

Mobilități de scurtă durată Erasmus+

Blended Intensive Programme

Anunț privind selecția studenților pentru programul „INTERCULTURAL SUSTAINABILITY APPLIED TO FOOD CHANGE PERSPECTIVE”

Se deschide selecția pentru studenții de la nivel licență, în vederea ocupării a 10 locuri în cadrul programului **Blended Mobility with Short-Term Physical Mobility**: „*Intercultural Sustainability Applied to Food Change Perspective*”. Programul este organizat de **ICD Business School** din Toulouse, Franța, și se va desfășura în perioada **10-14 februarie 2025**.

Criterii de eligibilitate:

- **Cunoașterea limbii engleze** la un nivel minim B2 (obligatoriu);
- **Cunoștințe în domeniile:** sustenabilitate, managementul serviciilor de ospitalitate sau dezvoltarea de produse;
- Studenți înmatriculați la nivel licență, anul 2 sau 3, la programe cu predare în limba română sau engleză;
- Media obținută în semestrul precedent va fi un criteriu de departajare.
- Maximum **un examen restant** după ultima sesiune de examene;

Despre program:

Această mobilitate oferă oportunitatea de a dobândi competențe interculturale și de a explora perspective inovatoare asupra sustenabilității aplicate în industria serviciilor alimentare.

Cum să aplici:

Dosarul de candidatură (documente PDF):

- Fișa candidatului (candidatul va completa într-un document WORD cerința)
- CV europass
- Certificat/dovadă competență lingvistică pentru limba engleză
- Scrisoare de motivație pentru participare

Termenul pentru depunerea dosarelor de selecție este 29 noiembrie 2024 prin e-mail la adresa: adina.negrusa@ubbcluj.ro.

Interviu în data de 2 Decembrie 2024, la facultate (ora și sala se anunța ulterior). Anunțarea rezultatelor în data de 5 Decembrie 2024.

Criterii de evaluare:

- Interviu (60%)
- Media pe semestrele anului precedent (Candidații nu trebuie să solicite adevăruri cu mediile de la secretariat, deoarece acestea vor fi solicitate direct de către comisia de selecție) (40%)

Alte informații la cerere pe email la adresa: adina.negrusa@ubbcluj.ro

BLENDING INTENSIVE PROGRAM

INTERCULTURAL SUSTAINABILITY APPLIED TO FOOD CHANGE PERSPECTIVE

“THE SUSTAINABLE CHEF” BY ICD&Co”



- **Dates:** 10 to 14 February 2025
- **Place:** Toulouse, France
- **Host Institution:** ICD Business School, Toulouse, France.
- **Credits:** 3 ECTS

- **Aim:** Imagine how we will eat in 2050, under the pressure of the Anthropocene and the food change perspective, and create your restaurant (sustainable sourcing, technology, logistics, design, customer relation, etc...)
- **Description:** Proceeding from an Anthropocene approach and applying a prospective vision, this BIP invites you to develop a business model for a viable and sustainable restaurant which could be exported to the country assigned.
- **Contents :** You will work in international teams and you will be assigned local specific products. Based on the future evolution of the production of these products, and the numerous and rapid changes in our world (economic context, ecological constraints, political situations, legal rules, etc, ...) you will imagine and present:
 - The product/food evolution
 - The Logistics
 - The Restaurant and business model
 - The communication/branding strategy

- A specific methodology will be applied, illustrations of projects will be presented to you as well as conferences which will provide you with useful information for your thoughts, the motivation of your idea and the structuring of the business. The playful format will be fostered in the orchestration of the different phases of this project.