

Praktyczny dokumentacja

Zawód	Kwalifikacja	Liczba osób	Data	Godzina i sala	SZATNIA
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404	HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 150 min.	5Ż(P) 25 os. + 1 os.	09.01.	9.00 sala 18	szatnia sala 17
Technik Hotelarstwa 422402	HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie 150 min	4 T(Ż) 2 osoby			
Technik Hotelarstwa 422402	HGT.06 Realizacja usług w recepcji 150 min.	5T(P) 2 osoby	09.01	13.00 Sala 13	Szatnia Serwerownia

Pisemny przy komputerze 60 minut

Zawód	Kwalifikacja	Ilość osób	Data	ZMIAN A I 8:00	ZMIANA II 10:00	ZMIANA III 12:00	SALA/szatnia
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404	HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	25 5Ż(P)	10.01	10	10	5	23/ Szatnia Sala 27
Kucharz 512001	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań.	1				3	
Cukiernik 751201	SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych	2			Branżowa Szkoła I Stopnia		

Uwaga!

Na egzamin należy przyjść **pół godziny przed rozpoczęciem egzaminu.**

Na egzamin należy zabrać:

- dowód osobisty**
- czarny długopis**
- kalkulator prosty**
- książeczkę sanepidowską z ważnymi badaniami (część praktyczna)**

Podczas egzaminu praktycznego obowiązuje ubiór roboczy.