Możliwość dofinansowania

Sushiman - Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi – szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2025/03/10/115503/2610672

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
147,37 PLN brutto/h
147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY ZARZĄDZANIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

4,7 / 5

659 ocen

Jarosław / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

38 h

25.09.2025 do 28.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	**Szkolenie adresowane jest do** absolwentów lub uczniów szkół ponadgimnazjalnych i podnadpodstawowych o profilu gastronomicznym, hotelarskim; turystycznym; liceów ogólnokształcących, studentów wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; turystycznym, osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadających potwierdzonej kwalifikacji; osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp., absolwentów szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim, pracowników kuchni, osób zatrudnionych na stanowiskach pomocy kuchennych, kucharzy, szefów zmianowych, szefów kuchni oraz do innych osób zainteresowanych przedmiotem szkolenia. **Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania.** Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawod. w pracy w obiektach gastronomicznych zajmujących się przygotowaniem i serwowaniem sushi i sashimi jak i osób bez takiego doświadczenia zawodowego
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	22-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38

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 „Sushiman - Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi – szkolenie kończące się egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta i przygotowywania ręcznie wszystkich rodzaje sushi: maki, uramaki, temaki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Omawia sposób organizacji 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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
2. 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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
3. 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 (mątwa), 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)	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
4. 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, hoso-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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
5. 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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
6. Dba o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13829
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie adresowane jest do absolwentów lub uczniów szkół ponadgimnazjalnych i podnadpostawowych o profilu gastronomicznym, hotelarskim; turystycznym; absolwentów lub uczniów liceów ogólnokształcących, studentów wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; turystycznym, osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadających potwierdzonej kwalifikacji; osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp., absolwentów szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim, pracowników kuchni, osób zatrudnionych na stanowiskach pomocy kuchennych, kucharzy, szefów zmianowych, szefów kuchni oraz do innych osób zaintersowanych przedmiotem szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych zajmujących się przygotowaniem i serwowaniem sushi i sashimi jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.

Szkolenie zakończy się egzaminem nadającym kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” funkcjonującą w Zintergowanym Rejetrze Kwalifikacji (Kwalifikacja cząstkowa na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji).

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),oryginalnym nazewnictwem oraz przekłada je na język ojczysty. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom jak ich używać. Śledzi trendy i innowacje w zakresie przygotowania i serwowania sushi. W ramach wykonywania zadań zawodowych osoba ta samodzielnie rozwiązuje problemy, również w nietypowych sytuacjach. Stosuje się do zasad etykiety zawodowej i ogólnych zasad savoir-vivre. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz Sushi masterem. Dba o własny rozwój zawodowy. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w sushi barach, restauracjach samodzielnych (w których sushi stanowi jeden z typów serwowanych potraw) lub też restauracji będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest przewidziane zaplecze i wydzielone stanowisko do przygotowania sushi.

Zagadanienia pporuszone podczas szkolenia:

1) Organizacja stanowiska pracy na stanowisku Sushimana

1. Wyposażenie stanowiska pracy i sposób organizacji stanowiska pracy w tym z zastosowaniem przepisów BHP i ochrony przeciwpożarowej HACCP oraz innych własciwych przepisów na stanowisku pracy

2. Metody oceny surowców stosowanych przy produkcji sushi i sashimi oraz zasady ich magazynowania

2) Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi

1. Przygotowanie surowców, półproduktów i dodatków

2. Sporządzanie różnych rodzajów sushi i metody serwisu sushi i sashimi

3) Doskonalenie umiejętności zawodowych

1. Omówienie wizerunku sushimana w restauracji

a. zadania sushimana

b. elementy profesjonalnego wizerunku sushimana

c. zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)

2. Dbałość o własny rozwój zawodowy

a. możliwości rozwoju zawodowego

b. techniki radzenia sobie ze stresem

Szkolenie trwa 38 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych - w ten czas nie wliczono przerw

Szkolenie prowadzone jest w godz. edukacyjnych/ szkoleniowych, tj. 1 godz. = 45 min.

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 15

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. posiadać stanowiska i urządzenia do realizacji części praktycznej zajęć, dostęp do bieżącej wody itp.).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	990,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	990,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	990,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały i surowce zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Jarosław

Jarosław

Kontakt

Natalia Szkoła

E-mail n.szkola@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200