



IZBA RZEMIOSŁA I
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚCI POMORZA
ŚRODKOWEGO W
SŁUPSKU

★★★★★ 4,7 / 5

16 ocen

Egzamin czeladniczy w zawodzie kucharz

Numer usługi 2026/03/23/176887/3428067

📍 Słupsk

🏠 Egzamin

📄 stacjonarna

🕒 10:00 h

📅 08.06.2026 do 09.06.2026

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 | 29-05-2026 |
| 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 kuchmistrzostwa 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 włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

| | |
|--|--|
| Kwalifikacje | Kucharz |
| Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK | 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.

Miejsce egzaminu teoretycznego- sala egzaminacyjna Izby Rzemiosła w Słupsku, ul. Armii Krajowej 38.

III. Egzamin praktyczny.

Zdający przystąpi do wykonania następujących zadań egzaminacyjnych:

Przygotowanie wskazanych potraw z kucharstwa z określonych surowców i półproduktów.

Czas trwania etapu praktycznego 8h.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 2

| Przedmiot / temat | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 2 Etap praktyczny | 08-06-2026 | 08:00 | 16:00 | 08:00 |
| 2 z 2 Etap teoretyczny | 09-06-2026 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|--|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 040,52 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży | |
| 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 | 1 040,52 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 1 040,52 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