



SUSHIMASTER – POZIOM 2. Zaawansowane techniki sushi i doskonalenie warsztatu sushimastera.

Numer usługi 2026/04/08/191735/3471701

3 936,00 PLN brutto
3 200,00 PLN netto
187,43 PLN brutto/h
152,38 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

📍 Łódź-Śródmieście

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 21:00 h

📅 21.10.2026 do 22.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób posiadających podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu sushi, w szczególności kucharzy, sushimasterów oraz pracowników gastronomii, którzy chcą rozwinąć swoje umiejętności praktyczne i poszerzyć wiedzę z zakresu zaawansowanych technik sushi.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2026
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 umiejętności uczestników w zakresie zaawansowanych technik przygotowywania sushi oraz doskonalenie pracy na stanowisku sushimastera. Uczestnik pogłębi wiedzę dotyczącą surowców, technik krojenia i

estetyki podania oraz nabyte umiejętności przygotowywania bardziej złożonych form sushi zgodnie ze standardami jakości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia zaawansowane techniki sushi (m.in. kazarisushi, oshizushi, zaawansowane maki).	Identyfikuje techniki i opisuje ich zastosowanie.	Test teoretyczny Wywiad swobodny
Dobiera surowce do zaawansowanych form sushi.	Uzasadnia dobór składników do konkretnych form sushi.	Wywiad swobodny
Stosuje zaawansowane techniki krojenia ryb i dodatków.	Wykonuje prawidłowe cięcia zgodnie z technologią.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje złożone formy sushi.	Samodzielnie przygotowuje zaawansowane kompozycje sushi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komponuje estetyczne zestawy sushi.	Przygotowuje spójne wizualnie zestawy potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę na stanowisku sushimastera.	Planuje i realizuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii i higieny.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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. Powtórzenie i doskonalenie podstaw sushi.
2. Zaawansowane surowce i ich zastosowanie.
3. Zaawansowane techniki krojenia ryb i dodatków.
4. Techniki sushi na poziomie zaawansowanym:

- kazarisushi
- oshizushi
- zaawansowane maki.

1. Kompozycja i estetyka podania.
2. Organizacja pracy sushimastera
3. Ćwiczenia praktyczne.
4. Walidacja efektów uczenia się.

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 dostępną przez organizatora liście obecności.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie i powtórzenie podstaw: omówienie efektów uczenia się, analiza błędów i poziomu uczestników.	Piotr Kuc	21-10-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 10 Surowce w sushi – poziom zaawansowany: selekcja ryb, jakość i świeżość, przygotowanie produktów.	Piotr Kuc	21-10-2026	11:00	12:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 10 Techniki krojenia: precyzyjne cięcia, przygotowanie ryb do sushi.	Piotr Kuc	21-10-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 10 Zaawansowane techniki sushi: rozwinięte formy maki praca z różnymi strukturami.	Piotr Kuc	21-10-2026	13:00	15:30	02:30
5 z 10 Ćwiczenia praktyczne: przygotowanie zaawansowanych form sushi, doskonalenie techniki.	Piotr Kuc	21-10-2026	15:30	18:00	02:30
6 z 10 Doskonalenie technik: korekta błędów.	Piotr Kuc	22-10-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 10 Formy zaawansowane sushi: kazarisushi, oshizushi, kompozycje sushi.	Piotr Kuc	22-10-2026	11:00	13:00	02:00
8 z 10 Estetyka i kompozycja: prezentacja dań, budowanie zestawów.	Piotr Kuc	22-10-2026	13:00	15:00	02:00
9 z 10 Przygotowanie zestawów sushi.	Piotr Kuc	22-10-2026	15:00	16:30	01:30
10 z 10 Walidacja.	-	22-10-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

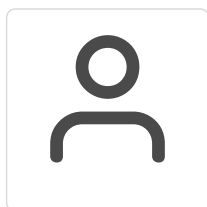
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 936,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,43 PLN
Koszt osobogodziny netto	152,38 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Kuc

Sushimaster i chef sushi z blisko 20-letnim doświadczeniem zawodowym w gastronomii, specjalizujący się w kuchni japońskiej. W latach 2012–2024 pełnił funkcję Head SushiChefa w restauracji Izumi Sushi, odpowiadając za organizację pracy zespołu, jakość produktów oraz realizację standardów technologicznych.

Posiada doświadczenie międzynarodowe – odbył staż zawodowy w Japonii w restauracji „Okimizuki” w Tsuruoce oraz pracował jako Head Chef w restauracji z kuchnią japońską fusion „Onakaya” w Nicei.

Laureat i uczestnik konkursów branżowych o zasięgu krajowym i międzynarodowym, w tym zwycięzca Poland Sushi Cup 2024, brązowy medalista Poland Sushi Cup 2019 oraz uczestnik World Sushi Cup 2024, podczas którego otrzymał nagrodę specjalną od Kinjirushi Wasabi. Uhonorowany przez Burmistrza Miasta Tsuruoka za zdobycie tytułu mistrza Europy sushi w 2024 roku.

Obecnie pełni funkcję Executive Chefa, doradcy kulinarnego oraz realizuje usługi jako prywatny sushichef, współpracując z podmiotami z branży HoReCa.

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

Szkolenie dla osób które zajmują się zawodowo tematem, oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktycznenapoziomie profesjonalnym.

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 Finansówz 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