



## SUSHIMASTER POZIOM 2

Numer usługi 2025/09/27/191735/3038850

3 690,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 20 h

10 ocen

📅 25.03.2026 do 26.03.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Profesjonalni sushimasterzy z doświadczeniem. Rekomendujemy wcześniejsze ukończenie kursu "Sushimaster poziom 1" Szkolenie o <b>poziomie trudności 2</b> - szkolenie zaawansowane dla osób pracujących w gastronomii.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	20-03-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	20
<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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego przygotowania różnych form sushi (Edo, fusion, sashimi, chirashizushi, temari, oshizushi, kazarisushi, maki) zgodnie z zasadami techniki i estetyki kuchni japońskiej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki sushi: sashimi, chirashizushi, temari, oshizushi, kazarisushi, maki.	Obserwacja podczas pracy praktycznej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Umie wykorzystać różnorodne surowce do sushi.	Prezentacja przygotowanych potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi współpracować w zespole.	Ocena pracy zespołowej	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

1. Sushi fusion.
2. Techniki sashimi i chirashizushi.
3. Temari i oshizushi.
4. Kazarisushi.
5. Maki sushi.
6. Ćwiczenia praktyczne.
7. Walidacja

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Szkolenie realizowane w grupach dwu osobowych,

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

## 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	3 690,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Piotr Kuc

Piotr Kuc - sushimaster z 16-to letnim doświadczeniem. Od 12 lat związany zawodowo z Izumi Sushi Biały Kamień, a od 8 Head Sushi Chef. Brązowy medalista Poland Sushi Cup 2019. Zwycięzca Poland Sushi Cup w 2024r. Dwukrotny finalista World Sushi Cup w Tokio. Uczestnik European Sushi Cup 2024 Monako (listopad 2024).

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat ukończenia szkolenia.

## Informacje dodatkowe

Zalecamy ubranie kitla lub czarnego / białego t-shirtu.

Prosimy o zabranie własnych noży do sushi .

Zalecamy ubranie kitla lub czarnego / białego t-shirtu.

Prosimy o zabranie własnych noży do sushi .

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

## Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

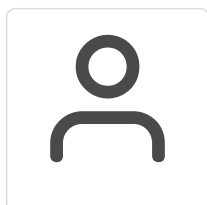
woj. łódzkie

Szkolenie prowadzone jest w profesjonalnej pracowni kulinarnej Ashanti Atelier w Łodzi.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

## Kontakt



**Katarzyna Majewska**

**E-mail** [katarzyna.majewska@ashanti.pl](mailto:katarzyna.majewska@ashanti.pl)

**Telefon** (+48) 693 693 116