



Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi- szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/09/11/159966/3000262

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaUmiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 5,0 / 5

973 oceny

📍 Dębica / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 14.01.2026 do 19.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

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.

1. 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.

1. Zakres zadań:

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

1. 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

6

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji	13-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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
Definiuje tradycyjnej japońskiej kultury kulinarnej i historii sushi	Omawia i charakteryzuje wiedzę z zakresu tradycyjnej japońskiej kultury kulinarnej i historii sushi	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje ryb i owoców morza używanych do przygotowania sushi i sashimi	Omawia i charakteryzuje różne rodzaje ryb i owoców morza używanych do przygotowania sushi i sashimi	Test teoretyczny
Przygotowuje i przyprawia ryż sushi zgodnie z tradycyjną recepturą	Omawia, charakteryzuje i przyrządza ryż sushi zgodnie z tradycyjną recepturą	Test teoretyczny
Omawia sposób filetowania ryby i przygotowywać sashimi	Omawia i charakteryzuje profesjonalnie filetować ryby i przygotowywać sashimi	Test teoretyczny
Definiuje różne techniki krojenia ryb i składników	Omawia i charakteryzuje różne techniki krojenia ryb i składników	Test teoretyczny
Definiuje zasady bezpieczeństwa żywności przy pracy z surowymi produktami	Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa żywności przy pracy z surowymi produktami	Test teoretyczny
Definiuje różne rodzaje sushi (nigiri, maki, uramaki, temaki)	Omawia i charakteryzuje różne rodzaje sushi (nigiri, maki, uramaki, temaki)	Test teoretyczny
Potrafi estetycznie prezentować i serwować gotowe potrawy	Omawia i charakteryzuje gotowe potrawy	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje właściwości i omawia zastosowanie tradycyjnych przypraw (wasabi, sos sojowy, imbir)	Omawia i charakteryzuje właściwości i zastosowanie tradycyjnych przypraw (wasabi, sos sojowy, imbir)	Test teoretyczny
Rozróżnia specjalistyczne narzędzia do przygotowania sushi	Omawia i charakteryzuje specjalistyczne narzędzia do przygotowania sushi	Test teoretyczny
Posiada umiejętność doboru świeżych składników i oceny ich jakości	Omawia i charakteryzuje dobór świeżych składników i oceny ich jakości	Test teoretyczny
Planuje i organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny	Omawia i charakteryzuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny	Test teoretyczny
Definiuje zasady etykiety i tradycje związane z serwowaniem japońskich potraw	Omawia i charakteryzuje zasady etykiety i tradycje związane z serwowaniem japońskich potraw	Test teoretyczny
Rozróżnia wiedzę o nowe techniki i trendy w kuchni japońskiej	Omawia i charakteryzuje wiedzę o nowe techniki i trendy w kuchni japońskiej	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak
---	-----

Program

1. Posiada wiedzę z zakresu tradycyjnej japońskiej kultury kulinarnej i historii sushi
2. Zna różne rodzaje ryb i owoców morza używanych do przygotowania sushi i sashimi
3. Umiejętnie przygotowuje i przyprawia ryż sushi zgodnie z tradycyjną recepturą
4. Potrafi profesjonalnie filetować ryby i przygotowywać sashimi
5. Sprawnie wykonuje różne techniki krojenia ryb i składników
6. Zna i stosuje zasady bezpieczeństwa żywności przy pracy z surowymi produktami
7. Umiejętnie formuje różne rodzaje sushi (nigiri, maki, uramaki, temaki)
8. Potrafi estetycznie prezentować i serwować gotowe potrawy
9. Zna właściwości i zastosowanie tradycyjnych przypraw (wasabi, sos sojowy, imbir)
10. Sprawnie posługuje się specjalistycznymi narzędziami do przygotowania sushi
11. Posiada umiejętność doboru świeżych składników i oceny ich jakości
12. Efektywnie organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny
13. Zna zasady etykiety i tradycje związane z serwowaniem japońskich potraw
14. Stale doskonali umiejętności i poszerza wiedzę o nowe techniki i trendy w kuchni japońskiej
15. Powtórzenie wiadomości
16. Walidacja
17. Certyfikacja

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.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Posiada wiedzę z zakresu tradycyjnej japońskiej kultury kulinarnej i historii sushi	Piotr Bassara	14-01-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 17 2. Zna różne rodzaje ryb i owoców morza używanych do przygotowania sushi i sashimi	Piotr Bassara	14-01-2026	10:00	12:00	02:00
3 z 17 3. Umiejętnie przygotowuje i przyprawia ryż sushi zgodnie z tradycyjną recepturą	Piotr Bassara	14-01-2026	12:00	14:00	02:00
4 z 17 4. Potrafi profesjonalnie filetować ryby i przygotowywać sashimi	Piotr Bassara	14-01-2026	14:00	17:00	03:00
5 z 17 5. Sprawnie wykonuje różne techniki krojenia ryb i składników	Piotr Bassara	15-01-2026	08:00	10:00	02:00
6 z 17 6. Zna i stosuje zasady bezpieczeństwa żywności przy pracy z surowymi produktami	Piotr Bassara	15-01-2026	10:00	12:00	02:00
7 z 17 7. Umiejętnie formuje różne rodzaje sushi (nigiri, maki, uramaki, temaki)	Piotr Bassara	15-01-2026	12:00	14:00	02:00
8 z 17 8. Potrafi estetycznie prezentować i serwować gotowe potrawy	Piotr Bassara	15-01-2026	14:00	17:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 17 9. Zna właściwości i zastosowanie tradycyjnych przypraw (wasabi, sos sojowy, imbir)	Piotr Bassara	16-01-2026	08:00	10:00	02:00
10 z 17 10. Sprawnie posługuje się specjalistycznym i narzędziami do przygotowania sushi	Piotr Bassara	16-01-2026	10:00	12:00	02:00
11 z 17 11. Posiada umiejętność doboru świeżych składników i oceny ich jakości	Piotr Bassara	16-01-2026	12:00	14:00	02:00
12 z 17 12. Efektywnie organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny	Piotr Bassara	16-01-2026	14:00	17:00	03:00
13 z 17 13. Zna zasady etykiety i tradycje związane z serwowaniem japońskich potraw	Piotr Bassara	19-01-2026	07:00	09:00	02:00
14 z 17 14. Stale doskonali umiejętności i poszerza wiedzę o nowe techniki i trendy w kuchni japońskiej	Piotr Bassara	19-01-2026	09:00	11:00	02:00
15 z 17 15. Powtórzenie wiadomości	Piotr Bassara	19-01-2026	11:00	13:00	02:00
16 z 17 16. Walidacja	-	19-01-2026	13:00	15:30	02:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 17 17.Certyfikacja	-	19-01-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 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: 1



1 z 1

Piotr Bassara

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Swoją wiedzę zdobywał szkoląc się i pracując w cenionych restauracjach w Stanach Zjednoczonych, Wielkiej Brytanii oraz z Polsce. Przez ponad 20 lat prowadził własne działalności gastronomiczne i restauracje. Obecnie swoją wiedzę przekazuje nowym adeptom sztuki kulinarnej jako trener i założyciel firmy szkoleniowej. Pasjonat - profesjonalista.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, 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

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

ul. prof. Gawrysia 17
39-200 Dębica
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