

**Wykaz materiałów i przyborów pomocniczych,
z których zdający mogą korzystać w etapie praktycznym egzaminu
potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (nowa formuła)**

Kwalifikacja T.10 Organizacja usług gastronomicznych – długopis z czarnym tuszem, kalkulator, ołówek, gumka, linijka, temperówka.

Kwalifikacja T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - długopis z czarnym tuszem, kalkulator, ołówek, gumka, linijka, temperówka.

Kwalifikacja T.16 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych - długopis z czarnym tuszem, kalkulator, ołówek, gumka, linijka, temperówka.

Kalkulatory zapewnia szkoła.

Na etapie pisemnym egzaminu nie wolno korzystać z wyżej wymienionych materiałów i przyborów.