



Małopolska Izba
Rzemiosła i
Przedsiębiorczości



Egzamin Czeladniczy potwierdzający kwalifikacje w zawodzie "kucharz"

Numer usługi 2025/04/17/11829/2696213

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 7 h

📅 13.05.2025 do 13.05.2025

1 004,36 PLN brutto

1 004,36 PLN netto

143,48 PLN brutto/h

143,48 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Małopolski Pociąg do kariery
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Uzyskaniem kwalifikacji „Kucharz – Egzamin czeladniczy” w szczególności mogą być zainteresowane osoby, które: - ukończyły branżową szkołę I stopnia w zawodzie kucharz (lub pokrewnym) i chcą uzyskać formalne potwierdzenie umiejętności na poziomie czeladnika (PRK 3); - pracują już w gastronomii, lecz nie posiadają oficjalnego świadectwa czeladniczego, przez co chcą zwiększyć swoją wiarygodność wobec pracodawców, klientów lub instytucji kontrolnych; - przeszły kursy, szkolenia lub staże kulinarne i chcą skonsolidować zdobyte kompetencje, „zamykając” je państwowym egzaminem; - planują rozpocząć własną działalność gastronomiczną i potrzebują świadectwa kwalifikacji do spełnienia wymogów formalnych (np. Sanepidu, programów dofinansowań); - myślą o dalszym rozwoju zawodowym, w tym o późniejszym podejściu do egzaminu mistrzowskiego, i traktują egzamin czeladniczy jako naturalny etap kariery; - chcą podnieść swoją pozycję na rynku pracy, zyskać lepsze perspektywy awansu lub negocjować wyższe wynagrodzenie
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	30-04-2025

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	Par 4, ust.1 poz.5 przeprowadzanie egzaminów czeladniczych, mistrzowskich i innych

Cel

Cel edukacyjny

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;	
	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;	Wywiad ustrukturyzowany
	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)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Krakowie

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

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: 5

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Egzamin teoretyczny - część pisemna	13-05-2025	09:00	10:45	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 5 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	13-05-2025	10:45	11:00	00:15
3 z 5 Egzamin teoretyczny - część ustna	13-05-2025	11:00	12:45	01:45
4 z 5 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	13-05-2025	12:45	13:00	00:15
5 z 5 Egzamin praktyczny	13-05-2025	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	1 004,34 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 004,34 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

b.d.

Adres

ul. św. Anny 9
31-008 Kraków
woj. małopolskie

Osoby ubiegające się o przystąpienie do egzaminu Czeladniczego składają dokumenty w Małopolskiej Izbie Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Krakowie, ul. Św. Anny 9, Wydział Kwalifikacji, pokój nr 16, tel. 12 422-77-68 lub za pośrednictwem Cechów. Warunki dopuszczenia do egzaminu Czeladniczego określa rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dziennik Ustaw z 2017r., pozycja 89 z późn. zm) § 6.

Kontakt



Sylwia Karasiewicz

E-mail kwalifikacje@izba.krakow.pl

Telefon (+48) 124 227 768