



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

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

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

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

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

TAK

**Pytanie 2.** Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 15</div> 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         |
| <div>2 z 15</div> -                                                                                                                                   | Przerwa        | -              | 05-04-2027            | 11:00               | 11:20               | 00:20         |
| <div>3 z 15</div> 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         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                                                 | 1 620,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                                                  | 1 620,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>                                                                                 | 101,25 PLN   |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>                                                                                  | 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. Hoteli PURO, Hoteli 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](mailto:chefsapiens@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 377 547