



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
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Środa Wielkopolska / stacjonarna
👤 Usługa o charakterze zawodowym
🕒 8 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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia zasady funkcjonowania systemu HACCP oraz identyfikuje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w procesie przygotowania żywności.	wyjaśnia podstawowe zasady systemu HACCP rozdziela 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 przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	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

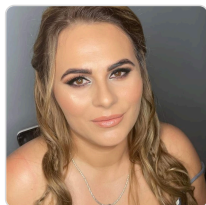
Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej wyposażonej w stanowiska dla uczestników, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran), materiały dydaktyczne oraz dostęp do zaplecza sanitarnego. Sala spełnia wymogi BHP i zapewnia komfortowe warunki do prowadzenia zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń praktycznych. 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

Telefon (+48) 728 537 134