



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

SZKOLENIE SANEPID BEZ TAJEMNIC

Numer usługi 2026/08/05/170161/3730750

📍 Sopot

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 07:00 h

📅 02.11.2026 do 02.11.2026

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 ⓘ

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
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.	rozdziela 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
Organizuje dokumentację GHP/GMP/HACCP w lokalu gastronomicznym.	rozdziela dokumenty obowiązkowe i pomocnicze w systemie HACCP	Test teoretyczny
	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
	rozdziela uprawnienia inspektora sanitarnego	Test teoretyczny
	identyfikuje dokumenty wymagane podczas kontroli	Test teoretyczny
Organizuje zasady bezpiecznego przechowywania i znakowania żywności.	rozdziela zasady przechowywania żywności w chłodniach i magazynach	Test teoretyczny
	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 rozdzielenie 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: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Rodzaje kontroli sanitarnych; uprawnienia inspektorów; dokumenty wymagane podczas kontroli HŻŻ; fakty i mity dotyczące kontroli sanitarnych.	Zajęcia	Kinga Cybulska	02-11-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 8 -	Przerwa	-	02-11-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 8 Kontrola na zgłoszenie; przebieg niezapowiedzianej kontroli; przygotowanie personelu; reprezentowanie lokalu podczas kontroli; postępowanie administracyjne.	Zajęcia	Kinga Cybulska	02-11-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 8 -	Przerwa	-	02-11-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Przetwory własne; mrożenie produktów; przechowywanie żywności; zasady znakowania i organizacji produktów w chłodniach.	Zajęcia	Kinga Cybulska	02-11-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 8 -	Przerwa	-	02-11-2026	13:30	14:00	00:30
7 z 8 Usługi cateringowe; kontrola sanitarna w food truckach; bezpieczeństwo żywności podczas imprez; dokumentacja GHP/GMP/HA CCP; rejestry; praktyczne przykłady kontroli; alergeny i diety.	Zajęcia	Kinga Cybulska	02-11-2026	14:00	15:30	01:30
8 z 8 -	Walidacja	-	02-11-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	07:00
w tym suma godzin zajęć	05:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	08:00

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, jeżeli 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

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	07:00

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