

# EGZAMIN CZELADNICZY

INFORMATOR EGZAMINACYJNY

dla kandydatów przystępujących  
do egzaminu czeladniczego



**PRACOWNIK  
POMOCNICZY  
GASTRONOMII**

wersja  
1/2025



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza  
w Poznaniu

## **Drodzy zdający,**

Oddajemy w Wasze ręce informator, który został stworzony z myślą o Was – kandydatach przygotowujących się do egzaminu czeladniczego. Jest to narzędzie mające na celu ułatwienie procesu nauki i pomoc w osiągnięciu sukcesu na egzaminie.

Egzamin czeladniczy to ważny etap dla każdego, kto pragnie zdobyć kwalifikacje w wybranym zawodzie. Informator ten zawiera kluczowe informacje i zestawy pytań, które pozwolą Wam lepiej zrozumieć zagadnienia i przygotować się do egzaminu.

W publikacji znajdziecie:

- **Podstawowe informacje o egzaminie** – strukturę, wymagania oraz kluczowe wskazówki dotyczące jego przebiegu
- **Przykładowe zadania praktyczne** – które pomogą przygotować się do części praktycznej egzaminu
- **Instrukcję dla zdającego** – która pomoże w prawidłowym zakresie odpowiedzi na części pisemnej egzaminu
- **Pytania testowe** (obejmujące część pisemną etapu teoretycznego egzaminu) i **Pytania ustne** (część ustna etapu teoretycznego egzaminu) - ułożone w sposób tematyczny, aby łatwo przygotować się do egzaminu

Naszym celem było stworzenie przyjaznego i skutecznego przewodnika, który pomoże Wam poczuć się pewniej podczas egzaminu i zdać go z sukcesem.

Zachęcamy do regularnej pracy z informatorem oraz systematycznego powtarzania materiału. Pamiętajcie, że kluczem do sukcesu jest konsekwencja, wytrwałość i wiara w siebie.

Powodzenia na egzaminie i w dalszej drodze zawodowej!

### **Egzamin czeladniczy składa się z dwóch etapów:**

#### **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.

Termin i miejsce etapu praktycznego ustala przewodniczący zespołu egzaminacyjnego. Czas trwania etapu praktycznego w zależności od zawodu trwa maksymalnie 24 godziny łącznie w ciągu trzech dni.

Zgłaszając się na etap praktyczny, kandydat zobowiązany jest posiadać:

- skierowanie na etap praktyczny,
- dowód tożsamości / również na egzaminie teoretycznym/
- odpowiednią do zawodu odzież roboczą,
- własne narzędzia wskazane na skierowaniu na egzamin

Ważne!

Laureaci sześciu pierwszych miejsc:

- olimpiad i turniejów o zasięgu ogólnopolskim, obejmujących problematykę danego zawodu;
  - konkursów zawodowych o zasięgu ogólnopolskim, organizowanych przez stowarzyszenia zawodowe, samorządy gospodarcze i inne organizacje gospodarcze, których regulamin i program został zatwierdzony przez Związek Rzemiosła Polskiego
- mogą być zwolnieni ze zdawania jednego z etapów egzaminu czeladniczego i otrzymują z tej części egzaminu najwyższy wynik.

W momencie składania dokumentów do egzaminu czeladniczego należy dołączyć dokument potwierdzający udział w/w konkursach.

## 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.

W każdym temacie jest siedem pytań, natomiast każde pytanie zawiera trzy propozycje odpowiedzi, z których jedna jest prawidłowa.

Czas trwania etapu pisemnego we wszystkich zawodach wynosi 45 minut i nie może być dłuższy niż 210 minut.

### Instrukcja udzielania odpowiedzi na pytania z części pisemnej egzaminu

Przed rozpoczęciem części pisemnej należy przygotować potrzebne materiały:

- Długopis (najlepiej dwa na zapas) i kalkulator.

### Używanie telefonu komórkowego w trakcie egzaminu teoretycznego jest zabronione!!!

Każdy zdający otrzymuje zestaw z pytaniami i kartę odpowiedzi.

Część pisemną należy zacząć od uzupełnienia karty odpowiedzi, na której w oznaczonych miejscach wpisuje się:

- Imię i nazwisko
- Zawód, w którym zdaje się egzamin
- Datę egzaminu
- Numer zestawu

## Odpowiedzi na pytania zaznacza się wyłącznie na karcie odpowiedzi.

Do każdego pytania podane są trzy możliwości odpowiedzi: A, B, C. Odpowiada im następujący układ krutek w karcie odpowiedzi:

1	2	3	4	5	6	7
A	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C

Wybierając właściwą odpowiedź, należy zaznaczyć ją krzyżykiem.

1	2	3	4	5	6	7
A	A	A	A	A	A	A
<del>B</del>	B	B	B	B	B	B
C	C	C	C	C	C	C

W przypadku zaznaczenia błędnej odpowiedzi, należy otoczyć ją **kółkiem**, ponownie zaznaczyć **X** odpowiedź poprawną oraz umieścić parafkę obok anulowanej odpowiedzi.

1	2	3	4	5	6	7
<del>A</del>	A	A	A	A	A	A
B	B	B	B	B	B	B
<del>C</del>	C	C	C	C	C	C

## Po zakończeniu części pisemnej egzaminu zalecamy:

- sprawdzić odpowiedzi i wrócić do pytań, które sprawiły największe trudności,
- sprawdzić czy zaznaczone zostały wszystkie odpowiedzi na karcie odpowiedzi,
- upewnić się, że odpowiedzi zostały poprawnie zaznaczone na arkuszu,
- przejrzeć wszystko jeszcze raz, aby wyłapać ewentualne pomyłki.

**Zestaw pytań egzaminacyjnych wraz z kartą odpowiedzi należy oddać członkom zespołu egzaminacyjnego.**

## Instrukcja udzielania odpowiedzi na pytania z części ustnej egzaminu

- **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.

Kandydat losuje zestaw pytań i otrzymuje 10 minut czasu na przygotowanie się do odpowiedzi ustnej. Najważniejsze treści można zanotować (na kartce udostępnionej przez komisję).

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego egzaminu wynosi nie więcej niż 30 minut.

**POWODZENIA!!!**

## I. Przykładowe zestawy zadań praktycznych do wykonania na egzaminie czeladniczym

### 1. Zestaw I

- Pierogi leniwe
- Surówka z marchwi i jabłek

### 2. Zestaw II

- Sałatka ziemniaczana
- Zupa pomidorowa z makaronem

### 3. Zestaw III

- Zupa grochowa
- Kisiel owocowy

### 4. Zestaw IV

- Kotlet mielony, ziemniaki puree, marchew z groszkiem
- Kompot owocowy

### 5. Zestaw V

- Leczo z ryżem
- Sałatka owocowa

### 6. Zestaw VI

- Zapiekany ryż z jabłkami
- Sok owocowo – warzywny

### 7. Zestaw VII

- Kotleciki z jaj
- Brokuł z wody

### 8. Zestaw VIII

- Papryka nadziewana pieczona
- Koktajl mleczno-owocowy

### 9. Zestaw IX

- Pierogi z owocami
- Galaretka z kwaśnego mleka

### 10. Zestaw X

- Zupa krupnik
- Sałatka warzywna

## II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

### ➤ TECHNOLOGIA

1. W jaki sposób przygotowujemy marchew do gotowania?
2. Jakie czynności porządkowe w kuchni są wykonywane na bieżąco?
3. Jakie znasz rodzaje farszów do pierogów?
4. W jaki sposób przygotowujemy ziemniaki do gotowania?
5. Jakie czynności porządkowe wykonywane są codziennie w zakładzie gastronomicznym?
6. Jakie znasz warzywa i owoce, z których można przygotować soki i napoje ?
7. Jakie znasz potrawy z wykorzystaniem pomidorów?
8. Jakie znasz potrawy z jaj smażonych?

9. Jakie czynności porządkowe wykonywane są okresowo (czyli od czasu do czasu) w zakładzie gastronomicznym?
10. Na czym polega obróbka wstępna mąki?
11. Jakie znasz potrawy z wykorzystaniem kapusty?
12. Jakie znasz zupy z makaronem?
13. Jak przygotowujemy owoce do wykorzystania w produkcji potraw?
14. Jakie znasz potrawy z jaj gotowanych?
15. Omów przygotowanie dowolnego napoju zimnego bezalkoholowego.
16. Jak przygotowujemy rybę świeżą do smażenia?
17. Jak prawidłowo gotuje się ziemniaki?
18. Jak zrobisz kompot owocowy?
19. Jak przygotowuje się grzyby suszone do produkcji potraw?
20. Jakie znasz zakąski?
21. Jak zrobisz kotlety mielone?
22. W jaki sposób możesz pokroić cebulę ?
23. Jakie znasz zupy kremy?
24. Powiedz, jak smażymy prawidłowo naleśniki.
25. Co trzeba zrobić, żeby ziemniaki nie ciemniały po obraniu?
26. Jakie znasz sposoby zagęszczania potraw.
27. Jak sporządzisz ciasto na makaron lub pierogi?
28. W jaki sposób należy próbować potrawy w czasie doprawiania?
29. Jak przygotowujemy fasolę suchą do gotowania?
30. Jakie znasz desery z owocami?

➤ **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Jakie znasz narzędzia i urządzenia do krojenia, siekania czy tarcia warzyw i owoców?
2. Jak zbudowana jest maszyna do mielenia mięsa?
3. Co znajduje się w zmywalni naczyń stołowych?
4. Jakie znasz narzędzia i urządzenia do krojenia i mielenia mięsa?
5. Do czego wykorzystasz blender ?
6. Co znajduje się w zmywalni naczyń kuchennych?
7. Jakie znasz naczynia do gotowania, smażenia, pieczenia, duszenia wykorzystywane w kuchni?
8. Do czego służą okapy kuchenne w kuchni?
9. Do czego wykorzystasz trzepaczkę różgową (różgę)?
10. Do czego wykorzystujemy patelnię teflonową?
11. W jakich naczyniach podajemy zupy?
12. Jak nazywa się urządzenie do produkcji soków ze świeżych warzyw i owoców?
13. Jakie znasz rodzaje noży ?
14. Do czego służy piec konwekcyjno – parowy?
15. W jakich naczyniach można podać desery?
16. Do czego wykorzystuje się łyżkę cedzakową?
17. Jaki znasz sprzęt drewniany w kuchni?
18. Jakie narzędzia służą do sprawdzania temperatury potraw?
19. Do czego wykorzystasz mikser?
20. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do poszatkowania kapusty?
21. Wymień naczynia do podawania surówek i sałatek.
22. Jak zbudowany jest piekarnik elektryczny?
23. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do przygotowania ciasta naleśnikowego?

24. Czym rozdrabniamy przyprawy?
25. Wymień sprzęt stosowany do prac porządkowych w zakładzie gastronomicznym.
26. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do przygotowania surówki z marchewki?
27. Wymień drobny sprzęt kuchenny ze stali nierdzewnej stosowany w kuchni.
28. Wymień środki czystości stosowane do wykonywania prac porządkowych w restauracji.
29. Jakie narzędzie lub maszynę wykorzystasz do starcia ziemniaków na placki ziemniaczane?
30. Na czym smażymy beztłuszczowo?

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Jakie znasz produkty spożywcze trwałe?
2. Jakie znasz napoje gorące?
3. Jaka jest różnica pomiędzy śmietaną i śmietanką?
4. Jakie znasz przykłady produktów spożywczych nietrwałych (szybko psujących się) ?
5. Jakie znasz owoce jagodowe?
6. Po czym rozpoznasz, że ryba jest świeża albo nieświeża?
7. Jakie znasz produkty spożywcze pochodzenia roślinnego?
8. Jakie znasz owoce pestkowe?
9. Jak prawidłowo przechowujemy sery?
10. Jakie znasz produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego?
11. Jakie odpady żywnościowe zaliczamy do BIO odpadów?
12. Z jakich surowców produkuje się mąki?
13. Jak dzielimy odpady w zakładzie gastronomicznym?
14. Jakie znasz produkty spożywcze mające dużo białka?
15. Jakie znasz ryby?
16. Jakie znasz produkty spożywcze mające dużo cukrów?
17. Jakie znasz elementy kulinarne wieprzowe?
18. Jakie znasz owoce morza?
19. Jak segreguje się odpady w zakładzie gastronomicznym?
20. Jakie znasz produkty spożywcze mające dużo tłuszczów?
21. Dlaczego mówimy, że warzywa i owoce są zdrowe?
22. Jakie znasz produkty spożywcze bogate w witaminę C.
23. Jak rozróżnisz jajo świeże od nieświeżego?
24. Jakie znasz podroby?
25. Z jakich surowców można zrobić kiszonki?
26. Jakie znasz rodzaje magazynów w zakładzie gastronomicznym.
27. Wymień kilka przykładów napojów zimnych bezalkoholowych.
28. W jakich temperaturach przechowujemy żywność w chłodziarce i zamrażarce?
29. W jaki sposób sprawdzisz świeżość jaja kurzego?
30. Jakie znasz gatunki kasz?

**III. Wykaz przykładowych pytań do części pisemnej egzaminu z tematu:**

**RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA**

Egzamin obejmuje znajomość następujących zagadnień:

1. Obliczanie sumy, różnicy, iloczynu i ilorazu.
2. Rodzaje ułamków i działania na ułamkach.

3. Obliczanie procentu z całości i całości z procentu.
4. Obliczanie pola powierzchni i obwodu kwadratu, prostokąta, trójkąta, trapezu, koła.
5. Obliczanie objętości sześcianu, prostopadłościanu, ostrosłupa, stożka.
6. Miary długości i zależności między nimi.
7. Miary objętości i zależności między nimi.
8. Miary czasu i zależności między nimi.
9. Miary charakterystyczne dla poszczególnych zawodów (np. elektromechanik, elektryk) i zależności między nimi.
10. Obliczanie podatku dochodowego i podatku VAT?

### **Przykłady zadań**

1. Kilogram twarogu kosztuje 8,50 zł. Ile kilogramów twarogu kupisz za 93,50 zł?
  - a. 10 kg
  - b. 8 kg
  - c. 11 kg**
2. W ciągu 60 minut pracownik wyprodukował 10 sztuk wyrobu. Ile czasu potrzebuje na wykonanie 1 sztuki?
  - a. 10 minut
  - b. 12 minut
  - c. 6 minut**
3. Barszcz z pasztecikiem kosztuje 7,50 zł. Na wynos jest tańszy o 1,50 zł. Ile kosztuje barszcz z pasztecikiem na wynos?
  - a. 10 zł
  - b. 6 zł**
  - c. 9 zł
4. Ile zarobi kucharz w ciągu dnia (8 godzin pracy) przy stawce godzinowej 10,60 zł za godzinę?
  - a. 84,80 zł**
  - b. 142,20 zł
  - c. 76,80 zł
5. Ile litrów wody mieści się w 1 m<sup>3</sup>?
  - a. 100 l
  - b. 1000 l**
  - c. 10 000 l
6. Pracownik pracował w zakładzie 24 dni robocze przy stawce dziennej 70 zł + 10 % premii. Jaką kwotę otrzymał pracownik?
  - a. 1 680 zł
  - b. 1 848 zł**
  - c. 1 080 zł
7. Ile kosztuje minuta pracy (roboczo-minuta) przy stawce godzinowej 22,80 zł?
  - a. 0,98 zł
  - b. 0,38 zł**
  - c. 0,15 zł



## DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

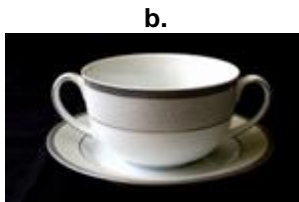
- Głównym celem prowadzenia działalności gospodarczej (firmy) jest:
  - zadowolenie z prowadzenia firmy
  - zwrot podatków
  - osiągnięcie maksymalnych zysków**
- Skrót NIP to:
  - Numer Identyfikacji Podatkowej**
  - rodzaj podatku
  - rodzaj watu
- W numerze PESEL zawarte są następujące informacje:
  - data urodzenia**
  - adres zamieszkania
  - numer telefonu
- Mikro, małe, średnie i duże to podział przedsiębiorstw (firm) ze względu na:
  - wielkość**
  - formę własności
  - branże
- Firma rodzinna to:
  - firma rodzinna prowadzona przez spokrewnione osoby**
  - firma prowadzona przez kolegów
  - firma prowadzona od pokoleń
- Do działalności gastronomicznej możemy zaliczyć:
  - prowadzenie kina
  - prowadzenie restauracji**
  - prowadzenie sklepu
- Co trzeba zrobić, żeby założyć swoją firmę?
  - zarejestrować firmę w systemie Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej**
  - zatrudnić pracowników
  - stworzyć stronę internetową

## RYSUNEK ZAWODOWY

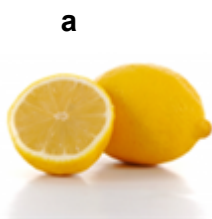
- Poniższe zdjęcie przedstawia:
  - patelnię dołkownicę (np. do jajek)**
  - patelnię grillową
  - patelnię do smażenia naleśników



- Wskaż odpowiednie naczynie do serwowania zupy krem z pomidorów:



3. Wskaż składnik stosowany do doprawienia sosu potrawkowego:



c

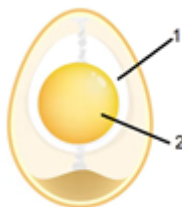
4. Poniższy rysunek przedstawia rybę podzieloną na:

- a. filet
- b. **dzwonek**
- c. tuszę



5. Na rysunku jajka kurczego numerem 1 i 2 oznaczone są:

- a. **białko i żółtko**
- b. chalazy i białko
- c. chalazy i komora powietrzna



6. Którego naczynia należy użyć do podania lodów?




7. Rysunek wykonany odręcznie i niekoniecznie w podziałce to:

- a. **szkic**
- b. widok
- c. wykres

## PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

1. Środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze są przydzielane pracownikom:
  - a. odpłatnie
  - b. z częściową odpłatnością
  - c. **bezpłatnie**
2. W przypadku zapalenia się urządzenia elektrycznego powinno się je gasić:
  - a. **gaśnicą proszkową**
  - b. wodą
  - c. kocem

3. Który numer wybierzesz, dzwoniąc po straż pożarną?
- Nr 123
  - Nr 998**
  - Nr 555
4. O czym informuje znak obok?
- miejscu zbiórki do ewakuacji**
  - miejscu odpoczynku dla pracowników
  - wyjście z budynku
- 
5. Do którego pojemnika należy wyrzucić resztki z warzyw i owoców?
- do pojemnika na odpady bio**
  - do pojemnika na odpady zmieszane
  - do pojemnika na odpady z tworzywami sztucznymi
6. Co oznacza ten znak?
- nie dotykać, grozi porażeniem**
  - zimna powierzchnia
  - nie dotykać, powierzchnia gorąca
- 
7. Wypadkiem przy pracy jest:
- wyjazd na urlop**
  - nagłe zdarzenie powodujące uraz lub śmierć, które nastąpiło w związku z pracą
  - spóźnienie się do pracy

## PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Ekologicznym pojazdem jest:
- rower**
  - autobus
  - samochód osobowy
2. Do jakiego koloru pojemnika wyrzucisz puszkę po napojach lub konserwie:
- kolor niebieski- na papier
  - kolor zielony – na szkło
  - kolor żółty- na metale i tworzywa sztuczne**
3. Smogiem nazywamy:
- wiatr
  - odpady powstające przy produkcji asfaltu
  - silne zanieczyszczenie powietrza nad wielkimi miastami**
4. Recykling to:
- powtórne wykorzystanie odpadów do wytworzenia nowego produktu**
  - oczyszczanie ścieków
  - pozyskiwanie energii słonecznej
5. Hałas oznacza dźwięk, który:
- w danej chwili jest uciążliwy dla ludzi i środowiska**
  - nikomu nie przeszkadza
  - jest uciążliwy tylko dla zwierząt
6. Co to jest segregacja odpadów?
- wywóz śmieci
  - zbieranie odpadów do specjalnie oznakowanych pojemników**
  - wywóz elektroodpadów

7. Za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w firmie odpowiada
- a. pracodawca**
  - b. nauczyciel
  - c. uczeń

## **PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACA**

1. Czym zajmuje się Państwowa Inspekcja Pracy?
  - a. kontroluje przestrzegania prawa pracy w szczególności przepisów bhp**
  - b. nadzorem ruchu
  - c. wywozem nieczystości
2. Ile przysługuje dni urlopu młodocianemu pracownikowi?
  - a. 130 dni po 6 miesiącach pracy
  - b. 12 dni po 6 miesiącach pracy**
  - c. 260 dni po 6 miesiącach pracy
3. Kodeks pracy określa wiek młodocianego pracownika, który dotyczy osoby pomiędzy:
  - a. 16 a 30 rokiem życia
  - b. 18 a 26 rokiem życia
  - c. 15 a 18 rokiem życia**
4. Co określa prawo pracy?
  - a. przepisy ochrony środowiska
  - b. prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy**
  - c. zasady recyklingu odpadów
5. Ile trwa nauka zawodu młodocianego pracownika:
  - a. 3 lata**
  - b. 5 lat
  - c. 8 lat
6. Jaki dokument musi wydać pracodawca po zakończeniu umowy o pracę?
  - a. podziękowania za pracę
  - b. świadectwo pracy**
  - c. pracodawca nie wydaje żadnego dokumentu
7. W jakim dokumencie zebrane są przepisy prawa i obowiązki pracowników oraz pracodawców:
  - a. kodeks pracy**
  - b. regulamin konkursu fryzjerskiego
  - c. ustawa o ochronie środowiska

## **PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM**

1. Reklama to:
  - a. informowanie kogoś o określonej usłudze czy produkcie**
  - b. promowanie idei ochrony środowiska
  - c. reklamacja złożona przez klienta
2. Zwolnienie lekarskie, czyli L4 wystawia:
  - a. weterynarz
  - b. lekarz**
  - c. każdy może

3. Ubezpieczenie zdrowotne dotyczy:
  - a. tylko pracownika
  - b. tylko przedsiębiorcy
  - c. pracownika i przedsiębiorcy**
4. Mobbing to:
  - a. systematyczne i długotrwałe nękanie psychiczne pracownika**
  - b. niepłacenie w terminie wynagrodzenia pracownikowi
  - c. opowiadanie żartów
5. VAT to:
  - a. podatek od towarów i usług**
  - b. umowa z pracownikiem
  - c. przelew bankowy
6. Co to jest cena?
  - a. transakcja zakupu towaru lub usługi
  - b. monety i banknoty
  - c. wartość towaru lub usługi wyrażona w pieniądzu**
7. Dobre zarządzanie firmą to:
  - a. skuteczne działania podejmowane, żeby utrzymać firmę**
  - b. przypadkowe podejmowanie decyzji
  - c. nieobecność w pracy



**Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu**

61-874 Poznań, al. Niepodległości 2

tel. 61 853 78 05,

e-mail: [oswiata@irpoznan.com.pl](mailto:oswiata@irpoznan.com.pl)

[www.irpoznan.com.pl](http://www.irpoznan.com.pl)

