



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Sushi od podstaw. Podstawowe techniki przygotowywania sushi w gastronomii

Numer usługi 2026/07/21/191735/3701566

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 08:00 h
📅 11.09.2026 do 11.09.2026

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób chcących zdobyć podstawowe kompetencje w zakresie przygotowywania sushi w warunkach gastronomicznych, w szczególności do:

- kucharzy i pracowników gastronomii, którzy planują rozpocząć przygotowywanie sushi w swojej pracy zawodowej,
- właścicieli oraz menedżerów lokali gastronomicznych zainteresowanych rozszerzeniem oferty o podstawowe rodzaje sushi,
- osób rozpoczynających rozwój zawodowy w kierunku kuchni japońskiej,
- osób posiadających doświadczenie w gastronomii, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności stanowiące przygotowanie do dalszego kształcenia w zakresie profesjonalnego przygotowywania sushi.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas organizacji stanowiska pracy, przygotowania ryżu do sushi, doboru składników, wykonywania podstawowych rodzajów sushi oraz zachowania standardów jakości podczas przygotowywania potraw w gastronomii.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

10-09-2026

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

Po zakończeniu usługi uczestnik organizuje stanowisko pracy do przygotowywania sushi, przygotowuje ryż zgodnie z podstawowymi zasadami technologii sushi, dobiera składniki do realizowanych receptur, wykonuje podstawowe rodzaje sushi oraz ocenia jakość przygotowanych wyrobów pod względem estetyki, poprawności wykonania i zgodności z realizowanymi recepturami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje podstawowe składniki wykorzystywane do przygotowywania sushi oraz zasady ich doboru.	Omawia właściwości składników wykorzystywanych podczas szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru składników do realizowanych receptur.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje podstawowe etapy przygotowania sushi.	Omawia kolejne etapy przygotowania ryżu oraz podstawowych rodzajów sushi.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ prawidłowego przygotowania poszczególnych elementów na jakość gotowego wyrobu.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje ryż oraz podstawowe rodzaje sushi zgodnie z realizowanymi recepturami.	Przygotowuje ryż do sushi zgodnie z poznaną technologią.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje podstawowe rodzaje sushi zgodnie z realizowanymi recepturami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik dobiera składniki do przygotowania sushi oraz ocenia jakość gotowych wyrobów.	Dobiera składniki zgodnie z realizowanymi recepturami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość przygotowanego sushi pod względem estetyki, poprawności wykonania oraz zgodności z realizowanymi recepturami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności wykonywania poszczególnych etapów przygotowania sushi oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Organizuje stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia techniki przygotowywania sushi.	Wprowadza wskazówki prowadzącego podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Doskonali sposób przygotowania sushi na podstawie otrzymanej informacji zwrotnej.	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

Organizacja pracy oraz podstawy przygotowywania sushi

- Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Charakterystyka składników wykorzystywanych do przygotowywania sushi.
- Dobór produktów do realizowanych receptur.
- Planowanie kolejności wykonywania poszczególnych etapów przygotowania sushi.

Przygotowanie ryżu do sushi

- Dobór ryżu oraz pozostałych składników niezbędnych do jego przygotowania.
- Płukanie, gotowanie i przyprawianie ryżu.
- Ocena jakości przygotowanego ryżu.
- Przygotowanie ryżu do formowania sushi.
- Przygotowanie zaprawy do ryżu oraz jej zastosowanie podczas przygotowania sushi.

Formowanie i wykańczanie sushi

- Przygotowanie podstawowych rodzajów sushi zgodnie z realizowanymi recepturami.

- Dobór dodatków oraz estetyczne komponowanie gotowych porcji.
- Wykańczanie i estetyczne przygotowanie sushi do podania.
- Ocena jakości wykonanych wyrobów.

Doskonalenie techniki przygotowywania sushi

- Analiza jakości przygotowanych wyrobów.
- Doskonalenie techniki przygotowania sushi na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.
- Wykorzystanie poznanych technik w praktyce zawodowej.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych receptur. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Organizacja stanowiska pracy, omówienie składników wykorzystywanych do przygotowywania sushi oraz przygotowanie i zaprawianie ryżu zgodnie z realizowaną technologią.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	11-09-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 9 Przygotowanie składników wykorzystywanych podczas szkolenia oraz formowanie pierwszych rodzajów sushi zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	11-09-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 9 -	Przerwa	-	11-09-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 9 Kontynuacja realizacji receptur objętych programem szkolenia z wykorzystaniem poznanych technik przygotowywania sushi.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	11-09-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 9 -	Przerwa	-	11-09-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 9 Doskonalenie techniki przygotowywania sushi, wykonywanie kolejnych rodzajów sushi oraz wykańczanie gotowych porcji.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	11-09-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 9 Ocena jakości przygotowanego sushi oraz doskonalenie techniki przygotowywania sushi na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	11-09-2026	16:45	17:15	00:30
8 z 9 -	Przerwa	-	11-09-2026	17:15	17:30	00:15
9 z 9 -	Walidacja	-	11-09-2026	17:30	18:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

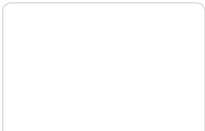
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

PAWEŁ NIEWIADOMSKI



Szef kuchni specjalizujący się w kuchni azjatyckiej, ze szczególnym uwzględnieniem sushi, ramen oraz dań kuchni japońskiej. Pasjonat intensywnych smaków i nowoczesnych technik kulinarnych. Laureat Ramen Festiwalu – zwycięzca edycji 2016 oraz zdobywca I miejsca w kategorii Ramen Tradycyjny w 2017 roku. Prowadzi szkolenia o charakterze praktycznym, koncentrując się na rozwijaniu umiejętności zawodowych uczestników w zakresie przygotowywania dań kuchni azjatyckiej oraz organizacji pracy w profesjonalnej kuchni. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności z zakresu przygotowywania potraw.

Warunkiem ukończenia usługi jest uczestnictwo w szkoleniu oraz przystąpienie do walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej dostosowanej do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską – w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

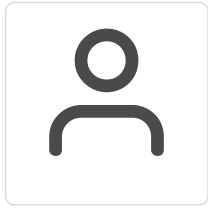
W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116