

**SZKOLENIE SANEPID BEZ TAJEMNIC**

Numer usługi 2026/04/23/170161/3508701

1 580,00 PLN brutto

1 284,55 PLN netto

225,71 PLN brutto/h

183,51 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia

Gastronomii EDYTA

OKROJ-

WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

📍 Sopot

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 07:00 h

📅 02.11.2026 do 02.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do właścicieli lokali gastronomicznych, managerów, szefów kuchni oraz personelu odpowiedzialnego za organizację pracy i bezpieczeństwo żywności w gastronomii. Uczestnikami są również osoby przygotowujące się do otwarcia działalności gastronomicznej, które chcą zdobyć praktyczną wiedzę z zakresu wymagań sanitarnych, dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz zasad przygotowania do kontroli sanitarnej.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

23

Data zakończenia rekrutacji

26-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

7

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 przygotowanie uczestników do prawidłowego funkcjonowania lokalu gastronomicznego zgodnie z wymaganiami sanitarnymi oraz przepisami prawa żywnościowego. Uczestnicy zdobywają wiedzę i umiejętności w zakresie przygotowania do kontroli sanitarnej, prowadzenia dokumentacji GHP/GMP/HACCP, prawidłowego przechowywania i oznaczania żywności oraz stosowania procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|-------------------------|
| Uczestnik charakteryzuje wymagania sanitarne dotyczące funkcjonowania lokalu gastronomicznego. | rozdzieli podstawowe przepisy sanitarne obowiązujące w gastronomii | Test teoretyczny |
| | wskazuje wymagania dotyczące higieny produkcji i obrotu żywnością | Test teoretyczny |
| | identyfikuje obszary podlegające kontroli sanitarnej | Test teoretyczny |
| | rozdzieli dokumenty obowiązkowe i pomocnicze w systemie HACCP | Test teoretyczny |
| Organizuje dokumentację GHP/GMP/HACCP w lokalu gastronomicznym. | wskazuje zasady prowadzenia rejestrów sanitarnych | Test teoretyczny |
| | identyfikuje błędy w dokumentacji GHP/GMP | Test teoretyczny |
| Stosuje zasady przygotowania do kontroli sanitarnej. | wskazuje etapy przebiegu kontroli sanitarnej | Test teoretyczny |
| | rozdzieli uprawnienia inspektora sanitarnego | Test teoretyczny |
| | identyfikuje dokumenty wymagane podczas kontroli | Test teoretyczny |
| | rozdzieli zasady przechowywania żywności w chłodniach i magazynach | Test teoretyczny |
| Organizuje zasady bezpiecznego przechowywania i znakowania żywności. | wskazuje zasady znakowania i rotacji produktów spożywczych | Test teoretyczny |
| | identyfikuje błędy w przechowywaniu żywności wpływające na bezpieczeństwo | Test teoretyczny |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

SZKOLENIE SANEPID BEZ TAJEMNIC

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do właścicieli lokali gastronomicznych, managerów, szefów kuchni oraz personelu odpowiedzialnego za organizację pracy i bezpieczeństwo żywności w gastronomii. Uczestnikami są również osoby przygotowujące się do otwarcia działalności gastronomicznej, które chcą zdobyć praktyczną wiedzę z zakresu wymagań sanitarnych, dokumentacji GHP/GMP/HACCP oraz zasad przygotowania do kontroli sanitarnej.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **7 godzin** (1 dzień, 7 godzin). Podział godzin: **7 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień I / 09:00 - 16:00 / 7h

- Rodzaje kontroli sanitarnej – planowe, doraźne, interwencyjne, powtórne
- Uprawnienia inspektorów – co mogą, czego nie mogą, kiedy muszą się wylegitymować
- Lista dokumentów do okazania podczas kontroli HŻŻ – co należy mieć zawsze gotowe
- Fakty i mity o kontrolach sanitarnych – co naprawdę sprawdzają, co tylko „straszy” branżę
- Kontrola na zgłoszenie – jak sprawdzić, czy zgłoszenie jest autentyczne i co mówi prawo
- Przebieg niezapowiedzianej kontroli – jak się przygotować, co mówić, jak się zachować
- Prawidłowe sporządzanie listy alergenów – jak tworzyć i aktualizować listę zgodnie z wymogami
- Nieobecność właściciela a kontrola – kto może reprezentować lokal, jakie uprawnienia ma personel
- Wszczęcie postępowania administracyjnego – co oznacza w praktyce, jakie są kolejne kroki
- Przetwory własne – kiedy i jak można legalnie wprowadzać do obrotu produkty wytwarzane na miejscu
- Mrożenie produktów – kiedy jest dozwolone, w jakich warunkach i jak to udokumentować
- Przechowywanie żywności – zasady podziału w chłodni, kolejność i znakowanie produktów
- Usługi cateringowe – jakie pozwolenia i dodatkowe wymagania musi spełnić lokal gastronomiczny
- Kontrola sanitarna w food truckach – najczęstsze uchybienia i jak ich uniknąć
- Tort weselny i stół wiejski – kto ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności na przyjęciach
- Dokumentacja GHP/GMP/HACCP – praktyczne podejście do prowadzenia obowiązkowej dokumentacji
- HACCP – rejestry obowiązkowe i nieobowiązkowe, jak je prowadzić z głową i nie generować zbędnego papieru

- Praktyczne przykłady kontroli – inspektor przychodzi, a w kuchni: brak podpisów, nieczytelna lista alergenów, lodówka bez dat – co robić?
- Alergeny – omówienie głównych alergenów, jak je identyfikować w produktach i poprawnie oznaczać w menu
- Panel dyskusyjny: co warto wiedzieć o dietach – wegańska, bezglutenowa, wegetariańska, ketogeniczna – fakty, mody, odpowiedzialność

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 580,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 1 284,55 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 225,71 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 183,51 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kinga Cybulska

Ekspertka Akademii Gastronomii z ponad 21-letnim doświadczeniem w obszarze bezpieczeństwa żywności i higieny sanitarnej. Politolożka z wykształcenia, specjalistka BHP, autorka oraz doradczyni w zakresie prawa żywnościowego i jego praktycznej interpretacji. Posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń oraz doradztwa dla branży HoReCa, w tym restauracji, stołówek, kuchni przedszkolnych, sieci gastronomicznych oraz podmiotów świadczących usługi cateringowe.

W ramach szkoleń Akademii Gastronomii przekazuje wiedzę z zakresu GHP, GMP i HACCP, wymagań sanitarnych, zasad kontroli i dokumentacji niezbędnej w codziennym funkcjonowaniu lokali gastronomicznych. Łączy znajomość przepisów z praktycznym podejściem i doświadczeniem we wdrażaniu standardów higieny w różnych typach działalności gastronomicznej.

Jej szkolenia cenione są za jasność przekazu, konkretne wskazówki oraz wysoką użyteczność w realiach pracy lokali gastronomicznych.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Informacje dodatkowe

Cena usługi podana jest w wartości netto. Do ceny doliczany jest podatek VAT 23%.

W przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych, usługa korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. b ustawy o VAT.

Adres

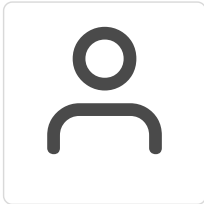
ul. Władysława Broniewskiego 10
81-841 Sopot
woj. pomorskie

Akademia Gastronomii mieści się w Sopocie przy ul. Broniewskiego 10. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Kurt

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 780 760 240