



„Trochę o edukacji, trochę o smakach integracji – szkolenia zawodowe dla uczniów z Zespołu Szkół w Pniewach w ramach rozwoju lokalnego.” nr FEWP.09.02-IZ.00-0031/25 w ramach Priorytetu 09: Rozwój Lokalny Kierowany przez Społeczność (EFS+), Działania 9.2 Edukacja przedszkolna, ogólna oraz kształcenie zawodowe w ramach rozwoju lokalnego.

LP	RODZAJ ZAJĘĆ	ZAWÓD	PROWADZĄCY
1	Szkolenie „Mocowanie ładunków”	technik logistyk	Natalia Szwak
2	Warsztaty „Procesy magazynowe w przykładach i ćwiczeniach”		Katarzyna Kowal
3	Warsztaty udoskonalające obsługę programów magazynowo-księgowych dla uczniów klasy technik ekonomista	technik ekonomista	Renata Śliwa
4	Warsztaty doskonalące obsługę programów kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej dla klasy technik ekonomista		Marta Rafał gr I Renata Śliwa gr II
5	Warsztaty z wprowadzenia do druku 3D	technik mechatronik	Magdalena Szukała
6	Warsztaty z podstaw programowania		Magdalena Szukała
7	Zajęcia ze sztuki dziennikarskiej	wszystkie zawody	Ewa Genge-Korpik
8	Zajęcia z obsługi technicznej, składu nagrań		Maciej Białkowski



9	Zajęcia z wyrównywania szans edukacyjnych – język obcy zawodowy	wszystkie zawody	Tatsiana Kuzmianok
10	Szkolenie kelnerskie "Wszystko od początku, czyli co z czym i dlaczego"	technik żywienia +kucharz	firma zewnętrzna
11	Warsztaty gastronomiczne sushi		firma zewnętrzna
12	Warsztaty gastronomiczne „Owoce morza”		firma zewnętrzna
13	Warsztaty gastronomiczne „Wołowina”		firma zewnętrzna
14	Warsztaty gastronomiczne „Dziczyzna”		firma zewnętrzna
15	Warsztaty gastronomiczne z kuchni koreańskiej		firma zewnętrzna
16	Warsztaty gastronomiczne z kuchni tajskiej		firma zewnętrzna
17	Warsztaty cukiernicze		firma zewnętrzna
18	Warsztaty „Pozyskiwanie produktów od lokalnych producentów i wytwórców, spotkanie z lokalnymi producentami, wykorzystanie lokalnych produktów w potrawach”		firma zewnętrzna
19	Warsztaty „Kuchnia zero		firma zewnętrzna



Fundusze Europejskie
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

	waste bez tajemnic”		
20	Warsztaty „Kuchnia bezglutenowa bez tajemnic dlaczego warto mieć dania bezglutenowe w menu i nie bać się nowych trendów w gastronomii”		firma zewnętrzna
21	Warsztaty "Tradycyjne smaki wielkanocnego stołu"		firma zewnętrzna
22	Warsztaty "Słodkie dziedzictwo Wielkopolski"		firma zewnętrzna
23	Warsztaty "Sezonowość i lokalność w kuchni"		firma zewnętrzna
24	Warsztaty "Sztuka naturalnej konserwacji żywności"		firma zewnętrzna