

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Kętrzynie

Numer projektu: FEWM.07.07-IP.01-0004/23

Tytuł projektu: Pracuj dalej!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: SUSHI MASTER

Nr kursu: 7/053/2026

Uczestników: 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 17.02.2026-19.02.2026

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
17.02.2026	08:00-09:30	Zagrożenia występujące w pracy sushi mastera. Zasady BHP, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej. Postępowanie w razie wypadku. Higiena osobista	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	09:30-09:35	PRZERWA	
	09:35-10:20	Zasady GHP/GMP w gastronomii japońskiej. HACCP w pracy z surową rybą	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	10:20-11:50	Surowce do sushi: Ryż do sushi, algi nori, ryby i owoce morza, warzywa, dodatki. Kryteria jakości i świeżości	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	11:50-12:10	PRZERWA	
	12:10-13:40	Sprzęt i narzędzia: Noże japońskie, maty bambusowe, sprzęt chłodniczy, organizacja stanowiska pracy	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	13:40-15:10	Przygotowanie ryżu sushi: Gotowanie, zaprawianie ryżu, technika mieszania i studzenia	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	15:10-15:15	PRZERWA	
	15:15-16:00	Obróbka ryb i owoców morza: Filetowanie, porcjowanie, techniki krojenia (sashimi, sushi)	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
18.02.2026	08:00-09:30	Obróbka ryb i owoców morza: Filetowanie, porcjowanie, techniki krojenia (sashimi, sushi)	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	09:30-09:35	PRZERWA	
	09:35-10:20	Obróbka ryb i owoców morza: Filetowanie, porcjowanie, techniki krojenia (sashimi, sushi)	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	10:20-11:50	Sushi klasyczne: Maki, hosomaki, futomaki, krewetki w tempurze	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	11:50-12:10	PRZERWA	
	12:10-13:40	Sushi klasyczne: Maki, hosomaki, futomaki, krewetki w tempurze	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	13:40-15:10	Sushi formowane: Nigiri, gunkan, temari	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	15:10-15:15	PRZERWA	
19.02.2026	15:15-16:00	Sushi formowane: Nigiri, gunkan, temari	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	08:00-09:30	Sushi nowoczesne: Uramaki, inside-out, sushi fusion	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	09:30-09:35	PRZERWA	
	09:35-11:05	Sushi nowoczesne: Uramaki, inside-out, sushi fusion	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	11:05-11:50	Sashimi i prezentacja: Sashimi, plating, estetyka podania	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	11:50-12:10	PRZERWA	
	12:10-13:40	Sashimi i prezentacja: Sashimi, plating, estetyka podania	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	13:40-15:10	Organizacja pracy sushi mastera: Organizacja produkcji, praca zespołowa, zarządzanie czasem	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn
	15:10-15:15	PRZERWA	
	15:15-16:00	Przechowywanie i ekspedycja: Zasady przechowywania sushi, kontrola temperatury, pakowanie	ul. Limanowskiego 1; Kętrzyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

