

**Materiały i przybory pomocnicze, z których mogą korzystać zdający w części pisemnej
egzaminu zawodowego
w sesji 2026 LATO**

Zapamiętaj :

1. Każdy zdający zgłasza się 30 minut przed godziną egzaminu do wyznaczonej sali egzaminacyjnej.
2. Każdy zdający przedstawia do wglądu dokument tożsamości.
3. Każdy zdający w części pisemnej z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego powinien mieć długopis (pióro) z czarnym tuszem (atramentem), przeznaczony do zapisywania pomocniczych obliczeń oraz może mieć kalkulator prosty*.
4. Zdający – obywatele Ukrainy, których pobyt na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest uznawany za legalny na podstawie ustawy z dnia 12 marca 2022 r. o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa mogą korzystać ze słownika dwujęzycznego (język polski – język ukraiński i język ukraiński – język polski) w wersji papierowej lub elektronicznej (bez dostępu do Internetu).

* Kalkulator prosty to kalkulator, który umożliwia wykonywanie tylko dodawania, odejmowania, mnożenia, dzielenia, ewentualnie obliczanie procentów lub pierwiastków kwadratowych z liczb.

**Materiały i przybory pomocnicze, z których mogą korzystać zdający w części praktycznej egzaminu
zawodowego
w sesji 2026 LATO**

1. Każdy zdający zgłasza się 30 minut przed godziną egzaminu do wyznaczonej sali egzaminacyjnej.
2. Każdy zdający przedstawia do wglądu dokument tożsamości
3. Każdy zdający powinien mieć długopis (pióro) z czarnym tuszem (atramentem) oraz własne przybory:
 - a) HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie -kalkulator prosty*, ołówek, gumka, linijka, temperówka
 - b) HGT.06 Realizacja usług w recepcji -kalkulator prosty*, ołówek, gumka, linijka, temperówka
 - c) HGT.11 Organizacja usług gastronomicznych- kalkulator prosty*, ołówek, gumka, linijka, ekierka, temperówka
 - d) HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych -kalkulator prosty*, ołówek, gumka, linijka, temperówka
 - e) SPC.07 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych- kalkulator prosty*, ołówek, gumka, linijka, temperówka
 - f) HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich -zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kelnerskim(biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria), zaświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych.
 - g) HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań-zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kucharskim(bluza/fartuch kucharski, spodnie, zapaska i czapka kucharska), obuwiu roboczym oraz z 2 ścierkami kuchennymi, zaświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych.
 - h) SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych- zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju roboczym (bluza/fartuch kucharski, spodnie, zapaska i czepek), buty roboczym oraz z 2 ścierkami kuchennymi, zaświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych

Uwaga! Bardzo ważne!

Do sali egzaminacyjnej, w której jest przeprowadzana część pisemna egzaminu zawodowego i do miejsca przeprowadzania części praktycznej egzaminu nie można wносить żadnych urządzeń telekomunikacyjnych oraz materiałów i przyborów pomocniczych .