

TORNE-SE UM CHEF DE DESTAQUE DA CULINÁRIA JAPONESA EM APENAS *ALGUMAS* SEMANAS!

Descubra a Arte da Culinária Japonesa "Washoku" no Japão
com Cursos Intensivos de Culinária!

Evento 100% Presencial no Japão

Quero mais informações!



Bem-vindo à Academia de Inovações Culinárias Japonesas, onde a excelência culinária encontra a arte da inovação. Somos um instituto renomado reconhecido por oferecer cursos excepcionais que atraem chefs em busca da mais alta qualidade e criatividade.

Com instrutores que possuem ampla experiência em restaurantes de vanguarda em diferentes áreas culinárias, oferecemos currículos abrangentes que abrangem desde os fundamentos clássicos até as últimas tendências e técnicas exclusivas na culinária japonesa moderna. Ao ingressar em nossa academia, você terá a oportunidade de explorar ingredientes premium, aprimorar suas habilidades de apresentação e desenvolver uma compreensão profunda da harmonia de sabores e características da culinária japonesa, **TUDO EM APENAS SEMANAS!**

Junte-se a nós nesta jornada única e inovadora, onde tradição e inovação se encontram para criar pratos extraordinários.

HIROAKI UTO

Diretor:

Academia de Inovações Culinárias Japonesas

CEO: BRINGUP Corporation, Japan

- Fundador das escolas de culinária práticas de curto prazo, "Foodservice University" e "Foodservice Academy."
- Após trabalhar em uma empresa de consultoria de gestão, aventurou-se na indústria de serviços de alimentação em 2003, tornando-se Vice-Presidente, supervisionando o crescimento da empresa em um empreendimento multi-marca com 60 restaurantes, incluindo yakitori, yakiniku, cafés, frutos do mar e confeitarias, e expandindo por meio do desenvolvimento de franquias.

- Em 2008, estabeleceu uma subsidiária focada em serviços de talentos para a indústria de serviços de alimentação, oferecendo suporte de carreira em todo o país para colocação de empregos e consultoria de carreira para mais de 20.000 profissionais do setor.
- Em 2014, fundou a escola de culinária de curto prazo, "Inshokujin-Daigaku" ("Cooks' Academy") e assumiu o cargo de diretor, formando mais de 1.000 graduados.
- Em 2015, inaugurou "Sushi Chiharu," um restaurante operado exclusivamente por formados na "Universidade de Serviços de Alimentação," que se tornou a entrada mais rápida no **Guia Michelin na indústria de sushi** e atraiu a atenção da mídia devido a declarações coincidentes de "Horiemon" Sr. Takafumi Horie, um influente líder de opinião no Japão, nas redes sociais.
- Em 2019, afastou-se das empresas que fundou, incluindo a empresa matriz, subsidiária e a Cooks' Academy, para apoiar o estabelecimento de uma subsidiária para uma empresa de tecnologia da informação especializada em serviços de alimentação (listada na Bolsa de Valores de Tóquio).
- Em 2020, fundou a BringUp Co., Ltd. e assumiu o cargo de CEO.
- Em 2022, em parceria com a G-FACTORY Co., Ltd. (listada no Tokyo Growth Market), estabeleceu a escola de culinária prática de curto prazo "Inshoku-Juku" ("Foodservice Academy") e assumiu o cargo de diretor da escola sob um contrato de um ano, no qual supervisionou a instalação e operação.
- Atualmente, ele se comunica ativamente por meio da TV e de outros canais de mídia e formou numerosos chefs de culinária japonesa que se destacam em todo o mundo.

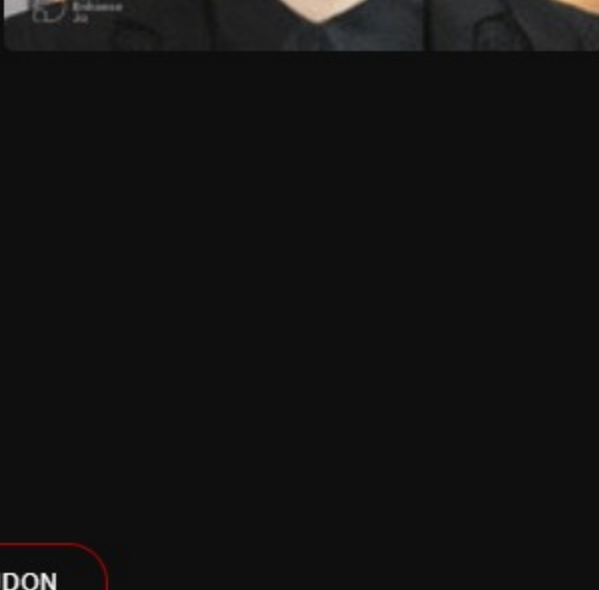
WAKAKO TAKAMATSU

Administradora Chefe:

Academia de Inovações Culinárias Japonesas

CEO, BringUp Okinawa Co., Ltd.

- Dona do Restaurante "Yakiniku Kappo Takamatsu" em Osaka.
- Após gerenciar restaurantes próprios e prestar serviços de consultoria para restaurantes, liderou o desenvolvimento de um negócio de suporte de carreira em todo o país para chefs, sendo responsável pela supervisão de consultoria de carreira para mais de 20.000 indivíduos neste setor.
- Esteve envolvido com o "Inshokujin-Daigaku" ("Cooks' Academy") e o "Inshoku-Juku" ("Foodservice Academy") desde o início, contribuindo para o desenvolvimento do currículo e operações.
- Excelente em atendimento ao cliente e orientação na operação de restaurantes, frequentemente atuando como instrutor em aulas de "Hospitalidade".
- Certificações: Organização de Desenvolvimento de Habilidades de Comunicação, Nível 1 de Aconselhamento Psicológico e Nível 1 de Coaching. Também possui uma licença de chef, é um sommelier certificado pela Associação Japonesa de Sommeliers e é um analista de alimentos.



INSTRUTORES

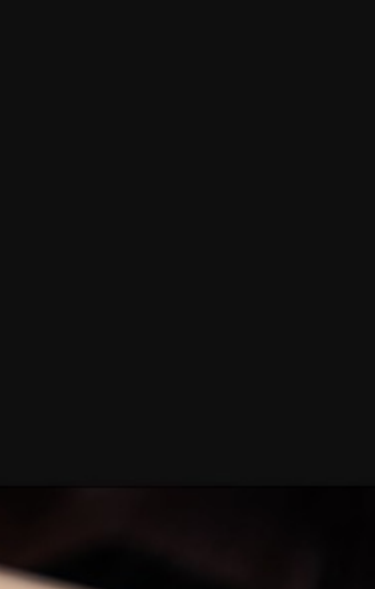
☆ SOBA E UDON

KOJI IWASHINA

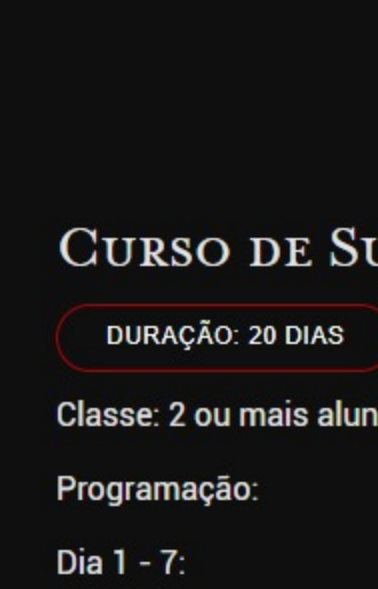
- Chef - Loja de Soba Artesanal "Gen-san" (Katsushika Ward)
- Proprietário - Chef - Restaurante "Sanmi-Saishoku Iwakou" (Matsudo City, Província de Chiba)
- Chef - Loja de Soba "Sarashina-Nunoya" (Hamamatsucho, Distrito de Minato)
- Chef - Loja de Soba "Sarashina-Nunoya · World Trade Center" (Hamamatsucho, Distrito de Minato)
- Possui 27 anos de experiência na fabricação de soba.
- Atualmente preside um workshop de fabricação de soba que comemorou 7 anos em 2022, com mais de 400 sessões.



CURSO DE
SUSHI



CURSO DE
YAKITORI



CURSO DE
RAMEN



CURSO
COMPLETO

CURSO DE SUSHI

DURAÇÃO: 20 DIAS

Classe: 2 ou mais alunos

Programação:

Dia 1 - 7:

- Manuseio de 5 tipos de peixe
- Preparação do arroz para sushi (shari)
- Molde para rolos de sushi

Dia 8 - 14:

- Manuseio de 10 tipos diferentes de peixe
- Molde para rolos de sushi
- Palestra sobre operações de restaurante

Dia 15 - 20:

- Manuseio de 5 tipos diferentes de peixe
- Pratos japoneses básicos com peixe
- Visita ao mercado de peixes (sujeito à disponibilidade)
- Treinamento prático no envelhecimento de peixes pelo método "Tsumoto"

Taxa de Matrícula: US\$11.600 (dólares americanos)

CURSO DE YAKITORI

DURAÇÃO: 15 DIAS

Classe: 2 ou mais alunos

Programação:

Dia 1 - 5:

- Manuseio de frango
- Técnicas de espetinho
- Churrasco de carvão

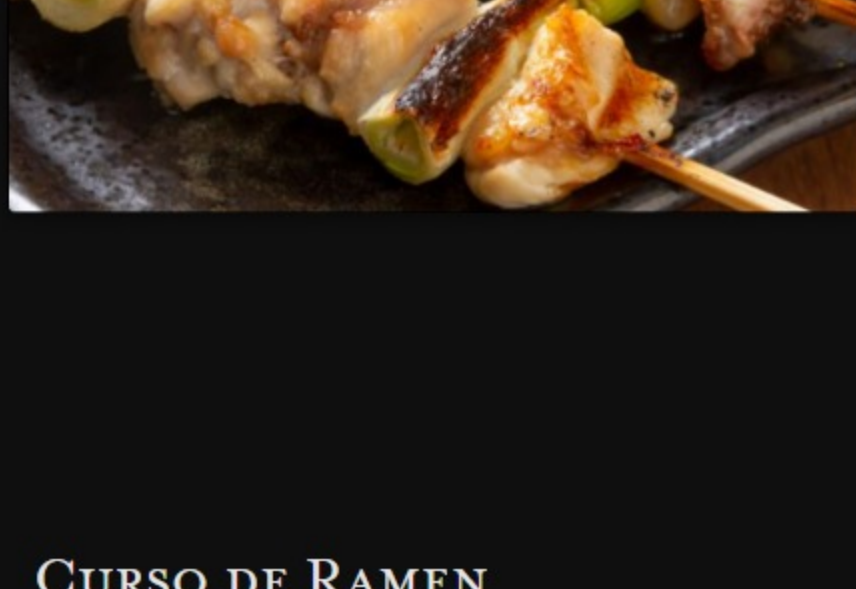
Dia 6 - 10:

- Corte de todas as 21 partes diferentes do frango
- Pratos japoneses básicos com frango
- Palestra sobre operações de restaurante

Dia 11 - 15:

- Preparação de acompanhamentos no restaurante
- Visita a uma instalação de processamento (sujeito à disponibilidade)

Taxa de Matrícula: US\$9.300 (dólares americanos)



CURSO DE RAMEN

DURAÇÃO: 10 DIAS

Classe: 2 ou mais alunos

Programação:

Dia 1 - 3:

- Caldo de Ramen
- Base de sopa clara e branca
- Carne de porco assada
- Ovo cozido temperado
- Menma (bambu temperado)

Dia 4 - 7:

- Ossos de porco e boi
- Caldo à base de frutos do mar
- Cobertura avançada
- Preparação de massa caseira

Dia 8 - 10:

- Palestra sobre operações de restaurante
- Desenvolvimento de produtos de Ramen originais
- Preparação Halal e à base de ervas

Taxa de Matrícula: US\$8.100 (dólares americanos)



CURSO COMPLETO (GERAL)

DURAÇÃO: 25 DIAS

Classe: 2 ou mais alunos

Neste curso, você aprenderá os fundamentos e aplicações da culinária japonesa, "Washoku", como um todo.

Programação:

Dia 1 - 8:

- Manuseio de facas
- Dashi (caldo) e temperos básicos
- Preparação de arroz para sushi

Dia 9 - 17:

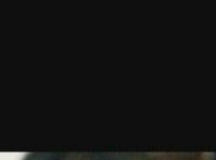
- Molde para rolos de sushi
- Manuseio básico de peixes (6 tipos)
- Palestra sobre operações de restaurante

Dia 18 - 25:

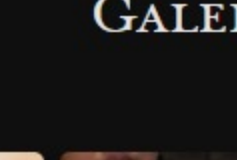
- Fabricação de macarrão soba e molho
- Culinária japonesa básica
- Fabricação de bento tradicional

Taxa de Matrícula: US\$17.400 (dólares americanos)

POR QUE FAZER O CURSO INTENSIVO DE COZINHA WASHOKU?



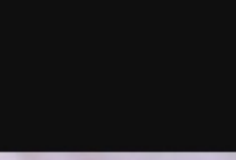
Instrutores
Renomados



Dispositivo de
tradução
simultânea

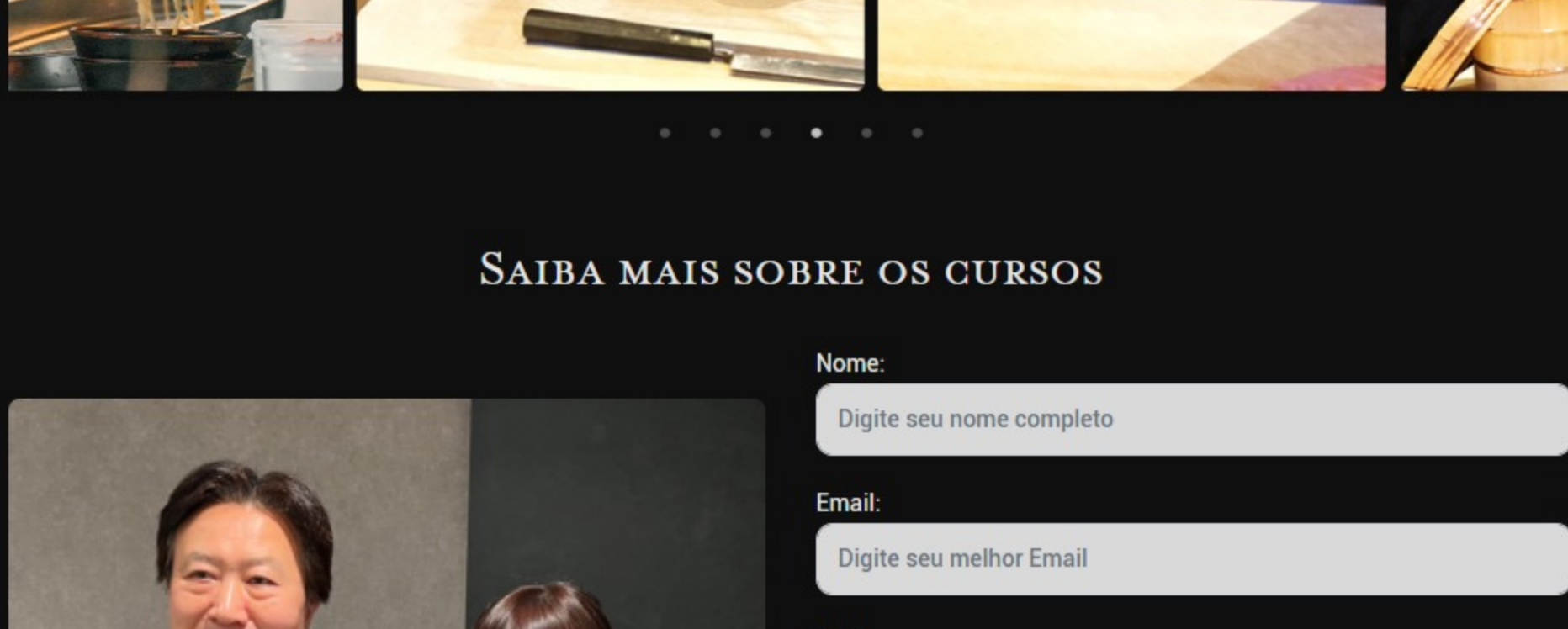


Turmas
reduzidas



Aulas práticas
e Interativas

GALERIA DE IMAGENS



SAIBA MAIS SOBRE OS CURSOS



Escolha o curso: (É possível escolher mais de 1)

☐ Curso de Sushi

☐ Curso de Yakitori

☐ Curso de Ramen

☐ Curso Completo (Geral)

Conte-nos um pouco sobre suas expectativas com o curso:

Quero mais informações!