



Indywidualny kurs zawodowy przygotowujący i dopuszczający do przystąpienia do egzaminu czeladniczego w zawodzie KUCHARZ.

Numer usługi 2026/01/19/11288/3268246

Izba Rzemieśnicza
w Rzeszowie

Brak ocen dla tego dostawcy

Rzeszów

Egzamin

stacjonarna

283:00 h

11.06.2026 do 31.07.2026

7 240,52 PLN brutto

7 240,52 PLN netto

25,58 PLN brutto/h

25,58 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Osoby pełnoletnie, legitymujące się min. wykształceniem na poziomie 8-klasowej szkoły podstawowej, posiadające pozytywne orzeczenie lekarskie o zdolności do wykonywania zawodu 'KUCHARZ'.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	2
Data zakończenia rekrutacji	09-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	283
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

KUCHARZ - poziom podstawowy - kurs zawodowy przygotowujący uczestnika do przystąpienia do egzaminu czeladniczego potwierdzającego nabyte kwalifikacje zawodowe w w/w zawodzie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie podstawowej wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych niezbędnych do świadczenia usług w zawodzie 'kucharz'.	Gotowość do podjęcia się nauki zawodu (ok. 2 m-ce) oraz dobry stan zdrowia kandydata.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem nabycia kwalifikacji lub uzyskania uprawnień zawodowych nadawanych przez organy władz publicznych lub instytutów badawczych, lub samorządów zawodowych, lub samorządów gospodarczych na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

Ustawa o rzemiośle oraz Rozporządzenie w sprawie egzaminu czeladniczego, mistrzowskiego i sprawdzającego.

Informacje

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie

Program

KUCHARZ – Program

1. BHP oraz przepisy p.poż. - 11 godz.
2. Technologia - 28 godz.
3. Materiałoznawstwo - 10 godz.
4. Zajęcia praktyczne - 234 godz.

RAZEM: 283 godz.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
-------------------	-----------------------	---------------------	---------------------	---------------

Brak wyników.

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 240,52 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 240,52 PLN
Koszt osobogodziny brutto	25,58 PLN
Koszt osobogodziny netto	25,58 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas realizacji kursu uczestnik otrzyma na własność: podręcznik autorstwa Anny Kmiołek-Gizara – „Podstawy gastronomii i technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych – Kucharz. Część 1 Szkoła ponadgimnazjalna”, notatnik, długopis; odzież roboczą (bluza + spodnie płócienne białe), czapka kucharska z daszkiem.

Warunki uczestnictwa

Ukończona co najmniej 8-klasowa szkoła podstawowa oraz dobry stan zdrowia potwierdzony Orzeczeniem lekarskim o braku przeciwwskazań do wykonywania zawodu "KUCHARZ".

Adres

ul. Grunwaldzka 19/110A

Rzeszów

woj. podkarpackie

Poza podanym miejscem, gdzie rozpoczną się teoretyczne zajęcia (wstępne z zakresu BHP i p.poż. oraz prawa pracy) głównym miejscem prowadzenia zajęć teoretyczno-praktycznych będzie zakład gastronomiczny w Rzeszowie gdzie pod nadzorem i kierunkiem mistrza-instruktora praktycznej nauki zawodu, kursant będzie stopniowo zdobywał wiedzę i umiejętności praktyczne.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Pomieszczenie na przebranie się w odzież roboczą z indywidualną szafką. Miejsce do spożyciw. posiłków.

Kontakt



JERZY GŁODOWSKI

E-mail promocja@izbarzemieslnicza.rzeszow.pl

Telefon (+48) 178 536 288