



Sushiman - Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi – szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/04/30/115503/3525809

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

1 159 ocen

📍 Jarosław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 38:00 h

📅 01.10.2026 do 04.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do absolwentów lub uczniów szkół ponadgimnazjalnych i podnadpodstawowych o profilu gastronomicznym, hotelarskim; turystycznym; liceów ogólnokształcących, studentów wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; turystycznym, osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadających potwierdzonej kwalifikacji; osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp., absolwentów szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim, pracowników kuchni, osób zatrudnionych na stanowiskach pomocy kuchennych, kucharzy, szefów zmianowych, szefów kuchni oraz do innych osób zainteresowanych przedmiotem szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawod. w pracy w obiektach gastronomicznych zajmujących się przygotowaniem i serwowaniem sushi i sashimi jak i osób bez takiego doświadczenia zawodowego

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

30-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

38

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Sushiman - Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi – szkolenie kończące się egzaminem” potwierdza przygotowanie do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta i przygotowywania ręcznie wszystkich rodzajów sushi: maki, uramaki, temaki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Omawia sposób organizacji stanowiska pracy	a. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. omawia założenia HACCP	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d. omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e. omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2. Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania	a. omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. odróżnia surowce oryginalne od substytutów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d. określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e. omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	f. omawia zasady oceny organoleptycznej surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
3. Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki	a. określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. stosuje oryginalne receptury	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. stosuje receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d. przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi, tamago	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e. wymienia rodzaje ryb stosowane do przygotowania sushi i sashimi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. hirame (halibut), sumi-ika (mątna), aji (marynowana makrela), akami, chutoro, o-toro (tuńczyk), kohada (śledź), katsuo (wędzony tuńczyk), karei (flądra), anago (węgorz)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	f. wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g. uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	h. wymienia owoce morza stosowane do przygotowania sushi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. tako (ośmiornica), hamaguri (małż sercówka), ebi (krewetka), uni (jeżowiec), kobashira (przegrzebek), kani (krab)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	i. ocenia świeżość i filetuje rybę, np. makrelę, łososia	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	j. oczyszcza i przygotowuje owoce morza	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	k. przygotowuje różne rodzaje ryżu do sushi, przygotowuje zaprawę, gotuje i zaprawia ryż (shari)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
4. Sporządza i określa metody serwisu sushi i sashimi	a. przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. sporządza różne rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. przygotowuje serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d. nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e. instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstruje gościom, jak używać pałeczek	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	f. stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g. prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	h. demonstruje układanie pałeczek (hashi) na stole gościa zgodnie z japońską kulturą stołu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
5. Omawia wizerunek sushimana w restauracji	i. nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi (sushi sets)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b. omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
6. Dbą o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13829
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Szkolenie adresowane jest do absolwentów lub uczniów szkół ponadgimnazjalnych i podnadstawowych o profilu gastronomicznym, hotelarskim; turystycznym; absolwentów lub uczniów liceów ogólnokształcących, studentów wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; turystycznym, osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania i serwowania sushi, ale nieposiadających potwierdzonej kwalifikacji; osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp., absolwentów szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim, pracowników kuchni, osób zatrudnionych na stanowiskach pomocy kuchennych, kucharzy, szefów zmianowych, szefów kuchni oraz do innych osób zainteresowanych przedmiotem szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych zajmujących się przygotowaniem i serwowaniem sushi i sashimi jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.

Szkolenie zakończy się egzaminem nadającym kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” funkcjonującą w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji (Kwalifikacja częściowa na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji).

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi" posiada wiedzę i umiejętności pozwalające na samodzielną pracę na stanowisku związanym z serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta. Przygotowuje ręcznie wszystkie rodzaje sushi: maki, uramaki, temaki. Jest przygotowana do tworzenia zestawów sushi na wydarzenia organizowane w restauracjach lub cateringach. Posługuje się profesjonalną terminologią (nawiązującą do historii i pochodzenia sushi), oryginalnym nazewnictwem oraz przekłada je na język ojczysty. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom jak ich używać. Śledzi trendy i innowacje w zakresie przygotowania i serwowania sushi. W ramach wykonywania zadań zawodowych osoba ta samodzielnie rozwiązuje problemy, również w nietypowych sytuacjach. Stosuje się do zasad etykiety zawodowej i ogólnych zasad savoir-vivre. Współpracuje z właścicielem restauracji oraz Sushi masterem. Dbą o własny rozwój zawodowy. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w sushi barach, restauracjach samodzielnym (w których sushi stanowi jeden z typów serwowanych potraw) lub też restauracji będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest przewidziane zaplecze i wydzielone stanowisko do przygotowania sushi.

Zagadnienia poruszone podczas szkolenia:

1) Organizacja stanowiska pracy na stanowisku Sushimana

1. Wyposażenie stanowiska pracy i sposób organizacji stanowiska pracy w tym z zastosowaniem przepisów BHP i ochrony przeciwpożarowej HACCP oraz innych właściwych przepisów na stanowisku pracy
2. Metody oceny surowców stosowanych przy produkcji sushi i sashimi oraz zasady ich magazynowania

2) Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi

1. Przygotowanie surowców, półproduktów i dodatków
2. Sporządzanie różnych rodzajów sushi i metody serwisu sushi i sashimi

3) Doskonalenie umiejętności zawodowych

1. Omówienie wizerunku sushimana w restauracji
 - a. zadania sushimana
 - b. elementy profesjonalnego wizerunku sushimana
 - c. zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre)
2. Dbłość o własny rozwój zawodowy
 - a. możliwości rozwoju zawodowego
 - b. techniki radzenia sobie ze stresem

4) Walidacja i certyfikacja

Usługa obejmuje łącznie 38 godzin edukacyjnych/szkoleniowych (1 godzina edukacyjna/szkoleniowa = 45 minut), przy czym w podanym czasie uwzględniono przerwy.

Przewidywany rozkład godzinowy usługi przedstawia się następująco (realizator zastrzega możliwość wprowadzenia nieznacznych zmian w rozkładzie godzinowym i aktualizacji katy usługi w tym zakresie):

- zajęcia szkoleniowe – 34 godziny edukacyjne (w tym przerwy), przy czym część warsztatowa stanowi co najmniej 60% całkowitego czasu trwania usługi,
- walidacja i certyfikacja efektów uczenia się – 4 godziny edukacyjne.

Łączny wymiar usługi wynosi 38 godzin edukacyjnych.

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 16

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. posiadać stanowiska i urządzenia do realizacji części praktycznej zajęć, dostęp do bieżącej wody itp.).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

WALIDACJA:

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Walidacja to praktyczny i teoretyczny sprawdzian umiejętności osoby, która chce uzyskać oficjalny certyfikat potwierdzający kwalifikacje w zawodzie sushi mastera / kucharza sushi.

Egzamin potwierdza kwalifikacje w zakresie przygotowywania potraw kuchni japońskiej, zwłaszcza sushi, zgodnie z wymogami systemu ZSK. Po jego zdaniu otrzymuje się certyfikat zawodowy, uznawany w całej Polsce i często także za granicą.

Zakres walidacji

Walidacja składa się z dwóch części:

1. Część teoretyczna
2. Część praktyczna

Do weryfikacji efektów uczenia się stosuje się następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją),
- analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się stosuje się test teoretyczny lub analizę dowodów i deklaracji połączoną z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

Wynik i certyfikat

Po pozytywnym zaliczeniu egzaminu uczestnik otrzymuje certyfikat kwalifikacji rynkowej w zakresie przygotowywania sushi, potwierdzony przez instytucję uprawnioną w systemie ZSK. Dokument jest ważny bezterminowo i stanowi oficjalne potwierdzenie umiejętności zawodowych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	400,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dariusz Bucki

Szkoleniowiec/ trener na kursach cukierniczych i kucharskich

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat) m.in.

- Galicyjska Szkoła Smaku - od 09.2015 do aktualnie – prowadzenie kursów

cukierniczych(kurscukierniczy ogólny, kurs cukierniczy – słodkie stoły, kurs cukierniczy - torty, kurs cukierniczy –stylangielski) oraz kucharskich.

Prowadzi kursy dla różnych grup odbiorców, w tym: młodzieży, nauczycieli, pracowników kawiarni, restauracji hoteli, cukierni.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały i surowce zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

ul. Ignacego Kraszewskiego 3

37-500 Jarosław

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200