



"IZBA
RZEMIEŚLNICZA W
WYSZKOWIE"

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin mistrzowski w zawodzie kucharz.

Numer usługi 2025/01/09/166098/2493103

📍 Wyszki / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 7 h

📅 18.06.2025 do 18.06.2025

2 008,74 PLN brutto

2 008,74 PLN netto

286,96 PLN brutto/h

286,96 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
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"> • mikro, mali i średni przedsiębiorcy, • osoby prowadzące działalność gospodarczą, • pracownicy mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-06-2025
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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2159 z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Egzamin mistrzowski

Cel

Cel edukacyjny

Usługa Egzamin mistrzowski w zawodzie kucharz potwierdza przygotowanie do wykonywania następujących zadań zawodowych: Przechowywanie żywności, sporządzanie i ekspedycja potraw, organizowanie stanowiska pracy zgodnie z BHP, przygotowanie surowców, dobieranie narzędzi, maszyn i urządzeń, porcjowanie, dekorowanie wyrobów, planowanie posiłków, kierowanie pracą, współpraca z przełożonymi i dostawcami, odbiór surowców, przestrzeganie GHP, GMP, HACCP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	<ol style="list-style-type: none">1) Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;2) Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;3) stosuje receptury gastronomiczne;4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;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)	Test teoretyczny
Sporządza i przeprowadza ekspedycję potraw i napojów		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przechowuje żywność	1) Ocenia żywność pod względem towaroznawczym; 2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej; 3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności; 4) dobiera warunki do przechowywania żywności; 5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności; 6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; 7) dobiera metody utrwalania żywności; 8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych; 9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza 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.
- 8) Podstawy psychologii i pedagogiki
- 9) Metodyka nauczania

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	18-06-2025	09:00	10:45	01:45
2 z 5 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	18-06-2025	10:45	11:00	00:15
3 z 5 Egzamin teoretyczny - część ustna	18-06-2025	11:00	12:45	01:45
4 z 5 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	18-06-2025	12:45	13:00	00:15
5 z 5 Egzamin praktyczny	18-06-2025	13:00	16:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 008,74 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 008,74 PLN
Koszt osobogodziny brutto	286,96 PLN
Koszt osobogodziny netto	286,96 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 mistrzowskiego 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 Dyplom Mistrzowski potwierdzający najwyższe kwalifikacje rzemieślnicze w danym zawodzie.

Osoba prowadząca usługę: Egzamin przeprowadza komisja egzaminacyjna powołana w danym zawodzie przez Prezesa Izby Rzemieślniczej w Wyszkanie. 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 Wyszaków
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jarosław Lesiak

E-mail izba.wyszkow@wp.pl

Telefon (+48) 297 423 634