



## Warsztaty Sushi

Numer usługi 2024/03/25/12768/2105600

900,00 PLN brutto

900,00 PLN netto

112,50 PLN brutto/h

112,50 PLN netto/h

Krakowski Ośrodek  
Szkoleniowo-  
Doradczy "SEMEKS"  
Barbara Leśkiewicz-  
Rzeszutek

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 30.07.2024 do 31.07.2024



## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób zatrudnionych w gastronomii oraz edukujących się w tym kierunku, które pragną podnieść swoje kwalifikacje z zakresu nowoczesnej kuchni w tym przypadku Sushi
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	6
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	29-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem warsztatów jest nabycie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych z zakresu nowoczesnej kuchni Sushi.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wiedza	weryfikacja	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

- Charakterystyka kuchni i kultury japońskiej, historia sus
- Noże, przyrządy i inne pomoce potrzebne w przygotowaniu sushi
- Organizacja stanowiska pracy
- Produkty wykorzystywane do przygotowania sushi, rodzaje sushi
- Ocena jakości produktów, zasady przechowywania produktów
- Przyprawy i dodatki wykorzystywane do przygotowania sushi
- Dobór odpowiednich surowców( ryby, warzywa, ryż, owoce morza)
- Oczyszczanie, krojenie i przygotowywanie surowców
- Metody zawijania i rolowania sushi
- Przygotowywanie różnych typów sushi: hosomaki, futumaki, nigiri, california maki
- Tworzenie, dobieranie i ustalanie odpowiedniej kompozycji sosów
- Układanie, kompozycja i prezentacja przygotowanych zestawów

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne dotyczące tematyki szkolenia+notatnik+długopis

## Adres

ul. Aleja Jana Pawła II 37  
38-400 Krosno  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

# Kontakt



**Katarzyna Połomicz**

**E-mail** [semeks.j@op.pl](mailto:semeks.j@op.pl)

**Telefon** (+48) 134 386 170