

**Sztuka sushi - szkolenie**

Numer usługi 2024/06/07/153767/2175367

5 280,00 PLN brutto

5 280,00 PLN netto

220,00 PLN brutto/h

220,00 PLN netto/h

K2 CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Elizówka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 05.08.2024 do 07.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie dedykowane jest dla kucharzy i personelu restauracji, szefów kuchni, osób zarządzające gastronomią, które chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie przygotowywania sushi. Wymagany jest minimalny staż pracy wynoszący 1 miesiąc.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	04-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przekazanie uczestnikom wiedzy i umiejętności niezbędnych do profesjonalnego przygotowywania sushi, obejmujących zarówno teoretyczne aspekty tradycji japońskiej kuchni, jak i praktyczne techniki przygotowania

różnych rodzajów sushi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia historię, kulturę i różnorodność rodzajów sushi oraz zna podstawowe składniki i narzędzia używane do przygotowania sushi.	Opowiada o historii i kulturze sushi, różnorodności rodzajów sushi oraz wymienia podstawowe składniki i narzędzia używane do ich przygotowania.	Wywiad swobodny
Uczestnik umiejętnie wybiera, przygotowuje i przechowuje ryż do sushi.	Opisuje proces wyboru, mycia, gotowania i przyprawiania ryżu do sushi oraz zasady jego przechowywania.	Wywiad swobodny
Uczestnik korzysta z różnych technik krojenia składników do sushi.	Demonstruje znajomość technik krojenia składników do sushi, omawiając różne metody krojenia ryb, owoców morza i warzyw.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje nigiri sushi, stosując odpowiednie techniki.	Omawia etapy przygotowywania nigiri sushi, w tym formowanie ryżu, przygotowanie ryby i składanie nigiri.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje różne rodzaje maki sushi, stosując odpowiednie techniki.	Opisuje różne rodzaje maki sushi (hosomaki, futomaki, uramaki) oraz techniki ich zwijania i krojenia.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje i prezentuje sashimi.	Opowiada o procesie wyboru, krojenia i prezentacji sashimi.	Wywiad swobodny
Uczestnik definiuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kuchni sushi oraz potrafi je stosować w praktyce.	Przedstawia zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w kuchni sushi, w tym zasady pracy z surową rybą, standardy sanitarne i przechowywanie składników.	Wywiad swobodny
Uczestnik tworzy atrakcyjne menu sushi, dostosowane do aktualnych trendów.	Przedstawia przykładowe menu, uwzględniając aktualne trendy kulinarnie, preferencje klientów oraz sezonowość składników.	Wywiad swobodny
Uczestnik definiuje nowoczesne techniki i trendy w sushi oraz stosuje je w praktyce.	Omawia nowoczesne techniki i trendy w przygotowywaniu sushi, takie jak fusion sushi, używanie innowacyjnych składników i technik przygotowania.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

Moduł 1: Wprowadzenie do Sushi:

- Historia i kultura sushi
- Rodzaje sushi i ich charakterystyka
- Wprowadzenie do składników i narzędzi

Moduł 2: Przygotowanie ryżu do sushi:

- Wybór odpowiedniego ryżu
- Proces mycia, gotowania i przyprawiania ryżu
- Przechowywanie ryżu do sushi

Moduł 3: Przygotowanie składników i dodatków:

- Wybór i przygotowanie ryb oraz owoców morza
- Przygotowanie warzyw i innych dodatków
- Techniki krojenia i prezentacji składników

Moduł 4: Nigiri Sushi:

- Techniki formowania ryżu
- Przygotowanie i krojenie ryb do nigiri
- Składanie nigiri sushi

Moduł 5: Maki Sushi:

- Techniki zwijania maki sushi
- Różne rodzaje maki: hosomaki, futomaki, uramaki
- Krojenie i prezentacja maki sushi

Moduł 6: Sashimi

- Wybór ryb i owoców morza do sashimi
- Techniki krojenia sashimi
- Prezentacja sashimi

Moduł 7: Higiena i bezpieczeństwo w kuchni sushi:

- Zasady higieny w pracy z surową rybą
- Bezpieczeństwo żywności i standardy sanitarno-higieniczne
- Przechowywanie składników i gotowych produktów

Moduł 8: Tworzenie menu sushi:

- Komponowanie menu sushi
- Trendy w kuchni sushi i innowacje
- Dopasowanie menu do gustów klientów

Moduł 9: Innowacje i nowoczesne trendy w sushi:

- Nowoczesne techniki i składniki w sushi
- Fusion sushi – łączenie tradycji z nowoczesnością
- Sezonowość w kuchni sushi

- Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań dla organizacji.
- Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu: Aby osiągnąć główny cel usługi, uczestnicy muszą wziąć udział w całym szkoleniu (100% frekwencji), aktywnie uczestniczyć w szkoleniu.
- Szkolenie dedykowane jest dla kucharzy i personelu restauracji, szefów kuchni, osób zarządzające gastronomią, które chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie przygotowywania sushi. Wymagany jest minimalny staż pracy wynoszący 1 miesiąc.
- Trener na bieżąco - w trakcie trwania usługi weryfikuje postępy i ocenia efekty uczenia. Po zakończonej usłudze zostaje przeprowadzona walidacja, oparta o założone kryteria weryfikacji efektów uczenia się, realizowana jest z zachowaniem rozdzielności funkcji.
- W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.
- Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godzina zegarowa = 60 minut).
- Przerwy wliczone są w czas trwania szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1: Wprowadzenie do Sushi	Michał Ciszek	05-08-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 14 Moduł 2: Przygotowanie ryżu do sushi	Michał Ciszek	05-08-2024	10:00	12:00	02:00
3 z 14 Przerwa	Michał Ciszek	05-08-2024	12:00	12:15	00:15
4 z 14 Moduł 3: Przygotowanie składników i dodatków	Michał Ciszek	05-08-2024	12:15	16:00	03:45
5 z 14 Moduł 4: Nigiri Sushi	Michał Ciszek	06-08-2024	08:00	11:00	03:00
6 z 14 Moduł 5: Maki Sushi	Michał Ciszek	06-08-2024	11:00	12:00	01:00
7 z 14 Przerwa	Michał Ciszek	06-08-2024	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 14 Moduł 5: Maki Sushi c.d.	Michał Cisek	06-08-2024	12:15	14:00	01:45
9 z 14 Moduł 6: Sashimi	Michał Cisek	06-08-2024	14:00	16:00	02:00
10 z 14 Moduł 7: Higiena i bezpieczeństwo w kuchni sushi	Michał Cisek	07-08-2024	08:00	10:00	02:00
11 z 14 Moduł 8: Tworzenie menu sushi	Michał Cisek	07-08-2024	10:00	12:00	02:00
12 z 14 Przerwa	Michał Cisek	07-08-2024	12:00	12:15	00:15
13 z 14 Moduł 8: Tworzenie menu sushi c.d.	Michał Cisek	07-08-2024	12:15	13:15	01:00
14 z 14 Moduł 9: Innowacje i nowoczesne trendy w sushi	Michał Cisek	07-08-2024	13:15	16:00	02:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 280,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 280,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	220,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	220,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Ciszek

Kucharz z 10-letnim doświadczeniem, ukończył Technikum Gastronomiczne. Jego zamiłowanie do kuchni Japońskiej pojawiło się zaraz po szkole i wtedy też zaczął pozyskiwać coraz większą wiedzę oraz umiejętności w tej dziedzinie. Z chęci samorozwoju wyjechał do Wielkiej Brytanii, gdzie mógł zdobywać wiedzę oraz umiejętności pod okiem najlepszych szefów Kuchni z różnych części świata m.in. Brazylii, Portugalii, Japonii oraz Polski. Zagraniczna nauka wniosła do jego doświadczenia unikalne umiejętności. Dzięki zdobytej wiedzy prowadzi szkolenia z zakresu przygotowywania sushi i kuchni japońskiej, gdzie przekazuje zarówno teoretyczne podstawy, jak i praktyczne techniki przygotowywania potraw. Jego celem jest inspirowanie innych kucharzy do odkrywania i doskonalenia swoich umiejętności w tej fascynującej dziedzinie. Posiada co najmniej 250-godzinne doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych w ostatnich 60 miesiącach wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dedykowane jest dla kucharzy i personelu restauracji, szefów kuchni, osób zarządzające gastronomią, które chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie przygotowywania sushi. Wymagany jest minimalny staż pracy wynoszący 1 miesiąc.

Wymagalny minimalny staż pracy na danym stanowisku wynoszący co najmniej 1 miesiąc.

Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych.

Informacje dodatkowe

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736).

Adres

ul. Elizówka 60
21-003 Elizówka
woj. lubelskie

Szkolenie odbędzie się w siedzibie firmy TASKO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych.

Kontakt



Kamil Kamola



E-mail bur@k2c.com.pl

Telefon (+48) 533 552 510