



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

2 706 ocen

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

Numer usługi 2025/06/17/127923/2823415

📍 Domaradz / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 20.09.2025 do 05.10.2025

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- 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.

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.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- 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

19-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

36

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
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji stanowiska pracy.	a) omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy	Test teoretyczny
	b) omawia założenia HACCP	Wywiad ustrukturyzowany
	c) omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością	
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod oceny surowców oraz zasady ich magazynowania.	d) omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman	Test teoretyczny
	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	Wywiad ustrukturyzowany
	b) nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym c) odróżnia surowce oryginalne d) określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów	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 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	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod serwisu sushi i sashimi.	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	Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku 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
		Wywiad ustrukturyzowany
	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany

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	Tak
Nazwa 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 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, 36 godzin 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	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 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

Domaradz 340

36-230 Domaradz

woj. podkarpackie

Domaradz 340, 36-230 Domaradz

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