

Podręczniki**Szkoła Branżowa I stopnia nr 6****Zawód: Kelner****KLASA 1**

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE				
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie kelnera	Piotr Dominik BHP w branży gastronomicznej	WSiP	2016
2.	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 1	WSiP 2014	2013
3.	Obsługa kelnerska	R. Szajna, D. Ławniczak. <i>Obsługa kelnerska</i> Cz. I.	WSiP	2013
4.	Język angielski zawodowy	Anna Inesta, Anne Baude Ready to order	Pearson	2012
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE				
5.	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 1	WSiP	2013
6.	Pracownia obsługi kelnerskiej	R. Szajna, D. Ławniczak. <i>Obsługa kelnerska</i> Cz. I.	WSiP	2013

KLASA 2

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE				
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie kelnera	Piotr Dominik BHP w branży gastronomicznej	WSiP	2016
2.	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 2	WSiP 2014	2013
3.	Obsługa kelnerska	R. Szajna, D. Ławniczak. <i>Obsługa kelnerska</i> Cz. II.	WSiP	2014
4.	Język angielski zawodowy	Anna Inesta, Anne Baude Ready to order	Pearson	2012
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE				
5.	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 2	WSiP 2014	2013
6.	Pracownia obsługi kelnerskiej	R. Szajna, D. Ławniczak. <i>Obsługa kelnerska</i> Cz. II.	WSiP	2014

--	--	--	--	--