



GRZEGORZ GÓRNIK
AGENCJA
PROMOCJI PRACY i
REKLAMY
„WSCHÓD”

★★★★★ 4,9 / 5
107 ocen

Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

Numer usługi 2026/02/21/13527/3352055

📍 Grabowiec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 08.05.2026 do 10.05.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

147,06 PLN brutto/h

147,06 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Absolwenci i pełnoletni uczniowie: • szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym; • szkół ponadpodstawowych o profilu hotelarskim; • szkół ponadpodstawowych 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 i sashimi ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji; • osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.; • nauczyciele przedmiotów zawodowych o profilach: gastronomia, hotelarstwo, obsługa gości.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

22

Data zakończenia rekrutacji

06-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Celem usługi rozwojowej jest przygotowanie uczestników do samodzielnego, bezpiecznego i profesjonalnego wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i serwowaniem sushi i sashimi zgodnie z zasadami kuchni japońskiej, standardami jakości, estetyki oraz higieny żywności. Usługa ma na celu rozwinięcie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych w zakresie doboru surowców, technik krojenia ryb, przygotowania ryżu, komponowania zestawów sushi i sashimi

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Organizacja stanowiska pracy	1. Omawia sposób organizacji stanowiska pracy. 2. Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi	1. Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki. 2. Przygotowuje menu i określa metody serwisu sushi, sashimi	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych	1. Planuje własny rozwój zawodowy. 2. Omawia wizerunek sushi mana w restauracji	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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	Grzegorz Górnik Agencja Promocji Pracy i Reklamy „Wschód"
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Grzegorz Górnik Agencja Promocji Pracy i Reklamy „Wschód"

Program

34 h dydaktycznych - przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia (przerwy na żądanie uczestników)

Walidacje i Certyfikacje przeprowadza podmiot zewnętrzny

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 w dużym stopniu nastawionych na aktywność uczestników.

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi" samodzielnie wykonuje i serwuje różnego rodzaju sushi i sashimi zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów.

Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów sushi i sashimi na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy na organizm człowieka. Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej oraz bierze udział we wdrażaniu systemu HACCP .

Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.

Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe poprzez uczestnictwo w dodatkowych szkoleniach podnoszących i poszerzających kompetencje i kwalifikacje zawodowe. Przestrzega tajemnicy zawodowej. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w restauracjach o profilu azjatyckim, sushi barach karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest zaplecze wydzielone do przygotowania sushi i sashimi. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

Ramowy program usługi:

MODUŁ 1

Organizacja stanowiska pracy

Omawianie sposobu organizowania stanowiska pracy

Omawianie metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania

MODUŁ 2

Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi

Przygotowywanie surowców półproduktów i dodatków

Sporządzanie i określanie metody serwisu sushi i sashimi

MODUŁ 3

Doskonalenie umiejętności zawodowych

Omawianie wizerunku Sushi Mana w restauracji

Dbanie o własny rozwój zawodowy

Walidacja i Certyfikacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Organizacja stanowiska pracy -omawianie sposobu organizowania stanowiska pracy	Sebastian Gajdek	08-05-2026	13:00	15:00	02:00
2 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	08-05-2026	15:00	15:15	00:15
3 z 19 Organizowanie stanowiska pracy-omawianie metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania	Sebastian Gajdek	08-05-2026	15:15	17:15	02:00
4 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	08-05-2026	17:15	17:30	00:15
5 z 19 Przyrządzanie sushi - przygotowanie surowców cz1	Sebastian Gajdek	08-05-2026	17:30	19:30	02:00
6 z 19 Przyrządzanie sushi - przygotowanie surowców cz2	Sebastian Gajdek	09-05-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	09-05-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 Przyrządzanie sashimi - przygotowanie surowców cz1	Sebastian Gajdek	09-05-2026	11:15	13:15	02:00
9 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	09-05-2026	13:15	13:30	00:15
10 z 19 Przyrządzanie sashimi - przygotowanie surowców cz2	Sebastian Gajdek	09-05-2026	13:30	16:30	03:00
11 z 19 Przygotowanie sushi i sashimi - przygotowanie półproduktów i dodatków cz1	Sebastian Gajdek	09-05-2026	16:30	18:30	02:00
12 z 19 Przygotowanie sushi i sashimi - przygotowanie półproduktów i dodatków cz2	Sebastian Gajdek	10-05-2026	09:00	11:00	02:00
13 z 19 Sporządzanie sushi i sashimi i określanie metod serwisu cz1	Sebastian Gajdek	10-05-2026	11:00	13:00	02:00
14 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	10-05-2026	13:00	13:15	00:15
15 z 19 Sporządzanie sushi i sashimi i określanie metod serwisu cz2	Sebastian Gajdek	10-05-2026	13:15	15:15	02:00
16 z 19 Omawianie wizerunku Sushi Mana	Sebastian Gajdek	10-05-2026	15:15	16:00	00:45
17 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	10-05-2026	16:00	16:15	00:15
18 z 19 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Sebastian Gajdek	10-05-2026	16:15	17:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 19 Walidacja i Certyfikacja	-	10-05-2026	17:00	20:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,06 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,06 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

Sebastian Gajdek

Kucharz i Szef Kuchni z ponad 17-letnim doświadczeniem, specjalizujący się w kuchni japońskiej i sushi. Uczestnik prestiżowych konkursów kulinarnych – World Sushi Cup Japan 2023 oraz Poland Sushi Cup 2024 (3. miejsce). Certyfikowany przez ASJA Sushi Proficiency i Kuro Obi. Prowadzę autorskie warsztaty kulinarne i projekty edukacyjne, łącząc praktykę zawodową z pasją do nauczania.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

RECEPTURY I SKRYPTY SZKOLENIOWE,

FARTUCHY

Warunki uczestnictwa

Kontakt z firmą szkoleniową przed podpisaniem umowy

Musi spełniać warunki i wymagania projektowe Operatora u którego będą składane dokumenty.

Informacje dodatkowe

Zapisy na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową,

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14

Adres

Grabowiec 11/A

27-353 Grabowiec

woj. mazowieckie

- Wyposażona kuchnia - Strefa do przygotowania sushi i sashimi

Kontakt



GRZEGORZ GÓRNIK

E-mail akademiakelnerska@wp.pl

Telefon (+48) 502 465 547