



Warsztaty Sushi

Numer usługi 2024/03/25/12768/2105600

900,00 PLN brutto

900,00 PLN netto

112,50 PLN brutto/h

112,50 PLN netto/h

Krakowski Ośrodek
Szkoleniowo-
Doradczy "SEMEKS"
Barbara Leśkiewicz-
Rzeszutek

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 30.07.2024 do 31.07.2024



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób zatrudnionych w gastronomii oraz edukujących się w tym kierunku, które pragną podnieść swoje kwalifikacje z zakresu nowoczesnej kuchni w tym przypadku Sushi
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	29-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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 warsztatów jest nabycie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych z zakresu nowoczesnej kuchni Sushi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wiedza	weryfikacja	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

- Charakterystyka kuchni i kultury japońskiej, historia sus
- Noże, przyrządy i inne pomoce potrzebne w przygotowaniu sushi
- Organizacja stanowiska pracy
- Produkty wykorzystywane do przygotowania sushi, rodzaje sushi
- Ocena jakości produktów, zasady przechowywania produktów
- Przyprawy i dodatki wykorzystywane do przygotowania sushi
- Dobór odpowiednich surowców(ryby, warzywa, ryż, owoce morza)
- Oczyszczanie, krojenie i przygotowywanie surowców
- Metody zawijania i rolowania sushi
- Przygotowywanie różnych typów sushi: hosomaki, futumaki, nigiri, california maki
- Tworzenie, dobieranie i ustalanie odpowiedniej kompozycji sosów
- Układanie, kompozycja i prezentacja przygotowanych zestawów

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	900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne dotyczące tematyki szkolenia+notatnik+długopis

Adres

ul. Aleja Jana Pawła II 37
38-400 Krosno
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Połomicz

E-mail semeks.j@op.pl

Telefon (+48) 134 386 170