

zgłoszone przedsięwzięcie „Stół pięknie nakryty” otrzymało status „Dobrej praktyki”.

Szkoła jest organizatorem eliminacji okręgowych Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Podczas Olimpiady „Zwolnieni z Teorii” uczniowie realizowali projekt społeczny „Kuchnia dla klimatu”. ZSG nr 2 w Krakowie zrealizowała wymianę uczniowską w ramach projektu „Generacja V4”, który wspiera mobilność młodych ludzi w regionie państw Grupy Wyszehradzkiej. Ponadto rok w rok uczniowie szkoły uczestniczą w Targach Edukacyjnych organizowanych w ramach Festiwalu Zawodów, w Targach Pracy UEK, a także robią pokaz nauczanych zawodów w ramach cyklicznej edycji „Krakowskiego Tygodnia Zawodowców”. Młodzież szkolna uczestniczy w spotkaniach z przedstawicielami różnych zawodów - ma już za sobą cztery spotkania pn. „Euro na tablicy”, z mistrzami kuchni w ramach polskiej edycji Bocuse d'Or - najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego świata oraz przedstawicielami branży gastronomicznej podczas Targów Horeca. Uczniowie klas szkoły branżowej I stopnia kształcący się w zawodzie kucharz - młodociany pracownik są objęci profesjonalnym patronatem przez firmę AccorInvest/Orbis S.A. Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 jest szkołą partnerską Uniwersytetu Rolniczego i była współorganizatorem i gospodarzem zawodowej konkurencji konkursowej pod nazwą „Mam zawód. Mam Fantazję”. Warto podkreślić, że dwunastu zdolnych uczniów otrzymało stypendia w ramach projektu CKZ. Ponadto uczniowie szkoły brali udział w grze edukacyjnej „Hamernia” w ramach Małopolskiego Tygodnia Przedsiębiorczości.

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida w Krakowie wyróżnia się spośród innych szkół zawodowych wysokim poziomem nauczania oraz aktywnym zaangażowaniem w rozwijanie kompetencji uczniów. Sukcesy w konkursach, innowacyjne projekty edukacyjne i współpraca z branżą gastronomiczną to elementy, które sprawiają, że ta placówka edukacyjna stanowi wzór dla innych szkół gastronomicznych i to nie tylko z Polski. ZSG nr 2 jest również miejscem,



Ogólnopolski Konkurs Młodych Barmanów. Trzecie miejsce Wiktorija Tomasiak kl.2a

gdzie odbywają się wizyty studyjne dla nauczycieli ze szkół zagranicznych. To potwierdza otwartość szkoły i gotowość jej kadry do dzielenia się swoją wiedzą i doświadczeniem. Dla uczniów zaś jest to nie tylko szkoła, ale także miejsce, gdzie rozwijają pasję do kulinariów, zdobywają wiedzę i praktykę, które otwierają przed nimi drzwi do fascynującego świata gastronomii. Zatem szkoła ta to kompleksowe przygotowanie do zawodowego życia w świecie kulinariów,

łącznie tradycję z nowoczesnością i pasję do gotowania z solidnym fundamentem teoretycznym. Za różnorodność działań przekładającą się na wzmocnienie jakości kształcenia zawodowego Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida w Krakowie otrzymał tytuł Inspiratora Kariery 2024 w kategorii EDUKACJA. Nie ma więc wątpliwości, że to jedna z najlepszych szkół dla „głodnych wiedzy” i chętnych do rozwijania swoich pasji kulinarnych.

**Anna Toloch**