

**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

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	23
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	26-10-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	7
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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 w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT**

### 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](mailto:biuro@agastromii.pl)

**Telefon** (+48) 780 760 240