



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

★★★★★ 5,0 / 5

388 ocen

Egzamin czeladniczy w zawodzie kucharz

Numer usługi 2025/11/28/149615/3178779

📍 Rogów / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 6 h

📅 05.03.2026 do 05.03.2026

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

300,00 PLN brutto/h

300,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Zgodnie z rozporządzeniem 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.

Do egzaminu czeladniczego izba rzemieślnicza dopuszcza osobę, która spełnia m.in jeden z następujących warunków:

1. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie ustawiczne w formie pozaszkolnej, dotyczące umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin;
2. posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

04-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

6

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest potwierdzenie kwalifikacji w zakresie gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi: - dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: -towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi: - planować i organizować produkcję gastronomiczną, - opracowywać menu dla różnych grup konsumentów,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: - planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną, - opracowuje menu dla różnych grup konsumentów,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi: - stosować metody i techniki obróbki technologicznej, - sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzegać zasad podawania potraw i napojów, - przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: - obróbkę technologiczną, - sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzega zasad podawania potraw i napojów, - poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi - przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13790
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Toruńska Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Etap praktyczny: Celem etapu praktycznego jest ocena zdolności do samodzielnego wykonania określonych zadań zawodowych i weryfikacja, czy zdający potrafi zastosować odpowiednie narzędzia, techniki i procedury w rzeczywistych warunkach pracy.

2. Etap teoretyczny składa się z dwóch części:

• Część pisemna jest testem wyboru, który polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

- 1) rachunkowość zawodowa,
- 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.

• Część ustna polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

- 1) Technologia,
- 2) Maszynoznawstwo,
- 3) Materiałoznawstwo.

Każdy temat zawiera 3 pytania, zatem kandydat łącznie odpowiada na 9 pytań w tej części.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Egzamin część pisemna	05-03-2026	15:00	16:00	01:00
2 z 3 Egzamin część ustna	05-03-2026	16:00	18:00	02:00
3 z 3 Egzamin część praktyczna	05-03-2026	18:00	21:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 800,00 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszystkie materiały niezbędne do realizacji usługi

Adres

Rogów

95-063 Rogów

woj. łódzkie

Dom Ludowy przy OSP

Kontakt



Agata Putowska

E-mail agataputowska@gmail.com

Telefon (+48) 500 386 207