



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

Numer usługi 2024/05/18/127923/2154280

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

📍 Budy Głogowskie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 09.09.2024 do 12.09.2024



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	06-09-2024
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) 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: 32

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Organizacja stanowiska pracy. Zasady BHP, ochrony przeciwpożarowej, HACCP.	Mateusz Płodzień	09-09-2024	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	09-09-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 32 Organizacja stanowiska pracy. Przepisy ochrony środowiska, gospodarka odpadami opakowaniowymi, pozostałą żywnością.	Mateusz Płodzień	09-09-2024	09:45	10:15	00:30
4 z 32 Organizacja stanowiska pracy. Noże, przyrządy, narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi. Strój sushimana.	Mateusz Płodzień	09-09-2024	10:15	11:15	01:00
5 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	09-09-2024	11:15	11:30	00:15
6 z 32 Surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi. Magazynowanie. Alergeny.	Mateusz Płodzień	09-09-2024	11:30	13:00	01:30
7 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	09-09-2024	13:00	13:30	00:30
8 z 32 Rodzaje sushi, sposoby ich sporządzania. Receptury dla osób z nietolerancją pokarmową.	Mateusz Płodzień	09-09-2024	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 32 Rodzaje ryb, owoców morza. Oczyszczanie, przygotowanie, ocena świeżości.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	08:00	08:45	00:45
10 z 32 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	08:45	09:30	00:45
11 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	10-09-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 32 Obróbka ryżu. Dodatki - sosy, toppingi, tamago.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	10-09-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 32 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	10-09-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 32 Serwowanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	13:30	15:00	01:30
17 z 32 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	08:00	09:30	01:30
18 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-09-2024	09:30	09:45	00:15
19 z 32 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	09:45	11:15	01:30
20 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-09-2024	11:15	11:30	00:15
21 z 32 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-09-2024	13:00	13:30	00:30
23 z 32 Przyrządzenie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	13:30	14:15	00:45
24 z 32 Serwowanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	14:15	15:00	00:45
25 z 32 Przyrządzenie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	08:00	09:30	01:30
26 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	12-09-2024	09:30	09:45	00:15
27 z 32 Przyrządzenie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	09:45	11:15	01:30
28 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	12-09-2024	11:15	11:30	00:15
29 z 32 Serwowanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	11:30	12:15	00:45
30 z 32 Wizerunek sushimana w restauracji. Rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	12:15	13:00	00:45
31 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	12-09-2024	13:00	13:30	00:30
32 z 32 Egzamin zewnętrzny.	-	12-09-2024	13:30	15:30	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 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

Mateusz Płodzień

Posiada wykształcenie Technik żywienia oraz tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz. Od 16 lat pracuje w zawodzie. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni i kucharz cukiernik w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Pracował m.in. jako szef kuchni w hotelu Pod Herbami, sous szef w hotelu Sokół, kucharz w hotelu Live Heron. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista. Specjalizuje się w kuchni azjatyckiej, śródziemnomorskiej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

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

Adres

Budy Głogowskie 836A
36-060 Budy Głogowskie
woj. podkarpackie

360-060 Budy Głogowskie 836A

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316