

Program

Secțiunea 1 - Tech Vibes (de la ora 17.00 la ora 18.00 – amfiteatru RP6)

17.00-17.20 – Lansare aplicație **Sip&Bite** (Codern Venture – **Adrian Moldovan**)

17.20-17.40 – Provocări și profit în HoReCa – soft de gestiune (**FreyaPos** – **Florian Bucă**)

17.40-18.00 – Prezentare soluție **ERP Delipal** (Delipal – **Bogdan Bart**)

Secțiunea 2 - Creative Vibes (18.00 – 19.30)**2.1. Paneluri de discuții: Talk Vibes - Idei care conturează viitorul**

18.00-19.00 Panel nr.1: **Vorbind pe limba lor - cum sa te conectezi cu noua generatie de angajati** – Vom discuta despre strategii de recrutare și păstrare a angajaților tineri cu **Dorin Porkolab** (Kafea), **Anca Dascălu** (Kronwell), **Ruxandra Balica** (Radisson Blu Aurum) și **Anca Gianoussis** (Selgros) (sala RP6)

18.00-19.00 Panel nr.2: **Concurența prin colaborare. Modele de afaceri colaborative** – Vom dicuta despre cum suntem mai buni împreună și cum construim succesul colaborând cu reprezentanți din Breasla Cărciumarilor Brașoveni: **Valentin Bărbat** (Omelett; Tipografia), **Cristian Ilescu** (Artegianale) și **Dorian Lungu** (Luado Chocolate) (sala RP4)

2.2. Ateliere si master class-uri: Craft Vibes - Arta culinară în acțiune

18.00-19.00 - 1. „Choux Artistry: Secretele Deserturilor Fine” - Master Class de Choux-uri cu **Pastry Chef Georgian Tufă** de la **Sweet Dessert** (sala R19)

18.00-19.00 - 2. Workshop de plating cu **Chef Oana Coantă** de la **Bistro de l'Arte** (sala RP3)

18.00-19.00 - 3. „The art of Salmon tartare: from cutting to creating, reducing waste and serving it” cu **Chef Bogdan Cozma** de la Selgros (RP8)

18.00-19.00 - 4. „Meat & Great” - Master Class de mușchiuleț de porc în texturi diferite cu **Chef Paul Antohi** de la **Hotel Kronwell** (sala RP2)

2.3 Competiții: Challenge Vibes - Îndrăznește să fii creativ

18.00-19.00 – „Holiday vibes: Cum să faci o turtă veselă” - Concurs de ornat turtă dulce cu **Sergiu Mazilu** de la **Mama Cozonacilor** (sala R18)

2.4 Prezentări: Victory vibes – Modele de succes

19.10-19.30 – „Șeful ne-a adus un psiholog” – **Bianca** (psihologul) și **Dorin Porkolab** (șeful) ne vor povesti despre gestionarea problemelor existențiale ale generației tinere (sala RP6)

Secțiunea 3 - Networking Vibes**3.1. Taste&Talents Hub - Joburi si decoperiri culinare**(pe tot parcursul evenimentului – holul central al facultății de Alimentație și Turism, corpul R)

- **Artegianale** – „Răsfăț gastronomic în inima Brașovului” - stand de degustare produse italienești de tip brânzeturi - prosciutto
- **Kronwell** – stand de recrutare
- **Delipal** – stand de comandă produse în aplicația Delipal și recrutare
- **Keys Coffee and Lounge** – stand de recrutare
- **Auchan Coresi** – stand cu produse inovatoare de panificație cu **Anișoara Stoian** (Manager Panificație, patiserie, cofetărie)
- **Kafea** – stand de degustat cafea cu **Filip**
- **Facultatea de Alimentație și Turism** – „When brands meet flavor” – stand de marketing experiețial cu produse Signature Desserts (**Violet Bliss** – desert creat pentru brandul AT și **Sakura Tiramisu** – desert creat pentru brandul **Sip&Bite**) cu **Laura Cismaru** (prof de marketing & patiser amator)

3.2. Party Vibes cu **DJ Alex Moiceanu** (19.30 – 21.00 - holul central al facultății de Alimentație și Turism, corpul R)