



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz cyfrowych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/01/10/127923/2495701

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 14.04.2025 do 29.04.2025

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 wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <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">- 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.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	11-04-2025
Forma prowadzenia usługi	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>a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze 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

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizacja stanowiska pracy.
2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi.
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Kurs przygotowania sushi i sashimi, który uwzględni kwalifikacje zielone i cyfrowe, przygotowuje uczestników nie tylko do tradycyjnego rzemiosła kulinarnego, ale także do pracy zgodnej z trendami i wyzwaniami współczesnego rynku. To połączenie może zwiększyć ich wartość na rynku pracy oraz pomóc rozwijać świadome podejście do gastronomii.

Kwalifikacje zielone zawarte w kursie:

1. Zrównoważone wybory składników.
2. Minimalizacja marnowania.
3. Energooszczędność.
4. Redukcja odpadów.
5. Używanie ekologicznych produktów i opakowań.
6. Edukacja dotycząca śladu węglowego.
7. Kreowanie menu zrównoważonego ekologicznie.
8. Utrzymanie czystości i higieny w sposób przyjazny dla środowiska, np. poprzez stosowanie ekologicznych środków czystości.

Kwalifikacje cyfrowe zawarte w kursie:

1. Umiejętności cyfrowe związane z Food cost, recepturami cyfrowymi, menu cyfrowym.
2. Umiejętności cyfrowe związane z obsługą systemu POS, elektronicznego systemu zamówień.
3. Umiejętność prezentacji oferty w Internecie, z uwzględnieniem różnych narzędzi i metod promocji: fotografia produktowa, materiały audio-video.

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.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 32 godziny to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzona 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
1 z 29 Organizacja stanowiska pracy. Zasady BHP, ochrony przeciwpożarowej, HACCP.	Mateusz Płodzień	14-04-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	14-04-2025	09:30	09:45	00:15
3 z 29 Organizacja stanowiska pracy. Przepisy ochrony środowiska, gospodarka odpadami opakowaniowymi, pozostałą żywnością.	Mateusz Płodzień	14-04-2025	09:45	10:30	00:45
4 z 29 Organizacja stanowiska pracy. Noże, przyrządy, narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi. Strój sushimana.	Mateusz Płodzień	14-04-2025	10:30	11:15	00:45
5 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	14-04-2025	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 29 Surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi. Magazynowanie. Alergeny.	Mateusz Płodzień	14-04-2025	11:30	13:00	01:30
7 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	14-04-2025	13:00	13:30	00:30
8 z 29 Rodzaje sushi, sposoby ich sporządzania. Receptury dla osób z nietolerancją pokarmową.	Mateusz Płodzień	14-04-2025	13:30	15:00	01:30
9 z 29 Rodzaje sushi, sposoby ich sporządzania. Receptury dla osób z nietolerancją pokarmową.	Mateusz Płodzień	15-04-2025	08:00	09:30	01:30
10 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	15-04-2025	09:30	09:45	00:15
11 z 29 Rodzaje ryb, owoców morza. Oczyszczanie, przygotowanie, ocena świeżości.	Mateusz Płodzień	15-04-2025	09:45	11:15	01:30
12 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	15-04-2025	11:15	11:30	00:15
13 z 29 Obróbka ryżu. Dodatki - sosy, topingi, tamago.	Mateusz Płodzień	15-04-2025	11:30	13:00	01:30
14 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	15-04-2025	13:00	13:30	00:30
15 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	15-04-2025	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	28-04-2025	08:00	09:30	01:30
17 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	28-04-2025	09:30	09:45	00:15
18 z 29 Serwowanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	28-04-2025	09:45	11:15	01:30
19 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	28-04-2025	11:15	11:30	00:15
20 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	28-04-2025	11:30	13:00	01:30
21 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	28-04-2025	13:00	13:30	00:30
22 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	28-04-2025	13:30	15:00	01:30
23 z 29 Przyrządzanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	29-04-2025	08:00	09:30	01:30
24 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	29-04-2025	09:30	09:45	00:15
25 z 29 Serwowanie sushi i sashimi.	Mateusz Płodzień	29-04-2025	09:45	10:30	00:45
26 z 29 Wizerunek sushimana w restauracji. Rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	29-04-2025	10:30	11:15	00:45
27 z 29 Przerwa	Mateusz Płodzień	29-04-2025	11:15	11:30	00:15
28 z 29 Walidacja.	-	29-04-2025	11:30	14:00	02:30
29 z 29 Certyfikacja.	-	29-04-2025	14:00	14:30	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

Mateusz Płodzień

Posiada wykształcenie Technik żywienia oraz tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz. Od 16 lat pracuje w zawodzie. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni i kucharz cukiernik w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Pracował m.in. jako szef kuchni w hotelu Pod Herbami, sous szef w hotelu Sokół, kucharz w hotelu Live Heron. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista. Specjalizuje się w kuchni azjatyckiej, śródziemnomorskiej. 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. Sportowa 14
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

37-700 Przemyśl, ul. Sportowa 14

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316