



"IZBA
RZEMIEŚNICZA W
WYSZKOWIE"

Brak ocen dla tego dostawcy

Egzamin czeladniczy w zawodzie piekarz

Numer usługi 2025/06/23/166098/2829806

📍 Wyszów / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 20 h

📅 02.02.2026 do 09.02.2026

1 004,36 PLN brutto

1 004,36 PLN netto

50,22 PLN brutto/h

50,22 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

10

Data zakończenia rekrutacji

12-01-2026

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 czeladniczy

Cel

Cel edukacyjny

Usługa Egzamin czeladniczy w zawodzie piekarz potwierdza przygotowanie do produkcji wyrobów piekarskich:

- 1) magazynowania surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;
- 2) przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich;
- 3) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie;
- 4) przeprowadzania rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa;
- 5) ekspedycji gotowych wyrobów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Czeladnik w zawodzie piekarz potrafi: – posługiwać się normami, recepturami i instrukcjami dotyczącymi produkcji piekarskiej, – dobierać i przygotowywać do przerobu surowce, dozwolone substancje dodatkowe oraz substancje pomagające w przetwarzaniu, – użytkować i konserwować maszyny i urządzenia stosowane w produkcji piekarskiej, – posługiwać się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w produkcji piekarskiej, – prowadzić procesy technologiczne zgodnie z normami i systemami zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, – sporządzać półprodukty piekarskie, – kształtować i przygotowywać do wypieku kęsy ciasta, – wypiekać pieczywo oraz wykonywać czynności po wypieku, – sortować, brakować, pakować, magazynować i przygotowywać pieczywo do wysyłki, – przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas wykonywania zadań zawodowych, - udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy.	Magazynuje surowce piekarskie: 1) rozpoznaje surowce piekarskie, dodatki do Żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji piekarskiej; 2) przyjmuje dostawy surowców i półproduktów piekarskich zgodnie z procedurami; 3) przestrzega zasad oceny organoleptycznej surowców; 4) ocenia jakość surowców; 5) przestrzega zasad rozmieszczania surowców i półproduktów piekarskich oraz warunków ich magazynowania; 6) posługuje się sprzętem i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach surowców piekarskich; 7) obsługuje urządzenia magazynowe; 8) prowadzi dokumentację magazynową; 9) przestrzega procedur zapewnienia jakości zdrowotnej Żywności.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
	Wytwarza wyroby piekarskie: 1) określa rodzaje wyrobów piekarskich oraz sposoby ich sporządzania; 2) posługuje się dokumentacją technologiczną oraz korzysta z receptur piekarskich; 3) planuje proces technologiczny produkcji wyrobów piekarskich; 4) dobiera surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich; 5) przygotowuje surowce, dodatki do Żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów piekarskich; 6) dobiera maszyny, urządzenia i drobny sprzęt piekarski do produkcji wyrobów piekarskich; 7) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w procesie produkcji piekarskiej; 8) przeprowadza ocenę organoleptyczną wyrobów piekarskich w poszczególnych fazach procesu technologicznego; 9) sporządza półprodukty wyrobów piekarskich i gotowe wyroby piekarskie; 10) przestrzega Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice), Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice) oraz systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Dekoruje wyroby piekarskie i przygotowuje do dystrybucji 2) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów piekarskich; 3) dobiera urządzenia i drobny sprzęt piekarski do dekorowania wyrobów; 4) posługuje się sprzętem i urządzeniami piekarskimi do dekorowania wyrobów; 5) wykonuje elementy do dekorowania wyrobów piekarskich; 6) dekoruje wyroby piekarskie; 7) dobiera sposoby konfekcjonowania i przechowywania wyrobów piekarskich; 8) obsługuje urządzenia do pakowania i konfekcjonowania wyrobów piekarskich; 9) konfekcjonuje wyroby piekarskie; 10) dobiera urządzenia do przechowywania wyrobów piekarskich; 11) obsługuje urządzenia do przechowywania wyrobów piekarskich; 12) magazynuje gotowe wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji; 13) monitoruje krytyczne punkty kontroli systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów piekarskich.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Piekarz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12355
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

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: 9

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Egzamin praktyczny	03-02-2026	07:00	11:00	04:00
2 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	03-02-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 9 Egzamin praktyczny	03-02-2026	11:30	15:00	03:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 9 Egzamin praktyczny	04-02-2026	07:00	11:00	04:00
5 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	04-02-2026	11:00	11:30	00:30
6 z 9 Egzamin praktyczny	04-02-2026	11:30	15:00	03:30
7 z 9 Egzamin teoretyczny - część pisemna	06-02-2026	09:00	11:00	02:00
8 z 9 Przerwa (wliczona w czas usługi rozwojowej)	06-02-2026	11:00	11:15	00:15
9 z 9 Egzamin teoretyczny - część ustna	06-02-2026	11:15	13:00	01:45

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	50,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	50,22 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 § 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 Świadectwo Czeladnicze potwierdzające 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 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