



IZBA RZEMIOSŁA I
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚCI POMORZA
ŚRODKOWEGO W
SŁUPSKU

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin mistrzowski w zawodzie cukiernik

Numer usługi 2025/04/29/176887/2716004

📍 Słupsk / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 28 h

📅 20.10.2025 do 22.10.2025

2 008,74 PLN brutto

2 008,74 PLN netto

71,74 PLN brutto/h

71,74 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 2017r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz.U. z 2017r., poz. 89), z późn.zm.) Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	05-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28
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	- przeprowadzanie egzaminów czeladniczych, mistrzowskich i sprawdzających w 38 zawodach rzemieślniczych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa Egzamin mistrzowski w zawodzie cukiernik potwierdza posiadanie wiedzy i umiejętności związanych z wykonywaniem zawodu, w warunkach zatrudnienia lub samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej oraz szkolenia pracowników, w tym pracowników młodocianych i uczniów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności związane z wykonywaniem zawodu cukiernik na poziomie mistrza.	Posiada umiejętności praktyczne i wiedzę teoretyczną.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik - dyplom mistrzowski
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12624
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego w Słupsku
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. 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.

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 etapu teoretycznego w dniu 22.10. od godz. 12:00 do godz. 14:30

III. Egzamin praktyczny

Zdający przystąpi do wykonania następujących zadań egzaminacyjnych:

1. Produkcja wyrobów cukierniczych.
2. Magazynowanie surowców cukierniczych.
3. Dekorowanie wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji.

Czas trwania etapu praktycznego w dniu 20.10. w godz. 08:00-16:00.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Etap praktyczny	20-10-2025	08:00	16:00	08:00
2 z 2 Etap teoretyczny	22-10-2025	12:00	14:30	02:30

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	71,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	71,74 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 Informatory dotyczący przebiegu egzaminu, zawierający przykładowe pytania. Materiały te są udostępniane w formie elektronicznej (PDF) lub papierowej.

Osoba, która uzyska pozytywną ocenę z egzaminu, otrzyma dyplom mistrzowski potwierdzający kwalifikacje w danym zawodzie, suplement Europass w języku polskim oraz języku angielskim oraz dyplom mistrzowski ozdobny.

Osoba prowadząca usługę: Egzamin przeprowadza komisja egzaminacyjna powołana w danym zawodzie przez Zarząd Izby Rzemiosła i PPŚ w Słupsku. Przewodniczący oraz członkowie komisji posiadają odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe określone w Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych z późn.zm.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój.

Warunki uczestnictwa

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

Adres

ul. Kowalska 1
76-200 Słupsk
woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



KATARZYNA JASKÓLSKA

E-mail kasiakrasucka@wp.pl

Telefon (+48) 605 393 173