



"IZBA
RZEMIEŚLNICZA W
WYSZKOWIE"

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin mistrzowski w zawodzie piekarz

Numer usługi 2025/03/20/166098/2636763

📍 Wyszów / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 20 h

📅 12.01.2026 do 19.01.2026

2 008,74 PLN brutto

2 008,74 PLN netto

100,44 PLN brutto/h

100,44 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Edukacja

Grupa docelowa usługi

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.

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

10

Data zakończenia rekrutacji

05-01-2026

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 (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2159)

Zakres uprawnień

Egzamin mistrzowski

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Piekarz - dyplom mistrzowski” potwierdza przygotowanie do samodzielnego wykonywania wyrobów piekarskich, tj. posiada szeroką wiedzę piekarską, w tym o procesach zachodzących w trakcie miesienia, fermentacji i pieczenia wyrobów piekarskich. Na bazie wiedzy piekarskiej i własnego doświadczenia, tworzy autorskie receptury. Posługuje się zarówno tradycyjnym jak i nowoczesnym sprzętem piekarskim.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia przepisy prawa związane z produkcją piekarską	- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa żywności w Polsce	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Identyfikuje grupy wyrobów piekarskich	- omawia różnice między surowcem, półproduktem i produktem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- klasyfikuje wyroby piekarskie pod względem zastosowanych surowców i technologii wytwarzania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia grupy wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje surowce potrzebne do wykonania wyrobów piekarskich	- omawia sposób oceny surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich metodą organoleptyczną	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- określa wartość odżywczą surowców i produktów piekarskich	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w piekarstwie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia zasady przechowywania surowców zgodnie z zachowaniem terminów przydatności do spożycia	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje maszyny i urządzenia wykorzystywane w piekarstwie	- omawia działanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- charakteryzuje aparaturę kontrolo-pomiarową stosowaną w piekarstwie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia instalacje techniczne stosowane w piekarniach	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje sposoby wykonywania wyrobów piekarskich	- charakteryzuje sposoby prowadzenia ciast pszennych, żytnich i mieszanych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- charakteryzuje proces wypieku wyrobów piekarskich	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Identyfikuje metody utrwalania żywności	- wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- określa wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- charakteryzuje metody przedłużania trwałości wyrobów piekarskich	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich	- określa parametry przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- omawia zasady prowadzenia dokumentacji magazynowej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia zasady ekspedycji i dystrybucji wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Dobiera surowce i maszyny do wykonania wyrobów piekarskich	- dobiera surowce i dodatki do żywności do produkcji ciast przeznaczonych na wyroby piekarskie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- przygotowuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji ciast przeznaczonych na wyroby piekarskie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera metodę produkcji wyrobów piekarskich	- dobiera metody wytwarzania ciast na wyroby piekarskie planuje zabiegi technologiczne związane z wytwarzaniem wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- określa rodzaje dekoracji wyrobów okolicznościowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- organizuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Proponuje autorskie receptury wyrobów piekarskich	- charakteryzuje prozdrowotne znaczenie wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia kierunki rozwoju wyrobów piekarskich w aspekcie odżywczym, zdrowotnym i smakowym	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje ciasta na wyroby piekarskie	- dokonuje oceny organoleptycznej półproduktów piekarskich np. stopień rozrostu ciasta, stopień wymiesienia - modyfikuje tradycyjny proces wykonywania ciasta na wyroby piekarskie w celu wdrożenia autorskiej receptury	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- obsługuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia, formowania, rozrostu ciast - dzieli i kształtuje ciasta	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- wykonuje czynności związane z procesem fermentacji ciast	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wypieka wyroby piekarskie	- wykonuje czynności przygotowawcze przed włożeniem wyrobów do pieca, np. nacinanie, smarowanie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- posługuje się dokumentacją technologiczną w produkcji wyrobów piekarskich	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- w uzasadnionych przypadkach modyfikuje tradycyjny proces wypiekania wyrobów piekarskich wykonanych według autorskiej receptury	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- ustawia i kontroluje parametry wypieku wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Dekoruje okolicznościowe wyroby piekarskie	- dobiera rodzaj dekoracji, uwzględniając tematykę i przeznaczenie wyrobu okolicznościowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- posługuje się sprzętem pomocniczym niezbędnym do wykonania dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- wykonuje dekoracje z użyciem martwego ciasta	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich pod kątem wydajności	- omawia zasady racjonalnej gospodarki surowcami w piekarstwie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- szacuje zużycie surowców, półproduktów, dodatków do żywności	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- określa wydajność produkcji wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Kontroluje przebieg procesów produkcji wyrobów piekarskich pod kątem jakości wyrobów	- posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w piekarstwie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia sposoby zapobiegania wadom wyrobów piekarskich	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- ocenia jakość gotowych wyrobów piekarskich	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- wykonuje badania organoleptyczne surowców, półproduktów i produktów piekarskich i interpretuje ich wynik	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia zasady bezpieczeństwa produkcji wyrobów piekarskich	- charakteryzuje zanieczyszczenia żywności np.: fizyczne, biologiczne, chemiczne - monitoruje przebieg produkcji wyrobów piekarskich z uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji (np. zgodnie z systemem HACCP, ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia zasady GHP (ang. Good Hygiene Practice) i zasady GMP (ang. Good Manufacturing Practice) stosowane w piekarstwie - omawia przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego w zakresie wykonywanych zadań zawodowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Stosuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej	- uzasadnia znaczenie podejmowania działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- wskazuje urządzenia biurowe oraz programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- wyjaśnia pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Nadzoruje przestrzeganie zasad BHP oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- organizuje stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- wskazuje zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Organizuje pracę zespołu	- wyjaśnia zasady stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- uzasadnia znaczenie planowania i nadzorowania pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań, odwołując się do własnych doświadczeń	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- wyjaśnia zasady komunikowania się ze współpracownikami oraz uzasadnia znaczenie przestrzegania zasad kultury i etyki	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- podaje przykłady właściwego i niewłaściwego kierowania wykonywaniem przydzielonych zadań	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje instruktaż i doradztwo związane z doskonaleniem wewnątrzzakładowym	- wyjaśnia zagadnienia z obszaru psychologii i pedagogiki dotyczące uczenia się w procesie pracy, w tym motywowania współpracowników i uczniów do nauki oraz rozwiązywania problemów dydaktycznych i interpersonalnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- wyjaśnia zasady prowadzenia dokumentacji niezbędnej do szkolenia zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- dobiera środki dydaktyczne do treści nauczania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	- omawia zasady doboru metod nauczania do treści nauczania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Piekarz - dyplom mistrzowski
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13859
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Wyszkanie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

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 wynosi dwa dni po 8 godzin dziennie w zakładzie rzemieślniczym członka komisji egzaminacyjnej.

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
- podstawy psychologii i pedagogiki
- metodyka nauczania

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. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi rozwojowej. Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych.

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu MISTRZOWSKIEGO Izba Rzemieślnicza wystawia DYPLOM MISTRZOWSKI, który jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Egzamin praktyczny	13-01-2026	07:00	11:00	04:00
2 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	13-01-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 9 Egzamin praktyczny	13-01-2026	11:30	15:00	03:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 9 Egzamin praktyczny	15-01-2026	07:00	11:00	04:00
5 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	15-01-2026	11:00	11:30	00:30
6 z 9 Egzamin praktyczny	15-01-2026	11:30	15:00	03:30
7 z 9 Egzamin teoretyczny - część pisemna	16-01-2026	09:00	11:00	02:00
8 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	16-01-2026	11:00	11:15	00:15
9 z 9 Egzamin teoretyczny - część ustna	16-01-2026	11:15	13:00	01:45

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	100,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,44 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 § 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 DYPLOM MISTRZOWSKI potwierdzający kwalifikacje w danym zawodzie.

Osoba prowadząca usługę: Egzamin przeprowadza komisja egzaminacyjna powołana w danym zawodzie przez Prezesa Izby Rzemieślniczej w Wyszku. 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 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