



EDU SERVICE

Edu Service  
Zdzisław Sikora

★★★★★ 4,9 / 5

420 ocen

## Przygotowanie i serwowanie sushi i sashimi - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/05/04/139923/3535823

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 36:00 h

📅 27.08.2026 do 09.09.2026

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### 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

26-08-2026

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                        |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 36                                 |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | 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 |
|--------------------|----------------------|------------------|
|--------------------|----------------------|------------------|

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji  |
|---|--|---|
| <p>Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji stanowiska pracy.</p> | <p>1. Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy.</p> <p>2. Omawia założenia HACCP.</p> | Test teoretyczny  |
|   |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>   |
|   |  | Test teoretyczny  |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany   |
|   |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>  |
|   |  | <p>3. Omawia przepisy ochrony środowiska, w tym gospodarkę odpadami opakowaniowymi oraz pozostałą żywnością.</p> <p>4. Omawia noże, przyrządy oraz inne pomocne narzędzia i naczynia potrzebne do przygotowania sushi i sashimi.</p> <p>5. Omawia strój niezbędny na stanowisku sushiman.</p> |
|   | Wywiad ustrukturyzowany  |   |
|   | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>   |   |
|   | Wywiad ustrukturyzowany  |   |
|   | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>   |   |
|   | Wywiad ustrukturyzowany  |   |
|   | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>   |   |

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                           |
|---|--|--|
| <p>Posługuje się wiedzą dotyczącą metod oceny surowców oraz zasady ich magazynowania.</p> | <p>1. Omawia:<br/> - surowce stosowane przy produkcji sushi i sashimi, w tym występowanie alergenów,<br/> - zasady oceny organoleptycznej surowców,<br/> - zasady rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania.</p> | <p>Test teoretyczny</p>                    |
|   |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|   |  | <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>             |
|   | <p>2. Nazywa surowce stosując nazewnictwo oryginalne oraz odpowiedniki w języku ojczystym.</p>   | <p>Test teoretyczny</p>                    |
|   |  | <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>             |
|   |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|   | <p>3. Odróżnia surowce oryginalne.</p>   | <p>Test teoretyczny</p>                    |
|   |  | <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>             |
|   |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|   | <p>4. Określa wart. odżywczą surowców, półproduktów i produktów.</p>   | <p>Test teoretyczny</p>                    |
|   | <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>   |  |
|   |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji   |                                     |
|--|---|--|-------------------------------------|
| <p>Posługuje się wiedzą dotyczącą przyrządzania sushi i sashimi.</p> | <p>1. Określa rodzaje sushi oraz sposoby ich sporządzania.</p> <p>2. Stosuje oryginalne receptury (także dla osób z nietolerancjami pokarmowymi i alergiami).</p> | Test teoretyczny   |                                     |
|  |   | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>  |                                     |
|  |   | Test teoretyczny   |                                     |
|  |   | Wywiad ustrukturyzowany  |                                     |
|  |   | Obserwacja w warunkach symulowanych  |                                     |
|  |   | <p>3. Przygotowuje dodatki, np. sosy, topinigi.</p> <p>4. Wymienia rodzaje ryb.</p> <p>5. Wyjaśnia, jak rozpoznać elementy tuszy tuńczyka i dlaczego to ważne.</p> | Test teoretyczny                    |
|  | Wywiad ustrukturyzowany   |  |                                     |
|  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>  |  |                                     |
|  | Wywiad ustrukturyzowany   |  |                                     |
|  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>  |  |                                     |
|  | Wywiad ustrukturyzowany   |  |                                     |
|  | Obserwacja w warunkach symulowanych   |  |                                     |
|  | <p>6. Uzasadnia, jaką rybę wybrać do sushi i sashimi.</p>   |  | Test teoretyczny                    |
|  |   |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|  |   |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji                | Metoda walidacji                    |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|                    | 7. Ocenia świeżość i filetuje rybę. | Test teoretyczny                    |
|                    |                                     | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                    |                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                    |                                     | Test teoretyczny                    |
|                    | 8. Przygotowuje ryż.                | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                    |                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                           |
|--|--|--|
| <p>Posługuje się wiedzą dotyczącą metod serwisu sushi i sashimi.</p> | <p>1. Przeprowadza ocenę organoleptyczną w poszczególnych - fazach produkcji.</p>          | Test teoretyczny                           |
|  |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|  |  | <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>             |
|  |  | Test teoretyczny                           |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany                    |
|  |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|  | <p>3. Nazywa poszczególne elementy sushi, używając prawidłowej terminologii branżowej.</p> | Test teoretyczny                           |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany                    |
|  |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|  | <p>4. Stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi.</p>                               | Test teoretyczny                           |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany                    |
|  |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|  |  | Test teoretyczny                           |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany                    |
|  |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
|  | <p>6. Demonstruje układanie pałeczek na stole gościa.</p>                                  | Test teoretyczny                           |
|  |  | Wywiad ustrukturyzowany                    |
|  |  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji                    |
|---|---|-------------------------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku sushimana w restauracji. | 1. Charakteryzuje zadania, za które odpowiada sushiman.         | Test teoretyczny                    |
|   |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|   |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   | 2. Omawia elementy profesjonalnego wizerunku sushimana.         | Test teoretyczny                    |
|   |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą rozwoju zawodowego.                | 3. Omawia zasady komunikacji sushimana z gośćmi (savoir-vivre). | Test teoretyczny                    |
|   |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|   | 1. Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego.            | Test teoretyczny                    |
|   |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   |   | Test teoretyczny                    |
| 2. Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem                    | Wywiad ustrukturyzowany   |                                     |
|   | Obserwacja w warunkach symulowanych                             |                                     |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

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

# 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 (przeźrebek), 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 demonstruje gościom, jak używać pałeczek,
- f) stosuje wybraną technikę krojenia sushi i sashimi,
- g) prezentuje metody zwijania (rolowania) klasycznych form sushi,
- h) demonstruje 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. Czas trwania szkolenia: 36 godzin dydaktycznych obejmuje: 10 godz. teoretycznych, 23 godz. praktycznych oraz 3 godziny przeznaczone na egzamin.

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, tj: notes, długopis, teczka.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny   | Cena         |
|---|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                | 5 400,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                 | 5 400,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>  | 150,00 PLN   |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>   | 150,00 PLN   |
| <b>W tym koszt walidacji brutto</b>   | 0,00 PLN     |
| <b>W tym koszt walidacji netto</b>  | 0,00 PLN     |
| <b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>  | 450,00 PLN   |
| <b>W tym koszt certyfikowania netto</b>   | 450,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają: notes, długopis, teczkę.

## 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. Stanisława Wyspiańskiego 2  
35-111 Rzeszów  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

## Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [biuro@edu-service.pl](mailto:biuro@edu-service.pl)

**Telefon** (+48) 500 403 218