



Fundacja Polski  
Instytut Wsparcia  
Zawodowego



## Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

Numer usługi 2024/06/11/160998/2179032

📍 Rzeszów / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 26.08.2024 do 29.09.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 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>	Grupę docelową usługi stanowią: - 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,  - inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	9
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	25-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi" posiada wiedzę i umiejętności pozwalające na samodzielną pracę na stanowisku związanym z serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta. Przygotowuje ręcznie wszystkie rodzaje sushi: maki, uramaki, temaki. Jest przygotowana do tworzenia zestawów sushi na wydarzenia organizowane w restauracjach lub cateringach. Posługuje się profesjonalną terminologią (nawiązującą do historii i pochodzenia sushi).

## 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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy.</li> <li>2. Omawia założenia HACCP.</li> <li>3. Omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością.</li> <li>4. Omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi.</li> <li>5. Omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman.</li> </ol>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Omawia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- surowce stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów,</li> <li>- zasady oceny organoleptycznej surowców,</li> <li>- zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania.</li> </ul> </li> <li>2. Nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym.</li> <li>3. Odróżnia surowce oryginalne.</li> <li>4. Określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów.</li> </ol>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania.</li> <li>2. Stosuje oryginalne receptury (także dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami).</li> <li>3. Przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi.</li> <li>4. Wymienia rodzaje ryb.</li> <li>5. Wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka i dlaczego to ważne.</li> <li>6. Uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi.</li> <li>7. Ocenia świeżość i filetuje rybę.</li> <li>8. Przygotowuje ryż.</li> </ol>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod serwisu sushi i sashimi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji.</li> <li>2. Sporządza różne rodzaje sushi.</li> <li>3. Nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej.</li> <li>4. Stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi.</li> <li>5. Prezentuje metody zwijania klasycznych form sushi.</li> <li>6. Demonstruje układanie pałeczek na stole gościa.</li> <li>7. Nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi.</li> </ol>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku sushimana w restauracji.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman.</li> <li>2. Omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana.</li> <li>3. Omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre).</li> </ol>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Posługuje się wiedzą dotyczącą rozwoju zawodowego.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego.</li> <li>2. Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ol>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi
<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

## 1. Organizacja stanowiska pracy :

### Omawia sposób organizacja stanowiska pracy:

- 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.

### Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania:

- a) omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów,
- b) nazywa surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym,
- c) odróżnia surowce oryginalne od substytutów,
- d) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów,
- e) omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania,
- f) omawia zasady oceny organoleptycznej surowców.

## 2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi:

### Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki:

- a) określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania,
- b) stosuje oryginalne receptury,
- c) stosuje receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami,
- d) przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi, tamago,
- e) wymienia rodzaje ryb stosowane do przygotowania sushi i sashimi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. hirame (halibut), sumi-ika (mątwą), aji (marynowana makreła), akami, chutoro, o-toro (tuńczyk), kohada (śledź), katsuo (wędzony tuńczyk), karei (flądra), anago (węgorz),
- f) wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać,
- g) uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi,
- h) wymienia owoce morza stosowane do przygotowania sushi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. tako (ośmiornica), hamaguri (małż sercówka), ebi (krewetka), uni (jeżowiec), kobashira (przegrzebek), kani (krab),
- i) ocenia świeżość i filetuje rybę, np. makrełę, łososia,
- j) oczyszcza i przygotowuje owoce morza,
- k) przygotowuje różne rodzaje ryżu do sushi, przygotowuje zaprawę, gotuje i zaprawia ryż (shari).

### Sporządza i określa metody serwisu sushi i sashimi:

- a) przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji,
- b) sporządza różne rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki,
- c) przygotowuje serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu,
- d) nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej,

- e) instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstruje gościom, jak używać pałeczek,
- f) stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi,
- g) prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi,
- h) demonstruje układanie pałeczek (hashi) na stole gościa zgodnie z japońską kulturą stołu,
- i) nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi (sushi sets).

### 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

#### Omawia wizerunek sushimana w restauracji:

- a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman,
- b) omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana,
- c) omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre).

#### Dbą o własny rozwój zawodowy:

- a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,
- b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

## 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 usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN
Koszt godziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN

---

<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	450,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	450,00 PLN

---

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

## Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2

35-111 Rzeszów

woj. podkarpackie

## Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** fundacja@piwz.pl

**Telefon** (+48) 726 826 040