



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

Numer usługi 2025/03/04/139923/2597271

Strzyżów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

40 h

06.06.2025 do 15.06.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Adresaci szkolenia to absolwenci:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych 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, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji;
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- absolwenci szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim;
- pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji	05-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem i serwowaniem sushi bezpośrednio dla klienta. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi” przygotowuje ręcznie i wydaje różne rodzaje sushi i sashimi. Posługuje się pałeczkami i demonstruje gościom, jak ich używać. Jest przygotowana do tworzenia zestawów sushi na wydarzenia organizowane w restauracjach lub cateringach. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji stanowiska pracy.	1. Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy. 2. Omawia założenia HACCP. 3. Omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością. 4. Omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi. 5. Omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod oceny surowców oraz zasady ich magazynowania.	1. Omawia: - surowce stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów, - zasady oceny organoleptycznej surowców, - zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania. 2. Nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym. 3. Odróżnia surowce oryginalne. 4. Określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów.	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą przyrządzania sushi i sashimi.	1. Określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania. 2. Stosuje oryginalne receptury (także dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami). 3. Przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi. 4. Wymienia rodzaje ryb. 5. Wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka i dlaczego to ważne. 6. Uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi. 7. Ocenia świeżość i filetuje rybę. 8. Przygotowuje ryż.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod serwisu sushi i sashimi.	1. Przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji. 2. Sporządza różne rodzaje sushi. 3. Nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej. 4. Stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi. 5. Prezentuje metody zwijania klasycznych form sushi. 6. Demonstruje układanie pałeczek na stole gościa. 7. Nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku sushimana w restauracji.	1. Charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman. 2. Omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana. 3. Omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre).	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	1. Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego. 2. Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą rozwoju zawodowego.		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje

Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13829
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego validację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący validację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Organizacja stanowiska pracy :

Omawia sposób organizacja stanowiska pracy:

- a) omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy,
- b) omawia założenia HACCP,
- c) omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością,
- d) omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi,
- e) omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman.

Omawia metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania:

- a) omawia surowce spożywcze stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów,
- b) nazywa surowce dedykowane do sushi i sashimi, stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym,
- c) odróżnia surowce oryginalne od substytutów,
- d) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i produktów,
- e) omawia zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania,
- f) omawia zasady oceny organoleptycznej surowców.

2. Przyrządzanie i serwowanie sushi i sashimi:

Przygotowuje surowce, półprodukty i dodatki:

- a) określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania,
- b) stosuje oryginalne receptury,
- c) stosuje receptury sushi dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami,
- d) przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi, tamago,
- e) wymienia rodzaje ryb stosowane do przygotowania sushi i sashimi oraz nazywa je przy użyciu języka branżowego, np. hirame (halibut), sumi-ika (mątwą), aji (marynowana makrela), akami, chutoro, o-toro (tuńczyk), kohada (śledź), katsuo (wędzony tuńczyk), karei (flądra), anago (węgorz),

- f) wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka, np. akami, chu-toro, o-toro, i dlaczego ważne jest, aby umieć je rozpoznać,
- g) uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi,
- 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),
- i) ocenia świeżość i filetuje rybę, np. makrelę, łososia,
- j) oczyszcza i przygotowuje owoce morza,
- k) przygotowuje różne rodzaje ryżu do sushi, przygotowuje zaprawę, gotuje i zaprawia ryż (shari).

Sporządza i określa metody serwisu sushi i sashimi:

- a) przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji,
- b) sporządza różne rodzaje sushi, np. nigiri, maki, futo-maki, hoso-maki, gunkan, ura-maki, temaki,
- c) przygotowuje serwis sushi i sashimi z użyciem specjalistycznego sprzętu,
- d) nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej,
- e) instruuje gości o sposobie konsumpcji sushi, w tym demonstrować gościom, jak używać pałeczek,
- f) stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi,
- g) prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi,
- h) demonstrować układanie pałeczek (hashi) na stole gościa zgodnie z japońską kulturą stołu,
- i) nazywa i odróżnia gotowe zestawy sushi (sushi sets).

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

Omawia wizerunek sushimana w restauracji:

- a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman,
- b) omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana,
- c) omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre).

Dbą o własny rozwój zawodowy:

- a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,
- b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

Usługa szkoleniowa kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych 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, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji;
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- absolwenci szkół ponadpodstawowych;

- absolwenci szkół wyższych o profilu gastronomiczno – hotelarskim;
- pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 13829 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej. Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Adres

ul. Daszyńskiego 3
38-100 Strzyżów
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora



E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218