



## HACCP w gastronomii – bezpieczeństwo żywności, GHP i GMP w praktyce

Numer usługi 2026/03/06/196231/3387143

990,00 PLN brutto  
804,88 PLN netto  
123,75 PLN brutto/h  
100,61 PLN netto/h

CREA-FORM  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIA

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Środa Wielkopolska  
🏢 Usługa o charakterze zawodowym  
📄 stacjonarna  
🕒 08:00 h  
📅 09.10.2026 do 09.10.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Szkolenie skierowane jest do:

- pracowników kuchni gastronomicznych
- właścicieli i pracowników restauracji
- firm cateringowych
- personelu stołówek szkolnych i przedszkolnych
- pracowników placówek opiekuńczych
- osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności.

**Minimalna liczba uczestników**

4

**Maksymalna liczba uczestników**

15

**Data zakończenia rekrutacji**

05-10-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

8

**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

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji zawodowych uczestników w zakresie stosowania zasad systemu HACCP w gastronomii i żywieniu zbiorowym, w szczególności identyfikacji zagrożeń, wyznaczania krytycznych punktów kontroli oraz prowadzenia podstawowej dokumentacji systemu bezpieczeństwa żywności.

## **Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
Uczestnik omawia zasady funkcjonowania systemu HACCP oraz identyfikuje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w procesie przygotowania żywności.	wyjaśnia podstawowe zasady systemu HACCP rozróżnia rodzaje zagrożeń w produkcji żywności wskazuje przykłady zagrożeń w gastronomii	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje zasady systemu HACCP w organizacji pracy w kuchni gastronomicznej.	identyfikuje krytyczne punkty kontroli (CCP) wskazuje działania zapobiegające zagrożeniom prawidłowo organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik prowadzi podstawową dokumentację systemu HACCP w gastronomii.	rozpoznaje elementy dokumentacji HACCP wskazuje przykładowe zapisy kontrolne omawia sposób monitorowania CCP	Test teoretyczny

## **Kwalifikacje**

### **Usługa o charakterze zawodowym**

Kształcenie KUZ

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

### **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

### 1. Wprowadzenie do systemu HACCP

- podstawy prawne bezpieczeństwa żywności
- znaczenie systemu HACCP w gastronomii
- obowiązki pracowników mających kontakt z żywnością

### 2. Identyfikacja zagrożeń w produkcji żywności

- zagrożenia biologiczne
- zagrożenia chemiczne
- zagrożenia fizyczne
- przykłady zagrożeń w kuchni gastronomicznej

### 3. Krytyczne punkty kontroli (CCP)

- identyfikacja CCP
- ustalanie limitów krytycznych
- monitorowanie CCP

### 4. Dokumentacja systemu HACCP

- podstawowe elementy dokumentacji
- przykładowe formularze i zapisy
- najczęstsze błędy w dokumentacji

### 5. Działania korygujące i zapobiegawcze

- reagowanie na niezgodności
- zapobieganie zagrożeniom
- dobre praktyki w kuchni gastronomicznej

### 6. Przygotowanie do kontroli SANEPID

- wymagania podczas kontroli
- dokumenty wymagane w placówce
- najczęstsze nieprawidłowości

### 7. Walidacja efektów uczenia się

- test sprawdzający wiedzę
- omówienie wyników

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	990,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	804,88 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,61 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

#### Uczestnicy otrzymują:

- materiały szkoleniowe w formie elektronicznej (prezentacja, opracowanie tematyczne),
- wzory dokumentacji systemu HACCP do wykorzystania w placówkach gastronomicznych i żywienia zbiorowego,
- przykładowe formularze monitorowania krytycznych punktów kontroli (CCP),
- test sprawdzający wiedzę,
- imienny certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu oraz uzyskane efekty uczenia się.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien być zatrudniony lub planować zatrudnienie w placówkach żywienia zbiorowego (kuchnie szkolne, przedszkolne, DPS, catering, gastronomia). Wymagana podstawowa znajomość pracy w kuchni zbiorowego żywienia.

## Adres

ul. Czerwonego Krzyża 14

63-000 Środa Wielkopolska

woj. wielkopolskie

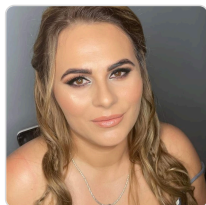
Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej wyposażonej w stanowiska dla uczestników, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran), materiały dydaktyczne oraz dostęp do zaplecza sanitarnego. Sala spełnia wymogi BHP i zapewnia komfortowe warunki do prowadzenia zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń praktycznych. Istnieje możliwość realizacji szkolenia w siedzibie zamawiającego, w przypadku zapewnienia odpowiednich warunków lokalowych.

Dopuszcza się również realizację szkolenia w siedzibie Zamawiającego lub w innej lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego na terenie województwa wielkopolskiego po wcześniejszym uzgodnieniu warunków organizacyjnych i technicznych.

### **Udogodnienia w miejscu realizacji usługi**

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## **Kontakt**



**HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA**

**E-mail** [office@evafoam.eu](mailto:office@evafoam.eu)

**Telefon** (+48) 728 537 134