



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



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

Numer usługi 2024/09/18/127923/2315640

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 25.11.2024 do 28.11.2024

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>	22-11-2024
<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>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Posługuje się wiedzą dotyczącą rozwoju zawodowego.</p>	<p>a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego  b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<p>Test teoretyczny</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 zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja.

Po zakończeniu usługi dla Uczestniczek/ników przeprowadzane będzie wsparcie poszkoleniowe.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 29

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>1 z 29</b></p> <p>Organizacja stanowiska pracy. Zasady BHP, ochrony przeciwpożarowej, HACCP.</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	14:00	15:30	01:30
<p><b>2 z 29</b> Przerwa</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	15:30	15:45	00:15
<p><b>3 z 29</b></p> <p>Organizacja stanowiska pracy. Przepisy ochrony środowiska, gospodarka odpadami, opakowaniami, pozostałą żywnością.</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	15:45	16:15	00:30
<p><b>4 z 29</b></p> <p>Organizacja stanowiska pracy. Noże, przyrządy, narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi. Strój sushimana.</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	16:15	17:15	01:00
<p><b>5 z 29</b> Przerwa</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	17:15	17:30	00:15
<p><b>6 z 29</b> Surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi. Magazynowanie. Alergeny.</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	17:30	19:00	01:30
<p><b>7 z 29</b> Przerwa</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	19:00	19:30	00:30
<p><b>8 z 29</b> Rodzaje sushi, sposoby ich sprządzania. Receptury dla osób z nietolerancją pokarmową.</p>	Dominik Łukasik	25-11-2024	19:30	21:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 29 Rodzaje sushi, sposoby ich sprządzania. Receptury dla osób z nietolerancją pokarmową.	Dominik Łukasik	26-11-2024	14:00	15:30	01:30
10 z 29 Przerwa	Dominik Łukasik	26-11-2024	15:30	15:45	00:15
11 z 29 Rodzaje ryb, owoców morza. Oczyszczanie, przygotowanie, ocena świeżości.	Dominik Łukasik	26-11-2024	15:45	17:15	01:30
12 z 29 Przerwa	Dominik Łukasik	26-11-2024	17:15	17:30	00:15
13 z 29 Obróbka ryżu. Dodatki - sosy, topingi, tamago.	Dominik Łukasik	26-11-2024	17:30	19:00	01:30
14 z 29 Przerwa	Dominik Łukasik	26-11-2024	19:00	19:30	00:30
15 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	26-11-2024	19:30	21:00	01:30
16 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	27-11-2024	14:00	15:30	01:30
17 z 29 Przerwa	Dominik Łukasik	27-11-2024	15:30	15:45	00:15
18 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	27-11-2024	15:45	17:15	01:30
19 z 29 Przerwa	Dominik Łukasik	27-11-2024	17:15	17:30	00:15
20 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	27-11-2024	17:30	19:00	01:30
21 z 29 Przerwa	Dominik Łukasik	27-11-2024	19:00	19:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>22 z 29</b> Serwowanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	27-11-2024	19:30	21:00	01:30
<b>23 z 29</b> Przyrządzanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	28-11-2024	14:00	15:30	01:30
<b>24 z 29</b> Przerwa	Dominik Łukasik	28-11-2024	15:30	15:45	00:15
<b>25 z 29</b> Serwowanie sushi i sashimi.	Dominik Łukasik	28-11-2024	15:45	16:30	00:45
<b>26 z 29</b> Wizerunek sushimana w restauracji. Rozwój zawodowy.	Dominik Łukasik	28-11-2024	16:30	17:15	00:45
<b>27 z 29</b> Przerwa	Dominik Łukasik	28-11-2024	17:15	17:30	00:15
<b>28 z 29</b> Walidacja	-	28-11-2024	17:30	20:00	02:30
<b>29 z 29</b> Certyfikacja	-	28-11-2024	20:00	20:30	00:30

## 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

### Dominik Łukasik

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz \*\*\*\*\*, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel\*\*\*\*\* w którym pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni.

Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin.

Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw,

To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intryguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej.

Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- notes, teczka, długopis.

### 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.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

### Informacje dodatkowe



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

## Adres

ul. Mikołaja Kopernika 49

39-400 Tarnobrzeg

woj. podkarpackie

ul. Mikołaja Kopernika 49, 39-400 Tarnobrzeg

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- 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