

Praktyczny dokumentacja

FORMUŁA 2019 CZĘŚĆ PRAKTYCZNA – DOKUMENTACJA – sesja LATO 2024

Zawód	Kwalifikacja	Liczba osób	Data	Godzina i sala	SZATNIA
Technik Hotelarstwa 422402 HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie 3T – 18 osób Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 5ŻP – 3 osoby 150 min		03.06.2024 poniedziałek 21 osób	9.00 sala 18	szatnia sala 17	
Technik Hotelarstwa 422402 HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie 150 min 3T – 1 osoba		03.06.2024 poniedziałek 1 osoba	9.00 sala 13	szatnia 17	

Praktyczny dokumentacja

FORMUŁA 2019 CZĘŚĆ PRAKTYCZNA – DOKUMENTACJA – sesja LATO 2024

Zawód	Kwalifikacja	Liczba osób	Data	Godzina i sala	SZATNIA
	Technik Hotelarstwa 422402 HGT.06 Realizacja usług w recepcji 150min. 4T – 7 osób		03.06.2024 poniedziałek	13.00 sala 16	szatnia sala 17

Pisemny przy komputerze 60 minut

Zawód	Kwalifikacja	Ilość osób	Data	ZMIANA I 8:00	ZMIANA II 10:00	ZMIANA III 12:00	ZMIANA IV 14:00	SALA/szatnia
Technik hotelarstwa 422402	HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	3T – 18 os.	4.06.2024 wtorek	3T –12 os.	3T – 4 os. 3Ż - 8 os.	3Ż -12 os.	3Ż - 3 os. 3T – 2os. 4T – 7 os.	22 Szatnia Sala 27
	HGT.06 Realizacja usług w recepcji	4T- 7 os.						
Technik żywienia i usług gastronomicznych	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań.	3Ż – 23 os.						

Pisemny przy komputerze 60 minut

Zawód	Kwalifikacja	Ilość osób	Data	ZMIANA I 8:00	SALA/szatnia
Technik hotelarstwa 422402	HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie 3T	3T – 1 os.	4.06.2024 wtorek	1 os. - 3T	23/ Szatnia Sala 27

1. FORMUŁA 2019 CZĘŚĆ PRAKTYCZNA wykonanie – sesja LATO 2024

Zawód	Kwalifikacja	Ilość osób	Data	Zmiana I 08:00	Zmiana II 12:30	Zmiana III 17:00	Nr sali
Cukiernik 751201	SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych 150 min.	7 os.					
			11.06.2024 wtorek	2	3	2	3B
Piekarz 751204	SPC.03 Produkcja wyrobów piekarskich 180 min.	4 os.		Zmiana I 08:00			
			12.06.2024 środa	4			4B

FORMUŁA 2019 CZĘŚĆ PRAKTYCZNA wykonanie – sesja LATO 2024

Zawód	Kwalifikacja	Ilość osób	Data				Nr sali
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 120 minut	15 os. 3Ż		Zmiana I 08:00	Zmiana II 12:00	Zmiana III 16:00	
			12.06.2024 środa	5	5	5	1B
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 Kucharz 512001	HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań 120 minut	10os. {8 os. 3Ż+ 2os (1os. 4TŻ + 1 kucharz)}		Zmiana I 08:00	Zmiana II 12:00		
			12.06.2024 środa	5	5		2B

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.

Brak ważnej książeczki sanepidowskiej będzie skutkowało niedopuszczeniem do egzaminu.