

PROGRAM SZKOLENIA

PRZYGOTOWANIE I SERWOWANIE SUSHI I SASHIMI

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przekazanie uczestnikom wiedzy i umiejętności z zakresu przygotowania i serwowania sushi i sashimi na profesjonalnym poziomie. Uczestnicy nauczą się tradycyjnych i nowoczesnych technik przygotowywania ryżu, krojenia ryb, formowania sushi, a także poznają zasady estetyki, higieny i bezpieczeństwa w pracy z surowymi produktami rybnymi.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 36 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna historię i rodzaje sushi i sashimi, zasady doboru składników oraz normy higieny pracy	Prawidłowo wymienia rodzaje sushi i sashimi, opisuje proces przygotowania ryżu i krojenia ryb	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi przygotować ryż, kroić ryby, formować różne rodzaje sushi oraz serwować je zgodnie z zasadami japońskiej sztuki kulinarnej	Samodzielnie przygotowuje sushi i sashimi, prezentuje je w estetyczny sposób	Obserwacja instruktora, ocena przygotowanych potraw Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, przestrzega zasad higieny, dba o estetykę pracy	Współpracuje podczas zajęć praktycznych, stosuje zasady bezpieczeństwa przy pracy z surowymi produktami	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Historia i filozofia sushi i sashimi

- omówienie historii sushi i sashimi oraz ich znaczenia w kulturze japońskiej
- rodzaje sushi i sashimi oraz ich charakterystyka
- tradycje i współczesne trendy w przygotowywaniu sushi

Moduł 2. Składniki i narzędzia do sushi i sashimi

- rodzaje ryżu, ryb, owoców morza i dodatków
- dobór i przechowywanie składników
- narzędzia (noże, maty, pojemniki) i ich prawidłowe wykorzystanie

Moduł 3. Przygotowanie ryżu do sushi

- wybór i przygotowanie odpowiedniego ryżu
- techniki gotowania, przyprawiania i studzenia ryżu
- przechowywanie ryżu i utrzymanie jego jakości

Moduł 4. Techniki krojenia ryb i owoców morza

- zasady filetowania i porcjowania ryb
- techniki krojenia do sashimi i sushi
- higiena pracy z surowymi produktami

Moduł 5. Formowanie sushi – style i rodzaje

- nigiri, maki, uramaki, temaki, gunkan – omówienie i praktyka
- łączenie smaków i dodatków
- dekorowanie i prezentowanie sushi

Moduł 6. Przygotowanie sashimi

- wybór odpowiednich ryb i owoców morza
- techniki krojenia i serwowania sashimi
- estetyka układania sashimi na talerzu

Moduł 7. Zasady serwowania sushi i sashimi

- etykieta podawania sushi i sashimi
- komponowanie zestawów i podawanie dodatków
- praca z klientem i obsługa degustacji

Moduł 8. Higiena i bezpieczeństwo pracy

- standardy sanitarne przy pracy z surowymi produktami
- minimalizacja ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych
- odpowiedzialne gospodarowanie składnikami i ograniczanie odpadów

Moduł 9. Podsumowanie i degustacja

- przygotowanie sushi i sashimi pokazowych
- degustacja i ocena przygotowanych potraw
- dyskusja o możliwościach zastosowania zdobytej wiedzy w praktyce zawodowej

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz kulinarny, praca w grupach

Grupa docelowa: kucharze, pracownicy gastronomii, pasjonaci kuchni japońskiej oraz osoby planujące rozwój w branży cateringowej i restauracyjnej