



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego

★★★★★ 5,0 / 5

850 ocen

Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi - szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/08/18/160998/2944169

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 01.12.2025 do 10.12.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Adresaci szkolenia to absolwenci:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji;
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- absolwenci szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim;
- pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

30-11-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem i serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” przygotowuje ręcznie i wydaje różne rodzaje sushi i sashimi. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom, jak ich używać. Jest przygotowana do tworzenia zestawów sushi na wydarzenia organizowane w restauracjach lub cateringach. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji stanowiska pracy.	1. Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Omawia założenia HACCP.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	3. Omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	4. Omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	5. Omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod oceny surowców oraz zasady ich magazynowania.	1. 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.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym. 3. Odróżnia surowce oryginalne. 4. Określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą przyrządzania sushi i sashimi.	1. Określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Stosuje oryginalne receptury (także dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami).	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	3. Przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	4. Wymienia rodzaje ryb.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	5. Wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka i dlaczego to ważne.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	6. Uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	7. Ocenia świeżość i filetuje rybę.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	8. Przygotowuje ryż.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod serwisu sushi i sashimi.	1. Przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Sporządza różne rodzaje sushi.	
	3. Nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	4. Stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	5. Prezentuje metody zwijania klasycznych form sushi.	
	6. Demonstruje układanie pałeczek na stole gościa.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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

1. Organizacja stanowiska pracy :

Omawia sposób organizacja 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.

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.

2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi:

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 (mątwą), 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 sercowka), 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).

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).

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

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).

Dbą o własny rozwój zawodowy:

a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,

b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

Usługa szkoleniowa kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji;

- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- absolwenci szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim;
- pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy) obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 30 godz. praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 13829 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, tj: notes, długopis, teczka.

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	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, tj: notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Po ukończeniu kursu / szkolenia (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji.

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

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.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13829 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

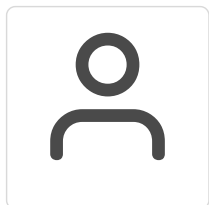
Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2
35-111 Rzeszów
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040