



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego



Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

Numer usługi 2024/07/02/160998/2205485

📍 Bojanów / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 27.07.2024 do 14.08.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	9
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	26-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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"> 1. Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy. 2. Omawia założenia HACCP. 3. Omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością. 4. Omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi. 5. Omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman. 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omawia: <ul style="list-style-type: none"> - surowce stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów, - zasady oceny organoleptycznej surowców, - zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania. 2. Nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym. 3. Odróżnia surowce oryginalne. 4. Określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów. 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania. 2. Stosuje oryginalne receptury (także dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami). 3. Przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi. 4. Wymienia rodzaje ryb. 5. Wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka i dlaczego to ważne. 6. Uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi. 7. Ocenia świeżość i filetuje rybę. 8. Przygotowuje ryż. 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą przyrządzania sushi i sashimi.</p>		

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

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 (mątna), aji (marynowana makrela), 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. makrelę, 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, hosu-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: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Organizacja stanowiska pracy, przepisy BHP i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy, założenia HACCP. Narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi	Mateusz Płodzień	27-07-2024	10:00	18:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 6 Metody oceny surowców spożywczych stosowanych przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów. zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania	Mateusz Płodzień	28-07-2024	10:00	18:00	08:00
3 z 6 Przygotowanie surowców, półproduktów i dodatków. Rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania	Mateusz Płodzień	04-08-2024	10:00	18:00	08:00
4 z 6 Sporządzanie i określanie metody serwisu sushi i sashimi, sporządzanie różnych rodzajów sushi, metody krojenia i zwijania.	Mateusz Płodzień	13-08-2024	15:30	21:00	05:30
5 z 6 Doskonalenie umiejętności zawodowych. Zasady komunikacji sushimana z gośćmi. Wizerunek sushimana w restauracji, własny rozwój zawodowy	Mateusz Płodzień	14-08-2024	15:30	18:30	03:00
6 z 6 Egzamin	-	14-08-2024	19:00	21:15	02:15

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
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Związany z gastronomią od ponad 16 lat. Ostatnie lata pracowałem jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Obecnie jestem szefem kuchni w hotelu Pod Herbami.

Prowadziłem szkolenia jak freelancer dla firmy Hendi z obsługi pieców konwekcyjno- parowych. W firmie Hendi przeszedłem kilka szkoleń sprzedażowych. Obecnie jestem Ambasadorem firmy La Lorraine Polska.

Dodatkowo prowadzę firmę szkoleniowo-doradczą. Szkolenia prowadzę w szkołach gastronomicznych i lokalach gastronomicznych. Każde z prowadzonych szkoleń przynosi mi wielką satysfakcję. Lubię dzielić się wiedzą, którą posiadam.

Tematyka szkoleń, które prowadzę;

- kuchnia azjatycka, śródziemnomorska
- kuchnia fusion i molekularna
- nowoczesne cukiernictwo i monodesery
- steki i burgery

Cały czas podnoszę również swoje kwalifikacje, aby iść z duchem czasu.

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. Kolbuszowska 11

37-433 Bojanów

woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040