

Facultatea de Ingineria și
Gestiunea Producțiilor
Animaliere din cadrul USAMV
București are plăcerea de a
organiza concursul
gastronomic „**Savoare,
Sănătate, Sustenabilitate**”,
dedicat elevilor pasionați de
gastronomie și domeniul
industrii alimentare.



Studentii specializării **Științe
Gastronomice**, alături de cei din
programele de studiu din **domeniul
Industriei Alimentare**, vă așteaptă
să descoperiți **experiența
universitară**, să interacționați cu
viitorii specialiști și să vă testați
abilitățile într-un cadru **educațional
modern**.



 0754.086.454

 igpa.ro

 igpa@usamv.ro



INGINERIA SI GESTIUNEA
PRODUCTIILOR ANIMALIERE



Vă așteptăm să descoperiți
pasiunea pentru gastronomie
într-un mediu universitar
modern!

Fă primul pas spre o carieră în
domeniul industriei alimentare!

CONCURS GASTRONOMIC



Gastronomie Tradițională

„Savoare, Sănătate, Sustenabilitate”

24 Aprilie 2026

ORGANIZATOR:



FACULTATEA DE INGINERIA ȘI GESTIUNEA
PRODUCTIILOR ANIMALIERE

PROGRAM DESFĂȘURARE CONCURS

09:00 – 09:30

Primirea și înregistrarea participanților
Clădirea Rectorat, Aula Magna „Petre S. Aurelian” – parter

09:30 – 10:00

Deschiderea festivă și Cuvântul de deschidere –
Rector: Prof. univ. dr. Sorin Mihai Cîmpeanu
Aula Magna „Petre S. Aurelian” – parter

10:00 – 11:00

Echiparea concurenților și organizarea spațiului de concurs,
Pregătirea felului principal, Pregătirea desertului
Replicarea unei rețete din Curriculum-ul elaborat în cadrul proiectului
Gastronomic Crossroads, cofinanțat de Uniunea Europeană*
Sala A1 58 / Sala As I

11:00 – 12:30

Expoziție culinară- foaietul amfiteatrului prof. „Ștefan Popescu Vifor”,
Prezentarea felului principal, jurizare, **Sala Senatului, et. 1**

12:30 – 13:30

PAUZĂ DEMASĂ
Sala A II 102, et.2

13:30 – 14:30

Expoziție culinară- foaietul amfiteatrului prof. „Ștefan Popescu Vifor”,
Prezentarea desertului, jurizare, **Sala Senatului, et. 1**

14:30 – 15:30

Festivitatea de premiere, Aula Magna „Petre S. Aurelian” – parter

Sesiune de fotografii, activități de networking între elevi, profesori și studenți,
precum și vizitarea laboratoarelor și a spațiilor de învățământ.

* Proiectul Erasmus KA220 - 2024-1-RO01-KA220-VET-000249708 Gastronomic Crossroads, finanțat de UE, în care sunt parteneri România (BlackSea FooDignity - coordonator și USAMVB - membru), Turcia (Bahçeşehir Üniversitesi și Spania (Universidad Pontificia Comillas - Madrid Culinary Campus) își propune să identifice rădăcinile comune ale gastronomiei celor trei regiuni, să caute și să testeze rețete care susțin această istorie comună ce se întrepătrunde și să producă un curriculum pentru specialiștii din domeniul vocațional despre bucătăria tradițională, pentru care propune și modalități de inovare și dezvoltare.

Participanții la acest concurs vor fi și grup țintă pentru comunicarea rezultatelor.
Ei vor utiliza acest curriculum pentru a realiza o rețetă apoi vor da feedback pe materialul de învățare, așa încât acesta să poată fi îmbunătățit.