



Szkolenie Prawo w Gastronomii

Numer usługi 2025/12/12/148235/3209391

1 346,00 PLN brutto

1 346,00 PLN netto

168,25 PLN brutto/h

168,25 PLN netto/h

Karolina Kolańska
Twoje Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

45 ocen

📍 Wrocław / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 12.05.2026 do 12.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do właścicieli lokali gastronomicznych, managerów gastronomii, kierowników restauracji oraz osób pełniących funkcje nadzorcze w branży gastronomicznej. Program dedykowany jest również osobom odpowiedzialnym za organizację pracy, zatrudnianie pracowników oraz nadzór nad przestrzeganiem przepisów prawa w lokalu gastronomicznym, a także osobom przygotowującym się do objęcia stanowisk kierowniczych. Szkolenie przeznaczone jest dla uczestników, którzy chcą uporządkować i poszerzyć wiedzę z zakresu prawa pracy, form zatrudnienia, obowiązków pracodawcy i pracownika, koncesji, podatków oraz zasad kontroli w gastronomii, w celu zapewnienia zgodności działalności z obowiązującymi przepisami.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p>
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji uczestników w zakresie stosowania przepisów prawa w działalności gastronomicznej, w szczególności prawa pracy, form zatrudnienia, obowiązków pracodawcy i pracownika, koncesji, podatków oraz zasad kontroli, tak aby zapewnić prawidłowe, bezpieczne i zgodne z przepisami funkcjonowanie lokalu gastronomicznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna i rozumie kluczowe regulacje prawne wpływające na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz najczęstsze źródła problemów prawnych w lokalach gastronomicznych.	wskazuje główne przyczyny nieprawidłowości prawnych w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wyjaśnia pojęcie compliance i jego znaczenie w działalności gastronomicznej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje regulacje prawne mające realny wpływ na funkcjonowanie lokalu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozdzieli PIT, CIT i VAT w kontekście działalności gastronomicznej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna zasady wyboru formy prowadzenia działalności gospodarczej oraz podstawowe obowiązki podatkowe w gastronomii.	rozumie konsekwencje podatkowe wyboru formy prawnej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik potrafi analizować podstawowe umowy stosowane w gastronomii oraz identyfikować ryzyka prawne związane z ich zawieraniem.	wskazuje kluczowe zapisy w umowie najmu lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje ryzyka w umowach usługowych i outsourcingowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozpoznaje zagrożenia wynikające z nieprecyzyjnych zapisów umownych	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

I Dzień

I. WPROWADZENIE

- Przyczyny problemów prawnych w lokalach gastronomicznych.
- Compliance w gastronomii: omówienie typowych nieprawidłowości oraz krótkie case studies.
- Przegląd regulacji, które realnie wpływają na prowadzenie działalności gastronomicznej.

II. FORMA PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I PODATKI W GASTRONOMII

- Wybór formy prawnej.
- JDG czy spółka z o.o.? Zakres odpowiedzialności, ryzyka, możliwości podatkowe.
- Plusy i minusy wynikające z każdej formy prowadzenia działalności.
- PIT / CIT / VAT.

III. UMOWY

- Umowa najmu: kluczowe postanowienia, ryzyka.
- Umowy usługowe i outsourcingowe: zakres obowiązków, ryzyka, na co warto zwrócić w umowach z influencerami, fotografami, agencją marketingową, biurem rachunkowym itp.

IV. PRACOWNICY

- Formy zatrudnienia: umowa o pracę, umowa zlecenia, umowa o świadczenie usług – podstawowe różnice, przesłanki wyboru właściwej formy, ryzyka nadużyć.
- Umowy B2B a ryzyko przekwalifikowania w stosunek pracy.
- Mobbing, dyskryminacja, molestowanie – standardy przeciwdziałania i odpowiedzialność pracodawcy.
- Kontrola trzeźwości pracowników – zasady, procedury, ograniczenia ustawowe.

V. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH W GASTRONOMII (RODO)

- Jakie dane osobowe przetwarzamy w gastronomii
- Rozliczalność? Jak wykazać przetwarzanie danych zgodnie z RODO – niezbędna dokumentacja
- Monitoring
- Przetwarzanie wizerunku pracowników i klientów – wymogi prawne, podstawy przetwarzania.
- Jak chronić dane w gastronomii?
- Przykłady naruszeń, błędów w przetwarzaniu danych. Procedura zgłoszenia naruszenia.

VI. POZOSTAŁE REGULACJE

- Różnica między dyrektywą a rozporządzeniem – prawo unijnego
- Ustawa o ochronie sygnalistów: obowiązek wdrożenia procedur, kanały zgłoszeń, ochrona zgłaszającego.
- NIS2 / Krajowy system cyberbezpieczeństwa
- Prawo AI

- Jakie procedury warto spisać, jaki jest ich cel i jakie ryzyka ograniczają.

VII. MARKETING

- Konkursy i loterie
- Przetwarzanie danych w działaniach marketingowych
- Prawa autorskie majątkowe, licencje, przeniesienie praw.
- Kiedy zgoda na rozpowszechnianie wizerunku jest wymagana, a kiedy nie.
- Ryzyka związane z prawami autorskimi, przetwarzaniem danych.

VIII. SESJA PYTAŃ I CASE STUDIES

- Omówienie praktycznych przypadków.

Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 I. WPROWADZENIE	Michał Myśliwy	12-05-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 12 II. FORMA PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I PODATKI W GASTRONOMII	Michał Myśliwy	12-05-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 12 Przerwa	Michał Myśliwy	12-05-2026	11:00	11:15	00:15
4 z 12 III. UMOWY	Michał Myśliwy	12-05-2026	11:15	12:00	00:45
5 z 12 IV. PRACOWNICY	Michał Myśliwy	12-05-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 12 Przerwa	Michał Myśliwy	12-05-2026	13:00	13:30	00:30
7 z 12 V. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH W GASTRONOMII (RODO)	Michał Myśliwy	12-05-2026	13:30	14:30	01:00
8 z 12 VI. POZOSTAŁE REGULACJE	Michał Myśliwy	12-05-2026	14:30	15:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 12 Przerwa	Michał Myśliwy	12-05-2026	15:15	15:30	00:15
10 z 12 VII. MARKETING	Michał Myśliwy	12-05-2026	15:30	16:15	00:45
11 z 12 VIII. SESJA PYTAŃ I CASE STUDIES	Michał Myśliwy	12-05-2026	16:15	16:50	00:35
12 z 12 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Michał Myśliwy	12-05-2026	16:50	17:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 346,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 346,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	168,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	168,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Myśliwy

Jestem prawnikiem, ochroną danych zajmuję się od 2019 roku. Wierzę, że zapewnienie prawidłowego przetwarzania danych wpływa korzystnie na postrzeganie oraz reputację firmy. Pomagam wdrożyć rozwiązania pozwalające usprawnić przepływ informacji wewnątrz i na zewnątrz organizacji.

Od kilku lat dbam o RODO w podmiotach publicznych, dużych spółkach, ale też u małych przedsiębiorców. Wykonuję audyty, przejmuję obowiązki IOD, szkole, w tym również przyszłych

Inspektorów Ochrony Danych, wdrażam RODO od podstaw i doradzam w obszarze ochrony danych.

W 2018 roku RODO nałożyło na przedsiębiorców nie tylko nowe obowiązki, ale i nowe uprawnienia i przywileje, z którymi chciałbym Cię zapoznać.

Informacje dodatkowe

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 również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Powstańców Śląskich 7

53-332 Wrocław

woj. dolnośląskie

Hotel Novotel

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Numer sali będzie oznaczony przy recepcji

Kontakt



Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853