



"IZBA  
RZEMIEŚNICZA W  
WYSZKOWIE"

Brak ocen dla tego dostawcy

## Egzamin czeladniczy w zawodzie cukiernik

Numer usługi 2024/12/02/166098/2443469

📍 Wyszów / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 20 h

📅 10.09.2025 do 17.09.2025

1 004,36 PLN brutto

1 004,36 PLN netto

50,22 PLN brutto/h

50,22 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Edukacja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <p>Grupę docelową usługi stanowią osoby spełniające warunki dopuszczenia do egzaminu mistrzowskiego określone w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych(Dz.U. z 2017 r., poz. 89), z późn. zm.</p> <p>Mogą to być m.in.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• mikro, mali i średni przedsiębiorcy,</li><li>• osoby prowadzące działalność gospodarczą,</li><li>• pracownicy mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.</li></ul> |
| Minimalna liczba uczestników    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Data zakończenia rekrutacji     | 04-09-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba godzin usługi            | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | art. 3 ust. 3a ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (Dz. U. z 2020 r. poz. 2159 z późn. zm.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Zakres uprawnień                | Egzamin czeladniczy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa Egzamin czeladniczy w zawodzie cukiernik potwierdza przygotowanie do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) wytwarzania wyrobów cukierniczych;
- 2) dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji;
- 3) magazynowania wyrobów cukierniczych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--------------------|----------------------|------------------|
|--------------------|----------------------|------------------|

| Efekty uczenia się           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Metoda walidacji                     |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Produkuje wyroby cukiernicze | Magazynuje surowce cukiernicze:<br>1) rozpoznaje surowce cukiernicze, dodatki do Żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej;<br>2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów cukierniczych zgodnie z procedurami;<br>3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców cukierniczych;<br>4) ocenia jakość surowców cukierniczych;<br>5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunków ich magazynowania;<br>6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców cukierniczych;<br>7) obsługuje urządzenia magazynowe;<br>8) prowadzi dokumentację magazynową;<br>9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej Żywności. | Test teoretyczny                     |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wywiad ustrukturyzowany              |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                                                                                   |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | <p>Wytwarza wyroby cukiernicze:</p> <p>1) określa rodzaje wyrobów cukierniczych oraz sposoby ich sporządzania;</p> <p>2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur cukierniczych;</p> <p>3) planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych;</p> <p>4) dobiera surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;</p> <p>5) przygotowuje surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych;</p> <p>6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych;</p> <p>7) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji cukierniczej;</p> <p>8) przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego;</p> <p>9) sporządza półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze;</p> <p>10) przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Metoda walidacji                                                                                   |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | <p>Dekoruje wyroby cukiernicze i przygotowuje do dystrybucji</p> <p>1) opracowuje projekty dekoracji wyrobów cukierniczych;<br/> 2) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych;<br/> 3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do dekorowania wyrobów cukierniczych;<br/> 4) posługuje się sprzętem i urządzeniami cukierniczymi do dekorowania wyrobów cukierniczych;<br/> 5) wykonuje elementy do dekorowania wyrobów cukierniczych;<br/> 6) dekoruje wyroby cukiernicze;<br/> 7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów cukierniczych;<br/> 8) obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów cukierniczych;<br/> 9) konfekcjonuje wyroby cukiernicze;<br/> 10) dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych;<br/> 11) obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów cukierniczych;<br/> 12) magazynuje gotowe wyroby cukiernicze i przygotowuje je do ekspedycji;<br/> 13) monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów cukierniczych.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                         |                            |
|---------------------------------------------------------|----------------------------|
| Kwalifikacje                                            | Cukiernik                  |
| Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji | 11978                      |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                          | Izba Rzemieśnicza w Wyszku |

# Program

Egzamin CZELADNICZY przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny

polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 min i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.

etap teoretyczny

polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zestawione w dwóch częściach; pisemnej i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:

1. w części **pisemnej** z zakresu tematów:

- rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
- dokumentacja działalności gospodarczej
- rysunek zawodowy
- zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- podstawowe zasady ochrony środowiska
- podstawowe przepisy prawa pracy
- podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

2. w części **ustnej** z zakresu tematów:

- technologia
- maszynoznawstwo
- materiałoznawstwo

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu CZELADNICZEGO izba rzemieślnicza wystawia ŚWIADECTWO CZELADNICZE, które jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

| Przedmiot / temat zajęć                                  | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 9</b> Egzamin praktyczny                          | 10-09-2025            | 07:00               | 11:00               | 04:00         |
| <b>2 z 9</b> Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej) | 10-09-2025            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>3 z 9</b> Egzamin praktyczny                             | 10-09-2025            | 11:30               | 15:00               | 03:30         |
| <b>4 z 9</b> Egzamin praktyczny                             | 11-09-2025            | 07:00               | 11:00               | 04:00         |
| <b>5 z 9</b> Przerwa<br>(wliczona w czas usługi rozwojowej) | 11-09-2025            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| <b>6 z 9</b> Egzamin praktyczny                             | 11-09-2025            | 11:30               | 15:00               | 03:30         |
| <b>7 z 9</b> Egzamin teoretyczny - część pisemna            | 17-09-2025            | 09:00               | 11:00               | 02:00         |
| <b>8 z 9</b> Przerwa<br>(wliczona w czas usługi rozwojowej) | 17-09-2025            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| <b>9 z 9</b> Egzamin teoretyczny - część ustna              | 17-09-2025            | 11:30               | 13:00               | 01:30         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 004,36 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 1 004,36 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 50,22 PLN    |
| Koszt osobogodziny netto                  | 50,22 PLN    |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 0,00 PLN     |

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy przed egzaminem otrzymują szczegółowy Informator dotyczący przebiegu egzaminu, zawierający przykładowe pytania. Materiały te są udostępniane w formie elektronicznej (PDF) lub papierowej.

## Warunki uczestnictwa

Warunki jakie musi spełniać kandydat do egzaminu czeladniczego określa § 6 Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.

## Informacje dodatkowe

Osoba, która uzyska pozytywną ocenę z egzaminu, otrzyma Świadectwo Czeladnicze potwierdzające kwalifikacje w danym zawodzie.

**Osoba prowadząca usługę:** Egzamin przeprowadza komisja egzaminacyjna powołana w danym zawodzie przez Prezesa Izby Rzemieślniczej w Wyszкові. Przewodniczący oraz członkowie komisji posiadają odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe określone w Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych z późn. zm. . Skład komisji jest ustalany na dwa tygodnie przed egzaminem.

**Harmonogram usługi:** Z uwagi na nieznaną liczbę osób zdających czas egzaminu teoretycznego oraz zaplanowana przerwa mogą ulec przesunięciu.

## Adres

ul. Białostocka 9  
07-200 Wyszków  
woj. mazowieckie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Jarosław Lesiak**

**E-mail** izba.wyszkow@wp.pl

**Telefon** (+48) 297 423 634