

SZKOLENIE**„SYSTEM HACCP, GHP, GMP W GASTRONOMII.”****WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI**

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 261 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapewnienie uczestnikom praktycznej wiedzy i umiejętności w zakresie wdrażania zasad HACCP, GHP i GMP w codziennej pracy, uwzględniając ich role i zadania. Szkolenie skierowane jest do pracowników kuchni, kelnerów, managerów oraz właścicieli punktów gastronomicznych, aby wspólnie zapewniali bezpieczeństwo żywności i zgodność z wymaganiami prawnymi.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników kuchni, kelnerów, managerów gastronomii, właścicieli małych i średnich punktów gastronomicznych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do HACCP, GHP, GMP:
 - Cel i znaczenie systemów HACCP, GHP, GMP w gastronomii.
 - Podstawy prawne: przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności w gastronomii.
 - Korzyści z wdrożenia systemów w zakładzie gastronomicznym (zapewnienie bezpieczeństwa klientów, minimalizacja ryzyka).
2. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP):
 - Zasady utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym:
 - ✓ Higiena osobista pracowników.
 - ✓ Higiena pomieszczeń, sprzętu i narzędzi.
 - ✓ Postępowanie z odpadami.
 - Wytyczne dotyczące przechowywania i przygotowywania żywności.
 - Przykłady dobrych praktyk i omówienie typowych błędów.
3. Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP):
 - Organizacja pracy w gastronomii:
 - ✓ Kontrola procesu produkcji i serwisu.
 - ✓ Oznakowanie i przechowywanie surowców oraz produktów gotowych.
 - Zapobieganie zanieczyszczeniom:
 - ✓ Fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym.
 - Przykłady niezgodności i omówienie sposobów ich eliminacji.
4. System HACCP w gastronomii:
 - 7 zasad HACCP:
 - ✓ Identyfikacja zagrożeń.



- ✓ Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP).
- ✓ Ustalanie limitów krytycznych i działań korygujących.
- Przykłady potencjalnych zagrożeń w gastronomii (np. niewłaściwa temperatura przechowywania, brak higieny).
- Omówienie podstawowych dokumentów HACCP (np. karta monitorowania temperatury).

5. Warsztaty praktyczne:

- Analiza przykładowych sytuacji:
 - ✓ Zidentyfikowanie zagrożeń w procesie przygotowania dań.
 - ✓ Propozycje działań korygujących i zapobiegawczych.
- Tworzenie prostych procedur i list kontrolnych dla małej gastronomii.

6. Podsumowanie i pytania uczestników:

- Omówienie najważniejszych punktów szkolenia.
- Odpowiedzi na pytania uczestników.
- Rekomendacje dla zakładów gastronomicznych w zakresie utrzymania zgodności z zasadami HACCP, GHP, GMP.

TRENER:

Absolwentka technologii żywności, ekspertka ds. bezpieczeństwa i jakości żywności z ponad 10-letnim doświadczeniem w branży spożywczej i opakowaniowej. Karierę zawodową rozpoczęła w działach jakości, awansując od specjalisty do kierownika. Dodatkowo od 10 lat realizuje audyty dostawców, przeprowadzając ponad 2500 godzin audytów w środowisku międzynarodowym.

Certyfikowana audytorka wiodąca i wewnętrzna w zakresie HACCP, GMP, GHP, BRC oraz IFS, specjalizuje się w budowaniu systemów jakości i zespołów od podstaw. Jej kluczowe kompetencje to przygotowanie firm do audytów i certyfikacji, rozwój kompetencji zespołów oraz zarządzanie sytuacjami kryzysowymi w branży spożywczej.

Obecnie współpracuje z międzynarodowymi jednostkami certyfikującymi przy realizacji audytów dostawców, jednocześnie koncentrując się na wspieraniu małych i średnich przedsiębiorstw oraz osób chcących przekwalifikować się lub podnieść kwalifikacje w kierunku audytora wewnętrznego lub dostawcy.

TERMINY:

22.04.2026

25.11.2026

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA:

9:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15 - 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 podsumowanie, zakończenie szkolenia

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****679,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymują rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.