

klasa	Zawód	Autor	Tytuł	Wydawca/Uwagi	
II A	Kucharz	M. Konarzewska M. Zienkiewicz	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Podręcznik cz.1 i 2, HGT.02 Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 i 2 , HGT.02, TG.07	WSiP, Wydanie VI zmienione (2019) WSiP, Wydanie III (2020) (na 3 lata nauki)	
II B	Kucharz	M. Konarzewska M. Zienkiewicz	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Podręcznik cz.1 i 2, HGT.02 Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 i 2 , HGT.02, TG.07	WSiP, Wydanie VI zmienione (2019) WSiP, Wydanie III (2020)	
II C	Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej	Marek Halama	Technologia prac w obiektach hotelarskich. cz 1, (podręcznik i zeszyt ćwiczeń) do przedmiotu <i>Podstawy hotelarstwa</i> Technologia prac w obiektach hotelarskich. cz 2, (podręcznik i zeszyt ćwiczeń) do przedmiotu	Podręcznik przeznaczony na 3 lata nauki	

			<p>Otoczenie obiektu hotelarskiego</p> <p>Podstawa programowa 2019</p> <p>Kwalifikacja HGT. 0</p>		
II D	Cukiernik	<p>K. Kocierz</p> <p>M. Kazimierczak</p> <p>M. Kazimierczak</p>	<p>-Wyroby cukiernicze t.1 Technika w produkcji cukierniczej.</p> <p>- Technologie produkcji cukierniczej cz.2</p> <p>-Praktyczna nauka zawodu. Pracownia produkcji cukierniczej. Kwalifikacja T4 Cukiernik</p>	<p>WSiP</p> <p>WSiP</p> <p>WSiP 2017,</p>	(podręczniki z zeszłego roku)
II E	Pracownik pomocniczy gastronomii	Ryszard Jargoń	Obsługa konsumenta. Część 1	WSiP	