



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576341

- 📍 zdalna w czasie rzeczywistym
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 16 h
- 📅 27.10.2025 do 28.10.2025

1 840,00 PLN brutto

1 840,00 PLN netto

115,00 PLN brutto/h

115,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie przeznaczone jest dla:</p> <p>Szefów kuchni – odpowiedzialnych za bezpieczeństwo i higienę w kuchni.</p> <p>Kucharzy – chcących rozwijać swoje umiejętności w zakresie zarządzania żywnością.</p> <p>Właścicieli i menedżerów restauracji – którzy chcą zapewnić najwyższe standardy w swoich lokalach.</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	16
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

Szkolenie rozwija umiejętności skutecznego wdrażania i zarządzania standardami bezpieczeństwa żywności w gastronomii. Uczestnicy nauczą się stosować systemy HACCP, GMP i GHP, prowadzić dokumentację, organizować pracę zgodnie z wymogami higieny oraz eliminować zagrożenia mikrobiologiczne. Zdobyta wiedza pozwoli im zapewnić najwyższe standardy bezpieczeństwa, spełniać wymogi sanitarne i skutecznie przygotować lokal na kontrole sanepidu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza: System HACCP, GMP i GHP oraz ich znaczenie dla bezpieczeństwa żywności. Wymogi dokumentacyjne i higieniczne w gastronomii. Zasady zarządzania alergenami, transportem i odpadami.</p> <p>Umiejętności: Wdrażanie i monitorowanie systemów HACCP. Organizacja pracy kuchni zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi. Przygotowanie lokalu do kontroli i dokumentacji procesów.</p> <p>Kompetencje : Umiejętność prowadzenia dokumentacji HACCP i przeprowadzania audytów higienicznych. Zarządzanie ryzykiem mikrobiologicznym oraz wdrażanie zasad bezpieczeństwa. Przygotowanie kuchni do spełnienia standardów kontroli sanepidu.</p>	<p>Znajomość HACCP, GMP, GHP i ich zastosowanie; doświadczenie w dokumentacji i audytach; umiejętność organizacji pracy zgodnie z normami; praktyka w zarządzaniu ryzykiem.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniu zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

DZIEŃ 1

- Jak system HACCP poprawia bezpieczeństwo i jakość w Twojej kuchni?
- Poznaj GMP i GHP – fundamenty higieny w każdej restauracji.
- Kontrola sanepidu bez stresu – krok po kroku.
- Rodzaje kontroli urzędowych – różnice między kontrolą wewnętrzną a zewnętrzną.
- Konsekwencje kontroli sanepidu – protokół, mandat i postępowanie administracyjne.
- Dokumentacja dostaw – co powinno znaleźć się w Twoim archiwum?
- Jak długo przechowywać dokumentację HACCP i dlaczego to ważne.
- Etykiety i znakowanie – czy Twoje produkty są dobrze oznaczone?
- Przechowywanie żywności.
- Własne przetwory – etykieta, alergeny i termin przydatności.
- Higiena sprzętu kuchennego – badania noży, desek i termometrów.
- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.
- Organizacja przestrzeni kuchennej – oddzielne pomieszczenia na chemię i odpady.

DZIEŃ 2

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.
- Szatnie w kuchni – rozdział ubrań czystych i roboczych.
- Próbkki żywnościowe – obowiązki, przechowywanie i praktyczne wskazówki.
- DDD w gastronomii – ochrona przed szkodnikami krok po kroku.
- Utylizacja tłuszczu i odpadów – jak robić to zgodnie z przepisami?
- Wymogi dla transportu jedzenia – termoporty, miejsca mycia i higiena.
- Badania mikrobiologiczne – woda, sprzęt i powierzchnie kuchenne.
- Jak unikać salmonelli i innych zagrożeń mikrobiologicznych?
- Temperatura Sous Vide – zasady bezpieczeństwa w tej technice.
- Wędzenie i dojrzewanie mięsa – co trzeba wiedzieć o bezpieczeństwie?
- Przygotowanie do odbioru lokalu – dokumenty i niezbędne procedury.
- Alergeny w praktyce – oznaczanie, komunikacja, sektoryzacja
- Lista audytu higienicznego – narzędzie, które usprawni Twoją kuchnię.
- Higiena lokalu – kluczowe standardy i ich egzekwowanie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii	Aneta Kowalska	27-10-2025	09:00	17:00	08:00
2 z 2 Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii	Aneta Kowalska	28-10-2025	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 840,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 840,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	115,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aneta Kowalska

Lead auditor, technolog żywności i żywienia, absolwentka krakowskiego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja na wydziale Technologii Żywności oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego na kierunku Zarządzanie i Audyt.

Od 2003 roku prowadzi firmę Sensoryka, w której bezpieczeństwo żywności jest w absolutnym centrum. Wspiera kompleksowo producentów żywności oraz restauratorów, właścicieli i zarządzających gastronomiami oraz hotelami w zakresie bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarnych.

Jest specjalistką od systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadała za opracowania i wdrożenia systemów food safety (m. in. HACCP) w działach gastronomii wielu sieciowych hoteli, m.in. Hotelu PURO, Hotelu SPA Dr Irena Eris, Mercure, Hilton, Radisson czy NOBU.

Jest czynnym, wyjątkowo wnikliwym audytorem, a dzięki swojemu doświadczeniu doskonale wspiera swoich Klientów i ich pracowników w budowaniu i podnoszeniu poziomu bezpieczeństwa żywności.

Pani Aneta z zaangażowaniem i chętnie dzieli się również swoją wiedzą, prowadzi szkolenia z zakresu wymagań sanitarnych, systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym HACCP, ISO 22000, sytuacji kryzysowych czy zarządzania alergenami w restauracji.

Jest wykładowczynią na Akademii Leona Koźmińskiego, gdzie uczy o wymaganiach prawnych oraz systemów GMP GHP i HACCP w zakresie producentów suplementów diety.

Jest również pomysłodawczynią innowacyjnej platformy i aplikacji Safe Plate do cyfrowego zarządzania systemem HACCP w dziale gastronomii

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Serdecznie zapraszam do odwiedzenia strony internetowej www.chefsapiens.pl, gdzie znajdziesz szczegółowe informacje o ofercie szkoleń, aktualnościach ze świata gastronomii oraz inspiracje kulinarne.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji Microsoft Teams.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(Microsoft Teams współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547