonais.

Date limite des candidatures : 30 juin 2021

Formation en ligne : du 25 juillet au 30 novembre 2021

*Les dates correspondent à l'heure standard du Japon.

*Les participants seront sélectionnés principalement sur la base de l'examen préalable des dossiers de candidature.

*Le calendrier est sujet à changement en fonction de la situation.

[Plan de formation en ligne]

- Étudiez les bases de la cuisine japonaise, à l'aide du matériel pédagogique (vidéos et manuel) supervisé par l'Académie culinaire japonaise.
- Une fois le cursus en ligne terminé, et après avoir passé l'épreuve d'évaluation finale, les participants pourront se présenter à l'examen de Certification des compétences culinaires japonaises à l'étranger, catégorie Bronze, établi par le MAFF.
- Durant le programme de formation, des formateurs du Collège des arts culinaires de

Kyoto (école en partenariat avec l'Académie culinaire japonaise) seront à la disposition des participants et répondront à toutes leurs questions.

- Il suffit de disposer d'une connexion Internet vous permettant de visionner le contenu de la formation en ligne, et vous pouvez participer quand vous le souhaitez.
- Tous les participants recevront le couteau de cuisine japonais, la pierre à aiguiser et le manuel dont ils se serviront pour suivre le programme (les participants auront à fournir leurs propres ingrédients).

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site Web.

[\[https://tow.co.jp/program/\]](https://tow.co.jp/program/)

Le texte du communiqué issu d'une traduction ne doit d'aucune manière être considéré comme officiel. La seule version du communiqué qui fasse foi est celle du communiqué dans sa langue d'origine. La traduction devra toujours être confrontée au texte source, qui fera jurisprudence.



Consultez la version source sur [businesswire.com](https://www.businesswire.com) :
<https://www.businesswire.com/news/home/20210531005243/fr/>