



SUSHIMASTER – POZIOM 3. Zaawansowane techniki sushi i egzamin potwierdzający kompetencje.

Numer usługi 2026/04/08/191735/3471584

4 182,00 PLN brutto
3 400,00 PLN netto
199,14 PLN brutto/h
161,90 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

59 ocen

📍 Łódź-Śródmieście

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 21:00 h

📅 09.11.2026 do 10.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób posiadających zaawansowane doświadczenie w przygotowywaniu sushi, w szczególności sushimasterów oraz kucharzy, którzy ukończyli szkolenia na poziomie podstawowym i średniozaawansowanym lub posiadają równoważne umiejętności i chcą rozwijać autorskie podejście do sushi oraz potwierdzić swoje kompetencje egzaminem.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	06-11-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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 jest rozwinięcie zaawansowanych umiejętności uczestników w zakresie tworzenia autorskich kompozycji sushi, doskonalenie technik pracy oraz przygotowanie do samodzielnej pracy na wysokim poziomie profesjonalnym. Uczestnik nabeździe kompetencje w zakresie projektowania dań, organizacji pracy oraz przygotowuje się do egzaminu potwierdzającego osiągnięte efekty uczenia się.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje autorskie kompozycje sushi, Dobiera zaawansowane techniki i surowce.	Tworzy koncepcję dania sushi (skład, forma, estetyka). Dobiera zaawansowane techniki i surowce.	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad swobodny
Wykonuje autorskie formy sushi na wysokim poziomie.	Samodzielnie przygotowuje złożone kompozycje sushi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zaawansowane techniki pracy sushimastera. Organizuje pracę i proces przygotowania dań.	Wykonuje precyzyjne techniki krojenia i przygotowania. Planuje pracę i realizuje zadania zgodnie ze standardami.	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Weryfikuje jakość wykonanych potraw.	Dokonuje oceny własnych dań i wprowadza korekty.	Wywiad swobodny
Potwierdza osiągnięcie efektów uczenia się w procesie egzaminacyjnym.	Uzyskuje pozytywny wynik egzaminu praktycznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych Prezentacja

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Organizacja pracy w sushi barze – poziom zaawansowany
2. Projektowanie autorskiego sushi („my style”)
3. Zaawansowane techniki przygotowania sushi
4. Kompozycja, estetyka i budowanie zestawów
5. Praktyka – tworzenie autorskich dań
6. Konsultacje indywidualne i doskonalenie
7. Przygotowanie do egzaminu
8. Walidacja efektów uczenia się – egzamin końcowy (część praktyczna).

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych (45 min).

Walidacja wliczona w czas usługi.

Przerwy nie są wliczane w czas usługi.

Uzasadnienie do specyfikacji harmonogramu:

- ze względu na specyfikę procesów kulinarnych, harmonogram szkolenia ma charakter orientacyjny i elastyczny.
- czas trwania poszczególnych etapów może różnić się w zależności od warunków technologicznych i wyników pracy uczestników.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo w zależności od ćwiczeń praktycznych.

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Przygotowanie stanowiska i realizacja zadań: przygotowanie surowców organizacja pracy bieżąca korekta technik przez trenera.	Alon Than	09-11-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 8 Rozwój technik zaawansowanych: wykonywanie form sushi, doskonalenie precyzji, bieżąca analiza i poprawa błędów.	Alon Than	09-11-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 8 Tworzenie autorskich kompozycji sushi: dobór składników, budowanie form, indywidualna korekta pracy uczestników.	Alon Than	09-11-2026	13:00	15:00	02:00
4 z 8 Doskonalenie warsztatu: przygotowanie złożonych form sushi, praca indywidualna, bieżąca informacja zwrotna i korekta.	Alon Than	09-11-2026	15:00	18:00	03:00
5 z 8 Praca praktyczna – kontynuacja i doskonalenie: rozwój autorskich kompozycji, optymalizacja technik, bieżąca korekta.	Alon Than	10-11-2026	09:00	12:00	03:00
6 z 8 Praca praktyczna – przygotowanie do egzaminu.	Alon Than	10-11-2026	12:00	13:30	01:30
7 z 8 Egzamin praktyczny: wykonanie autorskiego sushi.	Alon Than	10-11-2026	13:30	16:30	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Walidacja efektów uczenia się.	-	10-11-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 182,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	199,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	161,90 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Alon Than

Sushimaster z doświadczeniem międzynarodowym, specjalizujący się w zaawansowanych technikach przygotowywania sushi oraz pracy na najwyższym poziomie profesjonalnym. Laureat konkursów branżowych o zasięgu międzynarodowym, w tym zdobywca tytułu Mistrza Świata Sushi.

Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń kulinarnych oraz pracy z profesjonalistami branży gastronomicznej, w tym w zakresie rozwijania autorskich koncepcji sushi i doskonalenia technik pracy.

Prowadzi szkolenia na poziomie zaawansowanym, przygotowujące uczestników do samodzielnej pracy oraz weryfikacji kompetencji w formie egzaminu.

Ostatnie lata aktywnie działa w branży gastronomicznej, rozwijając swoje kompetencje zawodowe.

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

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce.
- Skrypt z recepturami.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Zalecane jest ukończenie Szkoleń Sushimaster poziom 1 i poziom 2 oraz doświadczenie w zawodzie sushimastera.

Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

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.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest przez osobę nieprowadzącą szkolenia, co zapewnia rozdzielenie procesu kształcenia odwalidacji. Walidacja odbywa się w oparciu o zdefiniowane efekty uczenia się, kryteria ich weryfikacji oraz przypisane metody walidacji.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź-Śródmieście
woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116