



## PRZYGOTOWANIE I SERWOWANIE SUSHI I SASHIMI

Numer usługi 2024/10/09/121120/2352180

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

POLSKI INSTYTUT  
TRENINGU  
MENTALNEGO  
SPÓŁKA Z  
OGRA NICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Rzeszów / stacjonarna

🍽 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.01.2025 do 23.01.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Kurs <b>Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi</b> przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z sushi jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój warsztat.</p> <p>Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowaniem wysokiej jakości sushi i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży sushi.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-01-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi jest przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowywania doskonałego sushi. Kurs skupia się na teorii, praktyce oraz sztuce, umożliwiając uczestnikom zdobycie solidnych fundamentów do pracy w branży oraz rozwijanie pasji i kreatywności w tworzeniu sushi: sushi: maki, uramaki, temaki.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia sposób organizacji stanowiska pracy	Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy	Test teoretyczny
	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	Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany
Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania	Omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów	Test teoretyczny
	Nazywa surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Odróżnia surowce oryginalne od substytutów określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów  Omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania	
Omawia zasady oceny organoleptycznej surowców		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki	<p>Określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania</p> <p>Stosuje oryginalne receptury</p> <p>Stosuje receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami</p> <p>Przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi, tamago</p>	Test teoretyczny
	<p>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)</p> <p>Wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać</p> <p>Uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>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)</p> <p>Ocenia świeżość i filetuje rybę, np. makrelę, łososia</p> <p>Oczyszcza i przygotowuje owoce morza</p>	Wywiad ustrukturyzowany
	Przygotowuje różne rodzaje ryżu do sushi	Prezentacja
	Przygotowuje zaprawę, gotuje i zaprawia ryż (shari)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i określa metody serwisu sushi i sashimi	<p>Przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji sporządza różne rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki</p> <p>Przygotowuje serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu</p> <p>Nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstruje gościom, jak używać pałeczek</p> <p>Stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi</p> <p>Prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi</p> <p>Demonstruje układanie pałeczek (hashi) na stole gościa zgodnie z japońską kulturą stołu nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi (sushi sets)</p> <p>Charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Omawia wizerunek sushimana w restauracji	<p>Charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman</p> <p>Omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana</p> <p>Omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Dba o własny rozwój zawodowy	<p>Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

## Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji</b>	13829
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Zofia Leś UNLIMITED
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Zofia Leś UNLIMITED
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

### Moduł 1 Organizacja stanowiska pracy

- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy
- Założenia HACCP
- Noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi
- Przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością
- Surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym
- Strój niezbędny na stanowisku sushiman

### Moduł 2 Surowce oraz zasady ich magazynowania

- Surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów
- Surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym,
- Surowce oryginalne od substytutów,
- Wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów,
- Zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania,
- Zasady oceny organoleptycznej surowców.

### Moduł 3 Surowce, półprodukty i dodatki

- Rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania
- Oryginalne receptury
- Receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami
- Dodatki, np. sosy, topinigi, tamago
- 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),
- Jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać
- Jaką rybę wybrać do sushi i sashimi
- 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)
- Świeżość i filetuje rybę, np. makrelę, łososia
- Oczyszczanie i przygotowuje owoce morza
- Rodzaje ryżu do sushi, przygotowanie zaprawy, gotowanie i zaprawianie ryżu (shari)

### Moduł 4 Metody serwisu sushi i sashimi

- Ocena organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji

- Rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki
- Serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu
- Elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej
- instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstruje gościom, jak używać pałeczek
- 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)

#### Moduł 5 Wizerunek sushimana w restauracji

- Zadania za które odpowiada sushiman
- Elementy profesjonalnego wizerunku sushimana
- Zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)

#### Moduł 6 Własny rozwój zawodowy?

- Przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- Techniki radzenia sobie ze stresem

#### Kurs certyfikowany zakończony egzaminem

## 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	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN

---

**W tym koszt certyfikowania brutto**

900,00 PLN

---

**W tym koszt certyfikowania netto**

900,00 PLN

---

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

## Adres

ul. 3 Maja 32/5

35-030 Rzeszów

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Sylwia Ason**

**E-mail** sylwia.ason@gmail.com

**Telefon** (+48) 729 835 005