



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/04/25/127923/2135184

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 27.09.2024 do 29.09.2024

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none">- absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,- osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,- pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni. <p>Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.</p> <p>Od Uczestników/czek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none">- podstawowa wiedza z zakresu przygotowania sushi i sashimi badana na podstawie pre testu,- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania sushi i sashimi,- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	26-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnej pracy. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, przygotowuje ręcznie i wydaje różne rodzaje sushi i sashimi, m.in. maki, uramaki i temaki. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom, jak ich używać. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu technik oraz nazewnictwa związanego z kulturą sushi. W pracy stosuje procedury BHP, HACCP i ochrony przeciwpoż.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji stanowiska pracy.</p>	<p>a) omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy b) omawia założenia HACCP c) omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością d) omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi e) omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą metod oceny surowców oraz zasady ich magazynowania.</p>	<p>a) omawia: - surowce stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów - zasady oceny organoleptycznej surowców - zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania b) nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym c) odróżnia surowce oryginalne d) określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą przyrządzania sushi i sashimi.</p>	<p>a) określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania b) stosuje oryginalne receptury (także dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami) c) przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi d) wymienia rodzaje ryb e) wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka i dlaczego to ważne f) uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi g) ocenia świeżość i filetuje rybę h) przygotowuje ryż</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>a) przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji b) sporządza różne rodzaje sushi c) nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej d) stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi e) prezentuje metody zwijania klasycznych form sushi f) demonstruje układanie pałeczek na stole gościa g) nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Prezentacja</p>
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą metod serwisu sushi i sashimi.</p>	<p>a) przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji b) sporządza różne rodzaje sushi c) nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej d) stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi e) prezentuje metody zwijania klasycznych form sushi f) demonstruje układanie pałeczek na stole gościa g) nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku sushimana w restauracji.</p>	<p>a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman b) omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana c) omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą rozwoju zawodowego.</p>	<p>a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13829
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizacja stanowiska pracy.
2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi.
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu przygotowania sushi i sashimi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania sushi i sashimi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 15
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Organizacja stanowiska pracy. Zasady BHP, ochrony przeciwpożarowej, HACCP.	Dominik Łukasik	27-09-2024	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	27-09-2024	16:00	16:15	00:15
3 z 23 Organizacja stanowiska pracy. Przepisy ochrony środowiska, gospodarka odpadami opakowaniowymi, pozostałą żywnością.	Dominik Łukasik	27-09-2024	16:15	16:45	00:30
4 z 23 Organizacja stanowiska pracy. Noże, przyrządy, narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi. Strój sushimana.	Dominik Łukasik	27-09-2024	16:45	17:45	01:00
5 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	27-09-2024	17:45	18:00	00:15
6 z 23 Surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi. Magazynowanie. Alergeny.	Dominik Łukasik	27-09-2024	18:00	19:30	01:30
7 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	27-09-2024	19:30	20:00	00:30
8 z 23 Rodzaje sushi, sposoby ich sporządzania. Receptury dla osób z nietolerancją pokarmową.	Dominik Łukasik	27-09-2024	20:00	20:45	00:45
9 z 23 Rodzaje ryb, owoców morza. Oczyszczanie, przygotowanie, ocena świeżości.	Dominik Łukasik	27-09-2024	20:45	21:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 23 Przyrządzenie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	28-09-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	28-09-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 23 Przyrządzenie sushi i sashimi	Dominik Łukasik	28-09-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	28-09-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 23 Obróbka ryżu. Dodatki - sosy, topingi, tamago.	Dominik Łukasik	28-09-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	28-09-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 23 Serwowanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	28-09-2024	13:30	15:00	01:30
17 z 23 Przyrządzenie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	29-09-2024	08:00	09:30	01:30
18 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	29-09-2024	09:30	09:45	00:15
19 z 23 Przyrządzenie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	29-09-2024	09:45	10:30	00:45
20 z 23 Serwowanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	29-09-2024	10:30	11:15	00:45
21 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	29-09-2024	11:15	11:30	00:15
22 z 23 Wizerunek sushimana w restauracji. Rozwój zawodowy.	Dominik Łukasik	29-09-2024	11:30	12:15	00:45
23 z 23 Egzamin zewnętrzny.	-	29-09-2024	12:15	14:30	02:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Łukasik

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel***** w którym pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni.

Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin.

Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw,

To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intriguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 13829.

Adres

ul. Mikołaja Kopernika 49

39-400 Tarnobrzeg

woj. podkarpackie

ul. Mikołaja Kopernika 49, 39-400 Tarnobrzeg

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316