



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



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

Numer usługi 2024/05/19/127923/2154528

📍 Brzeźówka / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 26.08.2024 do 29.08.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## 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>	<p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,</li><li>- osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,</li><li>- pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni.</li></ul> <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"><li>- podstawowa wiedza z zakresu przygotowania sushi i sashimi badana na podstawie pre testu,</li><li>- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania sushi i sashimi,</li><li>- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	23-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	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>a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego  b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

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

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

## Adres

Brzezówka 110

36-024 Brzezówka

woj. podkarpackie

36-024 Hyżne, Brzezówka 110

## 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](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316