



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



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

Numer usługi 2025/04/02/127923/2664762

📍 Przeworsk / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 21.07.2025 do 25.07.2025

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

137,50 PLN brutto/h

137,50 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia   |
| <b>Sposób dofinansowania</b>         | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników   |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kucharze, pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, szefowie zmianowi, szefowie kuchni chcący podnieść swoje kwalifikacje o przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi,</li><li>- absolwenci szkół o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,</li><li>- osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi i sashimi, ale nie posiadające potwierdzonej kwalifikacji.</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 i serwowania sushi i sashimi badana na podstawie pre testu,</li><li>- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania i serwowania sushi i sashimi,</li><li>- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem przy przygotowaniu i serwowaniu sushi i sashimi.</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 8  |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 15   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 18-07-2025   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 40   |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnej pracy, podniesienie kwalif. kucharza. 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.

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

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                    |
|--|--|-------------------------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji stanowiska pracy.                       | a) omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy<br>b) omawia założenia HACCP<br>c) omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością<br>d) omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi<br>e) omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman       | Test teoretyczny                    |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą metod oceny surowców oraz zasady ich magazynowania. | a) omawia:<br>- surowce stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów<br>- zasady oceny organoleptycznej surowców<br>- zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania<br>b) nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym<br>c) odróżnia surowce oryginalne<br>d) określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów | Test teoretyczny                    |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                    |
|--|--|-------------------------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą przyrządzania sushi i sashimi.  | a) określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania<br>b) stosuje oryginalne receptury (także dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami)<br>c) przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi<br>d) wymienia rodzaje ryb<br>e) wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka i dlaczego to ważne<br>f) uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi<br>g) ocenia świeżość i filetuje rybę<br>h) przygotowuje ryż | Test teoretyczny                    |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą metod serwisu sushi i sashimi.  | a) przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji<br>b) sporządza różne rodzaje sushi<br>c) nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej<br>d) stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi<br>e) prezentuje metody zwijania klasycznych form sushi<br>f) demonstruje układanie pałeczek na stole gościa<br>g) nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  |  | Prezentacja                         |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku sushimana w restauracji.  | a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman<br>b) omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana<br>c) omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)   | Test teoretyczny                    |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą rozwoju zawodowego.   | a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego<br>b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem  | Test teoretyczny                    |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą wpływu podniesienia kwalifikacji kucharza o przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi. | a) omawia korzyści płynące z podnoszenia kwalifikacji kucharza o przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi.   | Wywiad swobodny                     |

## 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>         | 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 i serwowania sushi i sashimi badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania i serwowania sushi i sashimi,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem przy przygotowaniu i serwowaniu sushi i sashimi.

### **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 przeprowadzony zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja.

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

## 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 | 5 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 500,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 137,50 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 137,50 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

### Tomasz Nowak

Kucharz, cukiernik – pasjonata. W cukiernictwie/gastronomii od ponad 20 lat. Współwłaściciel pracowni cukierniczej i kawiarni Sweet Home Silesia by Magdalena Nowak. Szkoleniowiec, doradca i audytor dla wielu obiektów gastronomicznych w Polsce. Egzaminator w Cechu Rzemiosł Katowice na czeladnika i mistrza w zawodzie Kucharz. Układał menu i obsługiwał mistrzostwa świata i mistrzostwa Europy w Piłce nożnej U21 i U19 z FIFA i UEFA. Założyciel „Kuźni Kucharzy Śląskich”. Szef Kuchni i doradca kulinarny. Juror oraz Laureat wielu konkursów kulinarnych. Autor wielu artykułów i przepisów kulinarnych na portalach internetowych oraz w prasie branżowej. Brązowy medalista mistrzostw Europy w 2010 r w podawaniu potraw z karpia, udział w pucharze świata i brązowy medal w 2010r w Luksemburgu w drużynie Sebastiana Krauzowicza szefa kuchni

obecnego trenera kadry kucharzy Polski, brązowy medal mistrzostw republiki czeskiej „ Ćesky Kapr” 2010r., Srebrny medal w mistrzostwach republiki czeskiej w Budejovicach w 2011r. Finalista konkursu TRENDY CHEF 2012r. Złoty medal w mistrzostwach republiki czeskiej w Budejovicach w 2012 r.

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

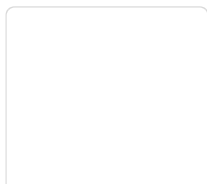
ul. Kasztanowa 1  
37-200 Przeworsk  
woj. podkarpackie

37-200 Przeworsk, ul. Kasztanowa 1

### 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

