



CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576341

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 27.10.2025 do 28.10.2025

1 840,00 PLN brutto

1 840,00 PLN netto

115,00 PLN brutto/h

115,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: 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”
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	16
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: Usługa szkoleniowa „Bezpieczeństwo Żywności i Higiena w Gastronomii” przygotowuje uczestnika do rozpoznawania zagrożeń biologicznych i higienicznych, stosowania zasad GHP, GMP i HACCP, prowadzenia wymaganej dokumentacji oraz wdrażania 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.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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 zawiera opis efektów uczenia się?

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

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.
- Próbkę 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 – termoporty, 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: 1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia

Szkolenie trwa 16 godzin zegarowych, w tym 6 godziny teorii i 10 godziny praktyki.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu głównego:

- zaliczenie testu teoretycznego na poziomie 75%

Usługa jest dedykowana dla:

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**”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	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)	-	27-10-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 15 Przerwa	-	27-10-2025	11:00	11:10	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	27-10-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 15 Przerwa	-	27-10-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	27-10-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 15 Przerwa	-	27-10-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	27-10-2025	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	09:00	11:00	02:00
9 z 15 Przerwa	-	28-10-2025	11:00	11:10	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Próbk żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków (W Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	11:10	13:00	01:50
11 z 15 Przerwa	-	28-10-2025	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii (W Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 15 Przerwa	-	28-10-2025	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	15:30	16:45	01:15
15 z 15 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	28-10-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 840,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 840,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	115,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

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

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

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