








CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5

14 ocen

Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567711

-  Usługa szkoleniowa
-  zdalna w czasie rzeczywistym
-  Zajęcia grupowe
-  16:00 h
-  05.04.2027 do 06.04.2027

1 620,00 PLN brutto

1 620,00 PLN netto

101,25 PLN brutto/h

101,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie przeznaczone jest dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szefów kuchni – odpowiedzialnych za bezpieczeństwo i higienę w kuchni. • Kucharzy – chcących rozwijać swoje umiejętności w zakresie zarządzania żywnością. • Właścicieli i menedżerów restauracji – którzy chcą zapewnić najwyższe standardy w swoich lokalach. • Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	04-04-2027
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
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

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie zagrożeń biologicznych i higienicznych w gastronomii, identyfikowanie zasad GHP, GMP i HACCP, wskazywanie elementów wymaganej dokumentacji oraz znajomość standardów zapewniających bezpieczeństwo żywności w lokalu gastronomicznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje system HACCP oraz jego znaczenie w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none">• Wskazuje podstawowe zasady systemu HACCP,• Odróżnia cele systemu HACCP od GHP i GMP,• Opisuje znaczenie wdrożenia HACCP dla bezpieczeństwa żywności.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia zasady GHP i GMP oraz ich zastosowanie w kuchni gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none">• Definiuje elementy GHP i GMP,• Dopasowuje działania do odpowiedniego systemu (GHP/GMP),• Uzasadnia konieczność przestrzegania zasad higieny w gastronomii.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje dokumentację związaną z bezpieczeństwem żywności i kontrolami.	<ul style="list-style-type: none">• Wymienia rodzaje dokumentacji HACCP oraz czas ich przechowywania,• Charakteryzuje zawartość dokumentacji dostaw,• Wskazuje obowiązki wynikające z kontroli sanepidu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Kontroluje warunki przechowywania i znakowania żywności.	<ul style="list-style-type: none">• Rozróżnia wymagania dla lodówek, zamrażarek i półek chłodniczych,• Opisuje zasady etykietowania i znakowania produktów (w tym alergenów i dat przydatności),• Określa zasady przechowywania własnych przetworów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje procedury higieny sprzętu i powierzchni kuchennych.	<ul style="list-style-type: none">• Wskazuje metody higienizacji noży, desek, termometrów i blatów,• Opisuje procedury badań mikrobiologicznych powierzchni i sprzętu,• Rozróżnia zagrożenia wynikające z braku higieny narzędzi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje działania prewencyjne w zakresie DDD i gospodarki odpadami.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia etapy działań związanych z ochroną przed szkodnikami (DDD), • Charakteryzuje zasady utylizacji tłuszczów i odpadów, • Określa wymagania dotyczące transportu żywności i czystości pojazdów. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1

- Jak system HACCP poprawia bezpieczeństwo i jakość w Twojej kuchni?
- Poznaj GMP i GHP – fundamenty higieny w każdej restauracji.
- Kontrola sanepidu bez stresu – krok po kroku.
- Rodzaje kontroli urzędowych – różnice między kontrolą wewnętrzną a zewnętrzną.
- Konsekwencje kontroli sanepidu – protokół, mandat i postępowanie administracyjne.
- Dokumentacja dostaw – co powinno znaleźć się w Twoim archiwum?
- Jak długo przechowywać dokumentację HACCP i dlaczego to ważne.
- Etykiety i znakowanie – czy Twoje produkty są dobrze oznaczone?
- Przechowywanie żywności.
- Własne przetwory – etykieta, alergeny i termin przydatności.
- Higiena sprzętu kuchennego – badania noży, desek i termometrów.
- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.
- Organizacja przestrzeni kuchennej – oddzielne pomieszczenia na chemię i odpady.

DZIEŃ 2

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.
- Szatnie w kuchni – rozdział ubrań czystych i roboczych.
- Próbkki żywnościowe – obowiązki, przechowywanie i praktyczne wskazówki.
- DDD w gastronomii – ochrona przed szkodnikami krok po kroku.
- Utylizacja tłuszczu i odpadów – jak robić to zgodnie z przepisami?
- Wymogi dla transportu jedzenia – termopory, miejsca mycia i higiena.
- Badania mikrobiologiczne – woda, sprzęt i powierzchnie kuchenne.
- Jak unikać salmonelli i innych zagrożeń mikrobiologicznych?
- Temperatura Sous Vide – zasady bezpieczeństwa w tej technice.
- Wędzenie i dojrzewanie mięsa – co trzeba wiedzieć o bezpieczeństwie?
- Przygotowanie do odbioru lokalu – dokumenty i niezbędne procedury.
- Alergeny w praktyce – oznaczanie, komunikacja, sektoryzacja
- Lista audytu higienicznego – narzędzie, które usprawni Twoją kuchnię.
- Higiena lokalu – kluczowe standardy i ich egzekwowanie.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 System HACCP, GHP, GMP i rodzaje kontroli sanitarnych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	05-04-2027	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	05-04-2027	11:00	11:20	00:20
3 z 15 Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	05-04-2027	11:20	13:00	01:40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 15 -	Przerwa	-	05-04-2027	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	05-04-2027	13:30	15:15	01:45
6 z 15 -	Przerwa	-	05-04-2027	15:15	15:40	00:25
7 z 15 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	05-04-2027	15:40	17:00	01:20
8 z 15 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	06-04-2027	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	06-04-2027	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Próbki żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	06-04-2027	11:20	13:00	01:40
11 z 15 -	Przerwa	-	06-04-2027	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	06-04-2027	13:30	15:15	01:45
13 z 15 -	Przerwa	-	06-04-2027	15:15	15:40	00:25
14 z 15 Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aneta Kowalska	06-04-2027	15:40	16:45	01:05
15 z 15 -	Walidacja	Aneta Kowalska	06-04-2027	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	13:15
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 620,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	101,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	101,25 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aneta Kowalska

Lead auditor, technolog żywności i żywienia, absolwentka krakowskiego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja na wydziale Technologii Żywności oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego na kierunku Zarządzanie i Audyt.

Od 2003 roku prowadzi firmę Sensoryka, w której bezpieczeństwo żywności jest w absolutnym centrum. Wspiera kompleksowo producentów żywności oraz restauratorów, właścicieli i

zarządzających gastronomiami oraz hotelami w zakresie bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarnych.

Jest specjalistką od systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadała za opracowania i wdrożenia systemów food safety (m. in. HACCP) w działach gastronomii wielu sieciowych hoteli, m.in. Hotelu PURO, Hotelu SPA Dr Irena Eris, Mercure, Hilton, Radisson czy NOBU.

Jest czynnym, wyjątkowo wnikliwym audytorem, a dzięki swojemu doświadczeniu doskonale wspiera swoich Klientów i ich pracowników w budowaniu i podnoszeniu poziomu bezpieczeństwa żywności.

Jest wykładowczynią na Akademii Leona Koźmińskiego, gdzie uczy o wymaganiach prawnych oraz systemów GMP GHP i HACCP w zakresie producentów suplementów diety.

Jest również pomysłodawczynią innowacyjnej platformy i aplikacji Safe Plate do cyfrowego zarządzania systemem HACCP w dziale gastronomii

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 16 godzin zegarowych.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Szkolenie stanowi część programu „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”, w ramach którego realizowany jest również moduł „**Szef Kuchni – Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna**”.

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego szkolenia, modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



RAFAŁ GRZEGORZEK

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547