



"IZBA
RZEMIEŚNICZA W
WYSZOWIE"

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin czeladniczy w zawodzie kucharz.

Numer usługi 2025/01/09/166098/2493056

📍 Wyszów / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 7 h

📅 15.12.2025 do 22.12.2025

1 004,36 PLN brutto

1 004,36 PLN netto

143,48 PLN brutto/h

143,48 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Edukacja

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby spełniające warunki dopuszczenia do egzaminu czeladniczego 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.

Mogą to być m.in.

- mikro, mali i średni przedsiębiorcy,
- osoby prowadzące działalność gospodarczą,
- pracownicy mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

01-12-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

7

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

art. 3 ust. 3a ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2159)

Zakres uprawnień

Egzamin czeladniczy

Cel

Cel edukacyjny

Usługa Egzamin czeladniczy w zawodzie kucharz potwierdza przygotowanie do wykonywania następujących zadań zawodowych: oceniania jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów, wydawania dań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i przeprowadza ekspedycję potraw i napojów	1) Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	Test teoretyczny
	2) Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	
	3) stosuje receptury gastronomiczne;	
	4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	Wywiad ustrukturyzowany
	5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	
	6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	
	7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	
	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	
	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	
	11) ocenia organoleptycznie żywność;	
	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	
	13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	
	14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP(ang Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP(ang Hazard Analysis and Critical Control Point)	

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza w Wyszkanie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

I. Egzamin pisemny.

Część pisemna jest testem jednokrotnego wyboru. Polega on na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

- 1) Rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
- 2) Dokumentacja działalności gospodarczej
- 3) Rysunek zawodowy
- 4) Przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- 5) Podstawowe zasady ochrony środowiska
- 6) Podstawowe przepisy prawa pracy
- 7) Podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem.

W każdym temacie jest siedem pytań, natomiast każde pytanie zawiera trzy propozycje odpowiedzi, z których jedna jest prawidłowa.

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

II. Egzamin ustny

polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów (każdy temat zawiera 3 pytania):

- 1) Technologia,
- 2) Maszynoznawstwo,
- 3) Materiałoznawstwo.

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

III. Egzamin praktyczny

Zdający przystąpi do wykonania następujących zadań egzaminacyjnych:

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

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Egzamin teoretyczny - część pisemna	16-12-2025	09:00	10:45	01:45
2 z 5 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	16-12-2025	10:45	11:00	00:15
3 z 5 Egzamin teoretyczny - część ustna	16-12-2025	11:00	12:45	01:45
4 z 5 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	16-12-2025	12:45	13:00	00:15
5 z 5 Egzamin praktyczny	16-12-2025	13:00	16:00	03:00

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	143,48 PLN
Koszt osobogodziny netto	143,48 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 § 5 Rozporządzenia 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 Wyszowie. 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 nieznana liczbę osób zdających czas egzaminu teoretycznego oraz zaplanowana przerwa mogą ulec przesunięciu.

Adres

ul. Białostocka 9
07-200 Wyszów
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jarosław Lesiak

E-mail izba.wyszkow@wp.pl

Telefon (+48) 297 423 634