

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie imprez i usług turystycznych**
Symbol kwalifikacji: **HGT.07**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **180** minut.

HGT.07-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA
2019

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 16 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Korzystając z wiadomości e-mail – zamówienie wczasów, załącznika do wiadomości e-mail – dane do rezerwacji, wiadomości e-mail w języku obcym – doprecyzowanie zamówienia wczasów, uzgodnień pomiędzy agentem turystycznym i klientem, danych agenta turystycznego, oferty biura podróży *Italia Travel* oraz wykazu wybranych europejskich potraw obiadowo-kolacyjnych, sporządź:

- rezerwację usług turystycznych w systemie rezerwacji,
- wprowadzenie danych klientów w systemie rezerwacji,
- kalkulację kosztów imprezy turystycznej dla klienta,
- wiadomość e-mail dla klienta,
- tygodniowe menu z propozycją potraw kuchni włoskiej i polskiej.

Druki niezbędne do sporządzenia dokumentów znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wszystkie dokumenty należy sporządzić w języku polskim.

www.EgzaminZawodowy.info

Wiadomość e-mail – zamówienie wczasów

Data: 04.04.2024
Od: trojanowski@poczta.fm
Do: at_piotrowski@gmail.com

Temat: Wczasy we Włoszech

📎 dane do rezerwacji
📎 Dodaj załączniki 📎 Usuń wszystkie załączniki

Panie Andrzeju,
zgodnie z naszą rozmową telefoniczną przesyłam dane i informacje potrzebne do rezerwacji tygodniowych wczasów na Riwierze Adriatyckiej.

Rozpoczęcie turnusu: chcielibyśmy wylecieć na wakacje w pierwszym tygodniu lipca.

Liczba osób: 2 dorosłe + 2 dzieci (9 i 14 lat).

Pokój: 2-osobowy z łóżkiem małżeńskim i dwoma dostawkami dla dzieci.

Wyżywienie: zgodnie z ofertą hotelu.

Planujemy polecieć w obie strony linią lotniczą Ryanair (lot na trasie Kraków – Rimini i Rimini – Kraków), w związku z tym prosimy o transfer we Włoszech.

Prosimy również o lodówkę w pokoju, ubezpieczenie od kosztów rezygnacji z imprezy oraz ubezpieczenie od kosztów przerwania imprezy.

Proszę o e-mail zwrotny z podaniem kwoty za cały pobyt, obejmującej wszystkie świadczenia płatne w Państwa biurze przed wylotem. Do kiedy i w jakiej wysokości należy dokonać wpłaty zaliczki za imprezę turystyczną oraz w jakim terminie należy dopłacić resztę należności? Proszę o wyszczególnienie świadczeń zagwarantowanych w cenie turnusu i tych płatnych dodatkowo.

Przesyłam również, w załączniku, dane potrzebne do rezerwacji, o które Pan prosił. Hasło do pliku prześlę SMS-em.

Pozdrawiam
Robert Trojanowski

Załącznik do wiadomości e-mail – dane do rezerwacji

Robert Trojanowski
ur. 22.11.1979 r.
nr tel. +48 608 808 888 (Polska)
nr tel. +353 190 694 622 (Irlandia)
Nr paszportu: JT5048067

Brenda Horan-Trojanowska
ur. 04.06.1975 r.
nr tel. +353 190 695 555 (Irlandia)
Nr paszportu: XD9997637

Vanessa Horan
ur. 13.04.2015 r.
Nr paszportu: PD8564698

Ula Horan
ur. 15.05.2010 r.
Nr paszportu: XN5004216

Adres zamieszkania

5 Ailesbury Road
Ballsbridge, Dublin 4
Ireland

Wiadomości e-mail w języku angielskim – doprecyzowanie zamówienia wczasów

Posted: 07.04.2024

From: brenda_horan@gmail.com

To: at_piotrowski@gmail.com

Topic: Holidays in Italy

Dear Sir,

my husband, Robert Trojanowski, booked a holiday in the Adriatic Riviera for our family with your office. Therefore, I wish to clarify our order - we would appreciate a hotel with an outdoor swimming pool adapted for children.

Could you also let me know if there are hairdryers in the rooms and if the sun loungers by the pool are at an additional cost. Due to my younger daughter's food intolerances, please send me a weekly menu with Italian and Polish dishes. Send your answer please in an e-mail to my husband along with the other information he asked for.

Regards,

Brenda Horan-Trojanowska

Wiadomości e-mail w języku niemieckim – doprecyzowanie zamówienia wczasów

Gesendet: 07.04.2024

Von: brenda_horan@gmail.com

An: at_piotrowski@gmail.com

Betreff: Urlaub in Italien

Sehr geehrter Herr,

mein Mann, Robert Trojanowski, hat in Ihrem Büro einen Urlaub an der adriatischen Riviera für unsere Familie gebucht. In diesem Zusammenhang möchte ich unsere Bestellung präzisieren – wir bitten um ein Hotel mit einem Außenpool, der für Kinder geeignet ist.

Bitte teilen Sie mir auch mit, ob die Zimmer über einen Haartrockner verfügen und ob die Liegestühle am Pool extra berechnet werden. Aufgrund von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, die bei meiner jüngeren Tochter auftreten, bitte ich Sie, mir ein wöchentliches Menü mit Speisen der italienischen und polnischen Küche zu senden. Bitte senden Sie die Antwort per E-Mail an meinen Mann zusammen mit den anderen Informationen, die er angefordert hat.

Viele Grüße

Brenda Horan-Trojanowska

Wiadomości e-mail w języku francuskim – doprecyzowanie zamówienia wczasów

Envoyé: 07.04.2024

De: brenda_horan@gmail.com

A: at_piotrowski@gmail.com

Objet: Vacances en Italie

Monsieur,

mon mari, Robert Trojanowski, a réservé des vacances sur la Côte Adriatique pour notre famille dans votre bureau. Par conséquent, je voudrais préciser notre commande – nous demandons un hôtel avec une piscine extérieure adaptée aux enfants.

Veillez également indiquer s'il y a un sèche-cheveux dans les chambres et si les chaises longues au bord de la piscine sont payantes. En raison des intolérances alimentaires de ma fille cadette, je voudrais vous demander de m'envoyer un menu hebdomadaire avec une proposition de plats italiens et polonais. Veuillez envoyer votre réponse à mon mari par e-mail avec toutes les autres informations qu'il a demandées.

Sincères salutations

Brenda Horan-Trojanowska

Wiadomości e-mail w języku rosyjskim – doprecyzowanie zamówienia wczasów

Отправлено: 07.04.2024

От: brenda_horan@gmail.com

Кому: at_piotrowski@gmail.coms

Тема: Отдых в Италии

Уважаемый господин,

мой муж Роберт Трояновский забронировал для нашей семьи отдых на Адриатической Ривьере в Вашем офисе. Поэтому я хотела бы уточнить наш заказ - мы просим отель с открытым бассейном, приспособленным для детей.

Сообщите мне, пожалуйста, есть ли в номерах фены и предоставляются ли лежаки у бассейна за дополнительную плату. Из-за пищевой непереносимости моей младшей дочери пришлите мне, пожалуйста, еженедельное меню с блюдами итальянской и польской кухни. Отправьте, пожалуйста, свой ответ по электронной почте моему мужу вместе с другой информацией, которую он запросил.

С уважением

Brenda Horan-Trojanowska

Uzgodnienia pomiędzy agentem turystycznym i klientem

W wyniku rozmów telefonicznych i korespondencji e-mailowej, dotyczącej rezerwacji dokonanej 7 kwietnia 2024 roku, zostały ustalone następujące kwestie:

- klienci otrzymują 3% rabat za wczesną rezerwację, rabat dotyczy wyłącznie ceny turnusu,
- osobą opłacającą wyjazd będzie Pan Robert Trojanowski.

Dane agenta turystycznego

Agencja Turystyczna *Piotrowski*
ul. Wielicka 15
33-332 Kraków

tel.: 12 435 45 45

tel.: 12 435 45 46

fax: 12 435 45 47

strona www: www.atpiotrowski.com.pl

e-mail: at_piotrowski@gmail.com

NIP: 525-102-28-46

REGON: 011788376

Agencja Turystyczna *Piotrowski* podpisała umowę agencyjną z biurem podróży *Italia Travel* i będzie korzystać z systemu rezerwacyjnego *Stefano*. Obsługa systemu będzie odbywać się w języku polskim.

Oferta Biura Podróży Italia Travel

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszych ofert wczasów pobytowych w Cesenatico.

Cesenatico - miejscowość, położona na Riwierze Adriatyckiej w odległości 25 km od słynnego kurortu Rimini. Do atrakcji Cesenatico należy Muzeum Morskie i Antiquarium. Niedaleko Cesenatico znajduje się Mirabilandia, największy włoski park rozrywki.

Hotele

Nazwa hotelu	Hotel Girasole**	Hotel Fiordaliso***	Hotel Peonia****
Region	Riwiera Adriatycka		
Miasto	Cesenatico	Cesenatico	Cesenatico
Położenie	w odległości 50 m od centrum Cesenatico, ok. 500 m od plaży, przy ruchliwej ulicy	w centrum dzielnicy Valverde di Cesenatico, ok. 200 m od plaży	w odległości 300 m od centrum Cesenatico, ok. 100 m od plaży
Profil wyjazdu	pobyt wypoczynkowy, oferta dla singli	pobyt wypoczynkowy, wyjazdy rodzinne	wyjazdy incentive, wyjazdy rodzinne
Wyżywienie	śniadania, obiadokolacje	śniadania, obiady, kolacje	All inclusive
Wyposażenie hotelu i elementy infrastruktury	parking, bar, sala restauracyjna, sala telewizyjna, internet, winda, basen wewnętrzny, leżaki na basenie płatne dodatkowo	parking, bar, sala restauracyjna, sala telewizyjna, internet, winda, kompleks basenów zewnętrznych ze zjeżdżalniami dla dzieci, leżaki na basenie bezpłatne	klimatyzacja centralna, ogrzewanie, parking, bar, sala restauracyjna, sala konferencyjna, internet, winda, basen wewnątrz hotelu, sauna, jacuzzi
Wyposażenie pokojów	TV, telefon, klimatyzacja centralna, łazienka z kabiną prysznicową, sejf (za kaucją)	TV, telefon, klimatyzacja indywidualna, łazienka z kabiną prysznicową, balkon, sejf (bezpłatnie), suszarka do włosów	TV, telefon, klimatyzacja indywidualna, łazienka z wanną i kabiną prysznicową, taras, sejf (bezpłatnie), suszarka do włosów, ręczniki, szlafrok
Doba hotelowa	dojazd własny (samochód, samolot) od 16:00 do 9:00 <ul style="list-style-type: none"> • pierwsze świadczenie: kolacja w dniu przyjazdu • ostatnie świadczenie: śniadanie w dniu wyjazdu dojazd autokarem od 14:00 do 9:00 <ul style="list-style-type: none"> • pierwsze świadczenie: kolacja w dniu przyjazdu • ostatnie świadczenie: obiad w dniu wyjazdu 		

Wyżywienie

Śniadania: w formie bufetu. Obiady i kolacje: serwowane, dwudaniowe z deserem (jedno danie – kuchnia polska, drugie danie – kuchnia regionalna), bufet sałatkowy do kolacji. Lunch pakiet na drogę powrotną do Polski.

Cennik turnusów w hotelach w sezonie wakacyjnym trwającym od 24 czerwca do 26 sierpnia – cena za osobę dorosłą/turnus

Wyszczególnienie	Hotel Girasole**	Hotel Fiordaliso***	Hotel Peonia****
6 noclegów	1 399,00 zł	1 499,00 zł	1 899,00 zł
9 noclegów	1 664,00 zł	1 764,00 zł	2 564,00 zł
10 noclegów	1 750,00 zł	1 850,00 zł	2 950,00 zł
12 noclegów	1 800,00 zł	1 900,00 zł	3 500,00 zł

Dzieci do lat 2 bezpłatnie, śpią z rodzicami.

Dzieci od 2 do 12 lat śpią na dostawce i płacą 60% ceny osoby dorosłej/turnus.

Dzieci od 13 lat śpią na dostawce – pełna opłata zgodnie z cennikiem.

W momencie podpisania umowy klient musi dokonać wpłaty 30% zaliczki za imprezę turystyczną, dopłatę do całości należy uregulować najpóźniej na 30 dni przed rozpoczęciem imprezy.

**Turnusy dostosowane do rozkładu lotów taniej linii lotniczej
na trasie Modlin-Rimini-Modlin oraz Kraków-Rimini-Kraków w sezonie wakacyjnym**

Turnus	Liczba noclegów	Miejsce wylotu/powrotu
24.06-06.07	12	Kraków
26.06-02.07	6	Modlin
28.06-04.07	6	Kraków
03.07-09.07	6	Modlin
05.07-11.07	6	Kraków
10.07-16.07	6	Modlin
12.07-18.07	6	Kraków
17.07-23.07	6	Modlin
19.07-25.07	6	Kraków
24.07-30.07	6	Modlin
26.07-01.08	6	Kraków
31.07-06.08	6	Modlin
02.08-08.08	6	Kraków
07.08-13.08	6	Modlin
09.08-15.08	6	Kraków
14.08-20.08	6	Modlin
16.08-22.08	6	Kraków
14.08-24.08	10	Modlin
16.08-26.08	10	Kraków

Istnieje możliwość łączenia turnusów.

Uwaga! Zakup biletu lotniczego we własnym zakresie.

Transfer we Włoszech lotnisko-hotel-lotnisko 25,00 EUR/os. (płatne w hotelu).

Cena turnusu obejmuje/nie obejmuje

Cena obejmuje:

- noclegi,
- wyżywienie zgodnie z ofertą hotelu, lunch pakiet na drogę powrotną do Polski,
- w dniu przyjazdu do Włoch lampkę lokalnego wina dla każdego gościa (dla dzieci sok owocowy),
- ubezpieczenie TU Signal Iduna Polska S.A. KL 10 000,00 EUR, NNW 7 000,00 PLN (Polisa Generalna nr 201220),
- opiekę polskiej obsługi,
- stawkę akwizycyjną agenta turystycznego,
- podatek VAT,
- marżę organizatora,
- opłatę na Turystyczny Fundusz Gwarancyjny.

Cena nie obejmuje:

- obowiązkowej opłaty klimatycznej płatnej w hotelu (15,00 EUR/os./turnus – nie dotyczy dzieci do 13 lat),
- transferu we Włoszech lotnisko-hotel-lotnisko płatnego w hotelu (25,00 EUR/os.),
- ubezpieczenia od kosztów rezygnacji z imprezy (60,00 zł/os./turnus),
- ubezpieczenia od kosztów przerwania imprezy (35,00 zł/os./turnus),
- dopłaty za pokój 1-osobowy 300,00 zł,
- dopłaty za pokój 2-osobowy do pojedynczego wykorzystania 500,00 zł,
- dopłaty do lodówki w pokoju 100,00 zł,

Z powodu ograniczonej liczby lodówek zapotrzebowanie prosimy zgłaszać przy rezerwacji!

Wykaz wybranych europejskich potraw obiadowo-kolacyjnych

bliny ze śmietaną i kawiozem	quiche lorraine	bigos
pizza Capricciosa	szaszłyki baranie	racuchy z jabłkami
zupa grzybowa	spaghetti z krewetkami	zupa ogórkowa
rosół z makaronem	knedle z morelami	pierogi z mięsem
zupa minestrone	paella z owocami morza	ravioli z kaczką
leczo	gazpacho	musaka
cannelloni nadziewane ricottą i szpinakiem	kotlet schabowy z mizerią i ziemniakami	lazania mięsna
gołąbki	tortellini z nadzieniem grzybowym	sznycel po wiedeńsku z ziemniakami
żurek z kielbasą	chaczapuri	gyros
ratatouille	mule z frytkami	gnocchi z sosem z zielonego pesto i szynką Prosciutto
risotto z kurczakiem marynowanym w czosnku	focaccia z rozmarynem	bruschetta z szynką parmeńską
chinkali z mięsem i bulionem	kopytka	ryż z jabłkami i cynamonem

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenić podlegać będzie 5 rezultatów:

- rezerwacja usług turystycznych w systemie rezerwacji,
- wprowadzenie danych klientów w systemie rezerwacji,
- kalkulacja kosztów imprezy turystycznej dla klienta,
- wiadomość e-mail dla klienta,
- tygodniowe menu z propozycją potraw kuchni włoskiej i polskiej.

www.EgzaminZawodowy.info

Rezerwacja usług turystycznych w systemie rezerwacji

STEFANO <i>booking system</i> 	Data dokonania rezerwacji Rok/miesiąc/dzień (wpisać odpowiednio liczby) Rok: <input type="text"/> Miesiąc: <input type="text"/> Dzień: <input type="text"/>
ŚWIADCZENIA	
Typ transportu (właściwie zaznaczyć X)	<input type="checkbox"/> Autokar <input type="checkbox"/> Dojazd własny
Liczba osób (wpisać odpowiednio liczby)	Liczba dorosłych: <input type="text"/> Liczba dzieci: <input type="text"/>
Termin rozpoczęcia turnusu Rok/miesiąc/dzień (wpisać odpowiednio liczby)	Rok: <input type="text"/> Miesiąc: <input type="text"/> Dzień: <input type="text"/>
Termin zakończenia turnusu Rok/miesiąc/dzień (wpisać odpowiednio liczby)	Rok: <input type="text"/> Miesiąc: <input type="text"/> Dzień: <input type="text"/>
Liczba noclegów (wpisać odpowiednio liczbę)	<input type="text"/>
Hotel (właściwie zaznaczyć X)	<input type="checkbox"/> Girasole <input type="checkbox"/> Fiordaliso <input type="checkbox"/> Peonia
Pokój (wpisać wybrany przez klienta)	<input type="text"/>
DODATKOWO ZAMÓWIONE ŚWIADCZENIA (właściwie zaznaczyć X)	
<input type="checkbox"/> Ubezpieczenie od kosztów przerwania imprezy (35,00 zł/os.) <input type="checkbox"/> Ubezpieczenie od kosztów rezygnacji z imprezy (60,00 zł/os.) <input type="checkbox"/> Transfer lotnisko-hotel-lotnisko (25,00 EUR/os. – płatne w hotelu)	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> Powrót ✓ ZAPISZ </div>	

Wprowadzenie danych klientów w systemie rezerwacji

STEFANO
booking system

POLA OZNACZONE GWIAZDKĄ SĄ OBOWIĄZKOWE.

DANE UCZETNIKÓW

Uczestnik 1 – osoba dorosła i płatnik

Nazwisko*

Imię*

Data urodzenia*

Adres*

Nr telefonu*

Adres e-mail*

Nr paszportu/dowodu osobistego*

Uczestnik 2* osoba dorosła dziecko
(właściwe zaznaczyć X)

Nazwisko*

Imię*

Data urodzenia*

Adres
(należy wpisać jeśli jest inny
niż Uczestnika 1)

Nr telefonu

Adres e-mail

Nr paszportu/dowodu osobistego*

Uczestnik 3* osoba dorosła dziecko
(właściwe zaznaczyć X)

Nazwisko*

Imię*

Data urodzenia

Adres
(należy wpisać jeśli jest inny
niż Uczestnika 1)

Nr telefonu

Adres e-mail

Nr paszportu/dowodu osobistego*

Uczestnik 4* osoba dorosła dziecko
(właściwe zaznaczyć X)

Nazwisko*

Imię*

Data urodzenia*

Adres
(należy wpisać jeśli jest inny

niż Uczestnika 1)	
Nr telefonu	
Adres e-mail	
Nr paszportu/dowodu osobistego*	
<input type="button" value="← Powrót"/> <input type="button" value="✓ ZAPISZ"/>	

Kalkulacja kosztów imprezy turystycznej dla klienta

Koszt turnusu				
Liczba osób		Liczba turnusów	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość brutto w zł
dorośli				
dzieci 0-12 lat				
dzieci 13-18 lat				
Razem (bez rabatu) w zł				
Przyznany klientowi rabat za wczesną rezerwację w zł				
Koszt turnusu - Razem (po uwzględnieniu rabatu) w zł				
Usługi dodatkowe płatne przed wyjazdem/wylotem				
Rodzaj usługi		Liczba usług	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość brutto w zł
Usługi dodatkowe - Razem w zł				
Całkowity koszt zamówionej imprezy w zł				
Zaliczka w zł				
Dopłata do całości w zł				


Wiadomość e-mail dla klienta



Data: 07.04.2024

Od: at_piotrowski@gmail.com

Do:

Temat:

 tygodniowe menu z propozycją potraw kuchni włoskiej i polskiej

 Dodaj załączniki  Usuń wszystkie załączniki

Szanowny Panie Robercie,
dziękuję za zainteresowanie naszą ofertą.

Zarezerwowany został turnus w terminie:

Hotel (nazwa):

Liczba osób:

Pokój:

Kwota za cały pobyt obejmująca wszystkie świadczenia płatne przed wyjazdem/wylotem wynosi:
..... zł

W momencie podpisania umowy należy dokonać wpłaty 30% zaliczki za imprezę turystyczną w wysokości:
..... zł

Dopłatę do całości w wysokości zł należy uregulować najpóźniej na
dni przed rozpoczęciem imprezy.

Kwota obejmuje świadczenia zagwarantowane w cenie turnusu:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Kwota obejmuje dodatkowo zarezerwowane świadczenia, których nie uwzględniono w cenie turnusu:

-
-
-

Świadczenia dodatkowo płatne na miejscu (w hotelu) wraz z cenami (zamówione i obligatoryjne):

-
-

Dodatkowe informacje, o które prosił zamawiający:

-
-

W załączniku przesyłam tygodniowe menu z propozycją potraw kuchni włoskiej i polskiej.

z poważaniem

Andrzej Piotrowski

www.EgzaminZawodowy.info

Tygodniowe menu z propozycją potraw kuchni włoskiej i polskiej

dzień pobytu	śniadanie	obiad - dwa dania		deser	kolacja - dwa dania i bufet sałatkowy	
		kuchnia polska*	kuchnia włoska*		kuchnia polska*	kuchnia włoska*
I dzień	bufet śniadaniowy: - jajecznica - wybór pieczywa i słodkich bułeczek, chleb bezglutenowy, wafle ryżowe - ser twarogowy, twarożki naturalne, pasty na bazie sera, ser żółty - wędliny drobiowe i wieprzowe - jogurty owocowe i naturalne - płatki śniadaniowe, musli - kawa, wybór herbat, woda mineralna					
II dzień				arbuz		
III dzień				melon		
IV dzień				tiramisu		
V dzień				lody		
VI dzień				panna cotta		
VII dzień			lunch pakiet na drogę powrotną do Polski			

*Należy wypełnić tylko białe pola. W każdym polu należy wpisać tylko jedno danie!

www.EgzaminZawodowy.info