



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska



Sushi dla początkujących – warsztaty kulinarne z Mateuszem Bielińskim

Numer usługi 2025/04/03/15066/2669213

📍 Toruń / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 10.04.2025 do 10.04.2025

380,00 PLN brutto

308,94 PLN netto

76,00 PLN brutto/h

61,79 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ol style="list-style-type: none"> Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o dania sushi podnosząc jakość swoich usług. Szefowie kuchni: Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności. Kucharze hotelowi: Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości. Pasjonaci gotowania: Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o dania sushi. <p>Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.</p> <p>Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem Macieja Bartkowiaka</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	3
Data zakończenia rekrutacji	07-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Sushi dla początkujących – warsztaty kulinarne z M. Bielińskim" przygotowuje do samodzielnego przyrządzania wykwintnych kompozycji sushi, a także do opanowania technik jego przygotowania i serwowania. Uczestnicy nauczą się łączyć świeże składniki z delikatnymi smakami ryżu, ryb i warzyw, tworząc estetyczne i zrównoważone rolki. Warsztaty pozwolą na rozwinięcie umiejętności kulinarnych, świadome dobieranie składników oraz komponowanie dań zgodnie z zasadami tradycyjnej kuchni japońskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji sushi	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przestrzega zasad oceny organoleptycznej wybranych surowców	prawidłowo ocenia surowce	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocenia jakość wybranych surowców	prawidłowo ocenia jakość surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
określa rodzaje wybranych produktów i dań sushi oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	przygotowuje sushi umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań sushi	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji sushi	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji sushi	odpowiednio dobiera narzędzia i drobny sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
obsługuje wybrane urządzenia stosowane w procesie produkcji gastronomicznej	sprawnie obsługuje urządzenia w trakcie produkcji sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną sushi w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia sushi w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
sporządza półprodukty i gotowe sushi	przygotowuje sushi zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji sushi	przedstawia projektowane prezentacje sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji sushi	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji sushi	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji sushi	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania sushi	tworzy elementy dekoracji sushi zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
prezentuje i dekoruje sushi	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane sushi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

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

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

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

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

Program

Łączna ilość godzin	5 godzin zegarowych, czas przerw nie wlicza się do czasu usługi szkoleniowej
Program dnia	Sushi dla początkujących - warsztaty kulinarne z Mateuszem Bielińskim
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i sushi
	prezentacja sushi na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań sushi
Egzamin	Egzamin teoretyczny i praktyczny (ok. 1 h)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Sushi dla początkujących – warsztaty kulinarne z Mateuszem Bielińskim	Mateusz Bieliński	10-04-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Mateusz Bieliński	10-04-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	10-04-2025	21:15	22:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	380,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	308,94 PLN

Koszt osobogodziny brutto

76,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

61,79 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Bieliński

Mateusz Bieliński to urodzony w Gdyni pasjonat gotowania. Już od najmłodszych lat zainspirowany był uczuciem, jakie jego rodzice wkładali w przygotowywanie domowych potraw i ciast. Z tego względu jeszcze będąc w szkole zdecydował się podjąć swoją pierwszą pracę w gastronomii już w wieku 15 lat. Z początku szkolił się w przygotowywaniu i obsłudze imprez masowych, dzięki czemu wyrobił sobie dobre oko w doborze produktów i szacowaniu ilości zaspokajającej potrzeby każdego przyjęcia. Artystyczna dusza Mateusza sprawiła jednak, że poszukiwał bardziej kreatywnych form ekspresji kulinarnej. Kiedy rozpoczął prace w restauracji japońskiej wiedział, że to jest to co chce robić w życiu. Dodatkowo zajął się prowadzeniem kursów robienia sushi dla amatorów, dzieląc się swoją pasją. Zajęcia, które prowadzi, słyną z fantastycznej atmosfery oraz dużej uwagi przykładanej do bezpieczeństwa i odpowiedniej techniki pracy. Bezbłędne oko do detalu można podziwiać na zdjęciach prac Mateusza publikowanych na jego instagramie @chef_snax. Od kilku lat prowadzi własną restaurację TAKO YAKI Sushi Bar w Toruniu na ul. Franciszkańskiej 20/1.

Swoje doświadczenie zawodowe i kwalifikacje nabył tym samym nie wcześniej niż 5 lat przed datą szkolenia (wymóg Bazy Usług Rozwojowych).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przygotowanie się Uczestnika do zajęć nie jest wymagane, gdyż Akademia dostarcza wszystkie składniki, sprzęt AGD i akcesoria kuchenne oraz materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój.

Adres

ul. Joachima Lelewela 33

87-100 Toruń

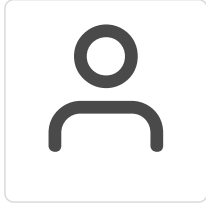
woj. kujawsko-pomorskie

AKADEMIA KULINARNA STUDIO A ul. Lelewela 33 (hala targowa, lp.) 87-100 Toruń tel. +48 506 177 366 email: biuro@akademia.cooking strona internetowa: akademia.cooking

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Michałowska

E-mail biuro@akademia.cooking

Telefon (+48) 506 177 366