

Liceul Tehnologic "Cezar Nicolau" din Brănești a câștigat un nou proiect Erasmus+, dedicat AI în gastronomie

● Proiectul "AI-Driven Future in Gastronomy: Digital Innovation in VET" (acronim GASTRO-AI) 2026-1-RO01-KA210-VET-000451212, finanțat cu 60.000 de euro, a fost aprobat în cadrul Acțiunii Cheie 2 - Parteneriate la scară mică în domeniul formării profesionale (KA210-VET), Apelul 2026

Liceul Tehnologic "Cezar Nicolau" Brănești anunță cu mândrie câștigarea unui nou proiect european Erasmus+, în urma unei competiții naționale la care au fost depuse peste 40 de candidaturi. Proiectul, intitulat "AI-Driven Future in Gastronomy: Digital Innovation in VET" și cunoscut sub acronimul GASTRO-AI, a obținut 78 de puncte din partea evaluatorilor Agenției Naționale pentru Programe Comunitare în Domeniul Educației și Formării Profesionale (ANPCDEFP) și a fost aprobat integral, cu un grant de 60.000 de euro.

Prin acest nou succes, Liceul Tehnologic "Cezar Nicolau" își consolidează statutul de școală cu experiență în implementarea proiectelor europene și își confirmă misiunea de a pregăti elevii pentru profesiile viitorului, într-o lume în care digitalizarea și inteligența artificială transformă rapid toate domeniile economiei, inclusiv gastronomia și industria ospitalității.

Proiectul, care va fi implementat pe o perioadă de 18 luni, începând cu 2 noiembrie 2026 și până la 1 mai 2028, își propune modernizarea curriculumului tradițional de gastronomie prin integrarea instrumentelor de inteligență artificială, digitalizarea managementului bucătăriilor și promovarea unor practici sustenabile de reducere a risipei alimentare.

Un consorțiu european de patru țări

Liceul Tehnologic "Cezar Nicolau" coordonează un parteneriat internațional alături de trei instituții de învățământ profesional și tehnic din Europa:

- Yıldırım Beyazıt Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (Ankara, Turcia) – liceu vocațional de fete, care va coordona componenta de management inteligent al deșeurilor și sustenabilitate în bucătărie;

- Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera (Piešťany, Slovacia) – școală de referință în domeniul ospitalității, res-

ponsabilă de standardele de calitate a serviciilor și de integrarea AI în experiența clienților;

- Smíchovská střední průmyslová škola a gymnázium (Praga, Cehia) – instituție cu expertiză digitală avansată, care va conduce dezvoltarea principalului produs al proiectului, Ghidul Digital de Rețete și Inteligență Artificială pentru elevii din învățământul profesional.

Patru mobilități, patru teme de digitalizare a gastronomiei

Pe parcursul celor 18 luni, elevi și profesori din cele patru țări partenere vor participa la patru activități de mobilitate, fiecare cu o alocare de câte 15.000 de euro. La fiecare mobilitate vor lua parte câte 20 de participanți - 3 elevi și 2 profesori din fiecare dintre cele patru instituții partenere -, ceea ce înseamnă un total de 80 de participări pe parcursul întregului proiect (48 din partea elevilor și 32 din partea profesorilor, însumate pe cele patru activități):

1. Introducere în gastronomia digitală și integrare culturală - "Kitchen 4.0" (16-18 martie 2027, România). Activitatea va fi găzduită de Liceul Tehnologic "Cezar Nicolau" și se va axa pe cunoașterea partenerilor, un seminar introductiv "Cum se folosește AI în bucătărie?" și colectarea rețetelor tradiționale românești într-o bază de date digitală comună.



2. Design de rețete și meniuri asistat de AI - "Digital Chefs" (15-17 iunie 2027, Cehia). În atelier practice găzduite de partenerul ceh, elevii vor învăța să folosească instrumente de AI pentru optimizarea rețetelor, prototipare vizuală a meniurilor și analiza costurilor, rezultatul fiind un prim set de 20 de "Rețete Inteligente AI".

3. Managementul inteligent al deșeurilor și bucătării sustenabile - "Green AI" (16-18 noiembrie 2027, Turcia). Activitatea va fi găzduită de partenerul turc, cu accent pe sisteme AI de

gestionare a stocurilor și o competiție "Zero Waste Menu", având ca obiectiv o reducere măsurabilă de 20% a risipei alimentare în laboratoarele culinare ale școlilor partenere.

4. Inteligență artifi-

ală și asigurarea calității în ospitalitate - "Future of Service" (7-9 martie 2028, Slovacia). Este activitatea de închidere a proiectului, găzduită de partenerul slovac, dedicată standardelor digi-

tale de servicii, dezvoltării carierei elevilor (portofolii digitale, CV-uri Europass) și conferinței finale de diseminare a rezultatelor proiectului, inclusiv semnarea unei "Declarații verzi" comune.

Conducerea liceului subliniază că acest proiect reprezintă o continuare firească a strategiei instituționale de a deveni un lider regional în gastronomia digitală și verde, valorificând experiența acumulată prin acreditarea Erasmus+ 2021-2027 și prin implementarea, începând din 2023, a modului de curriculum local "Gastronomie sustenabilă", dezvoltat în colaborare cu WorldSkills România.

"Acest proiect nu este doar despre gastronomie și inteligență artificială. Este despre viitorul educației profesionale, despre șansa pe care o oferim elevilor noștri de a învăța în contexte europene și de a deveni profesioniști capabili să facă față provocărilor unei economii tot mai digitalizate. Erasmus+ continuă să deschidă drumuri și să transforme oportunitățile în realitate pentru comunitatea noastră școlară", ne-a declarat Marinela Culea, directorul unității de învățământ.