



AKADEMIA
KOMPETENCJI
Konrad Rusek

Brak ocen dla tego dostawcy

Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/06/13/167197/2181690

- 📍 Dębica / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 32 h
- 📅 31.08.2024 do 08.09.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Kurs Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi jest kierowany dla osób, które chcą rozpocząć lub rozwijać karierę w branży gastronomicznej. Przygotowywanie sushi to sztuka, która daje ogromną swobodę wyrażania kreatywności. Podczas szkolenia masz możliwość eksperymentowania z różnymi smakami, teksturami i technikami, aby stworzyć wyjątkowe potrawy. Oprócz umiejętności praktycznych, uzyskasz również wiedzę teoretyczną z zakresu gastronomii, która pozwoli prawidłowo zarządzać stanowiskiem. Szkolenie kucharskie to również świetna okazja do nawiązywania nowych przyjaźni i relacji.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	30-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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

Głównym celem edukacyjnym kursu jest przygotowanie uczestników do pracy w gastronomii poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwijanie kreatywności kulinarnej, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole, które są kluczowe do osiągnięcia sukcesu w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia sposób organizacji stanowiska pracy.	<p>omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> -omawia założenia HACCP -omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością -omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi -omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman 	Test teoretyczny
	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> -omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów -nazywa surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym -odróżnia surowce oryginalne od substytutów 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania.	<ul style="list-style-type: none"> -określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów -omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania -omawia zasady oceny organoleptycznej surowców 	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki.	<ul style="list-style-type: none"> -określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania -stosuje oryginalne receptury -stosuje receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami -przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi, tamago -wymienia rodzaje ryb stosowane do przygotowania sushi i sashimi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. hirame (halibut), sumi-ika (mątwą), aji (marynowana makrela), akami, chutoro, o-toro (tuńczyk), kohada (śledź), katsuo (wędzony tuńczyk), karei (flądra), anago (węgorz) -wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać -uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<ul style="list-style-type: none"> -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) -ocenia świeżość i filetuje rybę, np. makrelę, łososia -oczyszcza i przygotowuje owoce morza -przygotowuje różne rodzaje ryżu do sushi, -przygotowuje zaprawę, gotuje i zaprawia ryż (shari) 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i określa metody sushi i sashimi.	<ul style="list-style-type: none"> -przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji -sporządza różne rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki -przygotowuje serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu -nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej -instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstruje gościom, jak używać pałeczek stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi -prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi -demonstruje układanie pałeczek (hashi) na stole gościa zgodnie z japońską kulturą stołu -nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi (sushi sets) 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek sushimana w restauracji.	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman -omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana -omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre) 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o własny rozwój zawodowy.	<ul style="list-style-type: none"> -podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego -wymienia techniki radzenia sobie ze stresem 	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi
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

Moduł1.

Organizacja stanowiska pracy

- Omawianie sposobu organizowania stanowiska pracy
- Omawianie metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania

Moduł 2.

Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi

- Przygotowywanie surowców półproduktów i dodatków
- Sporządzanie i określanie metody serwisu sushi i sashimi

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

- Omawianie wizerunku Sushi Mana w restauracji
- Dbanie o własny rozwój zawodowy

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 32 godzin dydaktycznych.

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	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską/skrypt, teczkę, długopis, notes, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób, które ukończyły 18 lat, nieposiadających własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Catering (przerwy kawowe, lunch) zapewnia wykonawca usługi.

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45min.)

Adres

ul. Krakowska 7a
39-200 Dębica
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Konrad Rusek

E-mail 1987konradrusek@gmail.com

Telefon (+48) 785 631 487