



IZBA RZEMIOSŁA I
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚCI POMORZA
ŚRODKOWEGO W
SŁUPSKU

★★★★★ 4,6 / 5

14 ocen

Egzamin czeladniczy w zawodzie kucharz

Numer usługi 2026/01/27/176887/3286219

📍 Słupsk / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 10 h

📅 24.02.2026 do 25.02.2026

1 040,52 PLN brutto

1 040,52 PLN netto

104,05 PLN brutto/h

104,05 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 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	11-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
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	Przeprowadzanie egzaminów czeladniczych i mistrzowskich w 38 zawodach

Cel

Cel edukacyjny

Usługa egzamin czeladniczy w zawodzie kucharz potwierdza przygotowanie do wykonania wskazanych potraw z kucharzostwa z określonych surowców i półproduktów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12876
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości Pomorza Środkowego w Słupsku

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
- 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.

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 2h.

III. Egzamin praktyczny.

Zdający przystąpi do wykonania następujących zadań egzaminacyjnych:

Przygotowanie wskazanych potraw z kuchmistrzostwa z określonych surowców i półproduktów.

Czas trwania etapu praktycznego 8h.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Etap praktyczny	24-02-2026	13:00	21:00	08:00
2 z 2 Etap teoretyczny	25-02-2026	09:00	11:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 040,52 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 040,52 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,05 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,05 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.

Osoba, która uzyska pozytywną ocenę z egzaminu, otrzyma świadectwo czeladnicze potwierdzające kwalifikacje w danym zawodzie oraz suplement Europass w języku polskim oraz języku angielskim.

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.

Warunki uczestnictwa

Warunki jakie musi spełniać kandydat do egzaminu czeladniczego określa §5 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.

zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Adres

ul. Armii Krajowej 38
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