



Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



**Szawa Conference Sp. z o.o. ,  
FUNDACJA W PRZYSZŁOŚĆ Z UŚMIECHEM ze Szczytna  
oraz  
Powiat Szczycieński**

realizują projekt pn. „**Nowoczesne nauczanie**” w ramach programu: Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur na lata 2021-2027

**Nr projektu: FEWM.06.04-IZ.00-0070/23**

**Okres realizacji projektu: 01.03.2024r. – 30.04.2025r.**

**Grupa docelowa:**

- a) 30 uczniów ZS Nr 2 w Szczytnie z kierunków: **cukiernik, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**, zamieszkujących powiat szczycieński w wieku 15-20 lat.
- b) 3 nauczycieli ZS Nr 2 w Szczytnie z kierunków nauczania: **cukiernik, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**, zamieszkujących powiat szczycieński.

**Cel projektu:**

celem projektu jest podniesienie jakości kształcenia w Zespole Szkół Nr 2 im. J. Śniadeckiego w Szczytnie poprzez realizację kursów i szkoleń zwiększających umiejętności i kompetencje uczniów na lokalnym/ regionalnym rynku pracy oraz organizację szkoleń dla nauczycieli w okresie 01.03.2024-30.04.2025.

**Zadania realizowane w projekcie:**

a) szkolenia skierowane do **Uczniów:**

- szkolenie „**Sprzedaż usług gastronomicznych za pomocą mediów społecznościowych**” dla 30 uczniów ( 20K,10M)- 10 os. z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych,, 10os. z kierunku cukiernik i 10os. z kierunku kucharz – 16h- 8h/dzień x 2 dni- 3 grupy po 10 osób ( III 2024r.- XII.2024r.)
- szkolenie „**Proces produkcji wyrobów czekoladowych- wielki**



**czekoladowy kurs z Igorem Zaritskim**” dla 30 uczniów ( 20K,10M)- 10 os. z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych,, 10os. z kierunku cukiernik i 10os. z kierunku kucharz -32h- 8h/dzień x 4 dni- 3 grupy po 10 osób ( III 2024r.-XI.2024r.)

- szkolenie „**Podstawy produkcji lodów rzemieślniczych z Krzysztofem Smoleniem**” dla 30 uczniów ( 20K,10M)- 10 os. z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, 10os. z kierunku cukiernik i 10os. z kierunku kucharz -8 x dzień – 3 grupy ( III 2024r.-XI.2024r.)

- szkolenie „ **Nowoczesne trendy w tradycyjnej kuchni molekularnej**” dla 30 uczniów ( 20K,10M)- 10 os. z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych,, 10os. z kierunku cukiernik i 10os. z kierunku kucharz - 16h -8h/ dzień x 2 dni- 3 grupy po 10 os. ( III 2024r.-I.2025r.)

- szkolenie „ **Nowoczesne metody dekoracji wyrobów cukierniczych- Tort artystyczny**” 30 uczniów ( 20K,10M)- 10 os. z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych,, 10os. z kierunku cukiernik i 10os. z kierunku kucharz -16h-8h/dzień x 2 dni- 3 grupy po 10 os. ( III 2024r.-I.2025r.)

- szkolenie „ **Komunikacja interpersonalna**” 30 uczniów ( 20K,10M)- 10 os. z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych,, 10os. z kierunku cukiernik i 10os. z kierunku kucharz -14h-7h x 2dni- 3 grupy po 10 os. ( III 2024r.-IV.2025r.)

- szkolenie „ **Canva- tworzenie kreatywnych projektów graficznych w gastronomii**” dla 30 uczniów ( 20K,10M)- 10 os. z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych,, 10os. z kierunku cukiernik i 10os. z kierunku kucharz -14h-7h x 2dni- 3 grupy po 10 os. ( III 2024r.-IV.2025r.)

**b) szkolenia skierowane do Nauczycieli:**

- szkolenie „ **Składniki prozdrowotne wykorzystywane w cukiernictwie**” dla 2 nauczycieli (2K,0M)- 8h -1 dzień

- szkolenie „ **Proces produkcji wyrobów czekoladowych- wielki czekoladowy kurs z Igorem Zaritskim**” dla 3 nauczycieli ( 3K,0M) - 32h- 8h/ dzień x 4 dni

- szkolenie „ **Podstawy produkcji lodów rzemieślniczych z Krzysztofem Smoleniem**” dla 3 nauczycieli ( 3K,0M) – 8h- 1dzień

- szkolenie „ **Obróbka i przygotowanie czekolady na potrzeby usług wellnes/SPA**” dla 2 nauczycieli (2K, 0M) -8h x 1 dzień

- szkolenie „ **Nowoczesne metody dekoracji wyborów cukierniczych- Tort artystyczny**” dla 3 nauczycieli (3K, 0M) -16h- 8h/dzień x 2 dni

- szkolenie „ **Aranżacja wnętrza pracowni cukierniczych**” dla 2 nauczycieli (2K,0M)- z -8h x 1 dzień



Fundusze Europejskie  
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## **Rezultaty projektu:**

- a) wsparcie uczniów/słuchaczy prowadzące do zdobycia umiejętności, kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych zgodnych z aktualnym i prognozowanym zapotrzebowaniem na regionalnym rynku pracy i/lub regionalnymi inteligentnymi specjalizacjami,
- b) wsparcie uczniów/słuchaczy prowadzące do kształtowania kompetencji kluczowych.

**Wartość projektu (całkowity koszt): 718 125,00 zł.**

**Dofinansowanie projektu z UE: 646 312,49 zł.**

[#FunduszeUE](#) [#FunduszeEuropejskie](#) [#FundUszENaZmiany](#) [#FunduszeDlaWarmiiMazur](#)