



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

21 ocen

SUSHIMASTER POZIOM 1

Numer usługi 2026/01/08/191735/3246060

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 13.04.2026 do 14.04.2026

3 690,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Profesjonalni sushimasterzy z doświadczeniem.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	12-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego przygotowania różnych form sushi 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

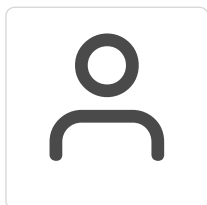
woj. łódzkie

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

Telefon (+48) 693 693 116