



Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.



Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/03/04/157763/2597186

📍 Jarosław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 21.06.2025 do 29.06.2025

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 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

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw sushi i sashimi.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu sushi i sashimi są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie i serwowanie różnorodnych potraw sushi i sashimi.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu sushi i sashimi (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw sushi i sashimi.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	20-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	37
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

Usługa "Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania potraw sushi i sashimi poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, 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.	omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy -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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania.	-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 -określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów -omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania -omawia zasady oceny organoleptycznej surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Charakteryzuje i przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki.	-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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	-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)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i określa metody sushi i sashimi.	-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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Definiuje wizerunek sushimana w restauracji.	-charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman -omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana -omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Planuje i dba o własny rozwój zawodowy.	-podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego -wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi
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

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 adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 37 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	5 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 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

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Kurs realizowany jest w godzinach dydaktycznych (45minut).

Adres

Jarosław

37-500 Jarosław

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599