



Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii

Numer usługi 2025/09/05/179308/2987267

1 620,00 PLN brutto

1 620,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 13.04.2026 do 14.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefów kuchni** – odpowiedzialnych za bezpieczeństwo i higienę w kuchni.
- **Kucharzy** – chcących rozwijać swoje umiejętności w zakresie zarządzania żywnością.
- **Właścicieli i menedżerów restauracji** – którzy chcą zapewnić najwyższe standardy w swoich lokalach.
- Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "**Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i **Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem**

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

06-04-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi

18

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie zagrożeń biologicznych i higienicznych w gastronomii, identyfikowanie zasad GHP, GMP i HACCP, wskazywanie elementów wymaganej dokumentacji oraz znajomość standardów zapewniających bezpieczeństwo żywności w lokalu gastronomicznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje system HACCP oraz jego znaczenie w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje podstawowe zasady systemu HACCP, • Odróżnia cele systemu HACCP od GHP i GMP, • Opisuje znaczenie wdrożenia HACCP dla bezpieczeństwa żywności. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia zasady GHP i GMP oraz ich zastosowanie w kuchni gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none"> • Definiuje elementy GHP i GMP, • Dopasowuje działania do odpowiedniego systemu (GHP/GMP), • Uzasadnia konieczność przestrzegania zasad higieny w gastronomii. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje dokumentację związaną z bezpieczeństwem żywności i kontrolami.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia rodzaje dokumentacji HACCP oraz czas ich przechowywania, • Charakteryzuje zawartość dokumentacji dostaw, • Wskazuje obowiązki wynikające z kontroli sanepidu. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Kontroluje warunki przechowywania i znakowania żywności.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnia wymagania dla lodówek, zamrażarek i półek chłodniczych, • Opisuje zasady etykietowania i znakowania produktów (w tym alergenów i dat przydatności), • Określa zasady przechowywania własnych przetworów. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje procedury higieny sprzętu i powierzchni kuchennych.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje metody higienizacji noży, desek, termometrów i blatów, • Opisuje procedury badań mikrobiologicznych powierzchni i sprzętu, • Rozróżnia zagrożenia wynikające z braku higieny narzędzi. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje działania prewencyjne w zakresie DDD i gospodarki odpadami.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia etapy działań związanych z ochroną przed szkodnikami (DDD), • Charakteryzuje zasady utylizacji tłuszczów i odpadów, • Określa wymagania dotyczące transportu żywności i czystości pojazdów. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

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 – termopory, 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.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 18 godzin dydaktycznych, w tym 18 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

To szkolenie jest częścią większego cyklu szkoleń:

- „Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji”
- Numer usługi: 2025/09/05/179308/2986664
- „Szef Kuchni - Strategia, Standardy i Zrównoważony Rozwój”
- Numer usługi: 2025/09/05/179308/2987340

Może być również realizowane jako **samodzielne szkolenie**.

Uczestnicy mają możliwość wzięcia udziału w wybranych modułach niezależnie lub zrealizowania pełnego programu rozwojowego w ramach pakietu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 System HACCP, GHP, GMP i rodzaje kontroli sanitarnych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	13-04-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	13-04-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	13-04-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	13-04-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	13-04-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	13-04-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 15 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	13-04-2026	15:40	17:00	01:20
8 z 15 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	14-04-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	14-04-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Próbki żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	14-04-2026	11:20	13:00	01:40
11 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	14-04-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	14-04-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 15 Przerwa	Aneta Kowalska	14-04-2026	15:15	15:40	00:25
14 z 15 Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	14-04-2026	15:40	16:45	01:05
15 z 15 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Aneta Kowalska	14-04-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 620,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 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.

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

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

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

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 18 godzin dydaktycznych, w tym 18 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 16 godzin zegarowych.

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

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Jednocześnie Sprzedawca korzysta ze zwolnienia podmiotowego z podatku VAT na podstawie art. 113 ustawy o VAT.

W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych cena netto = cena brutto – VAT nie jest doliczany z uwagi na zwolnienie podmiotowe z VAT.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lub 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,(ZOOM 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