

Cari associati e colleghi ,

Sono Emanuele Felluga nato il 10/03/1992 a Trieste. Ho conseguito il diploma di scuola alberghiera I.R.S.I.P. nell'anno 2009. Nel 2007, come stagista, ho lavorato presso il ristorante "Savron" di Prosecco e al ristorante "Ai Fiori" con lo chef Stane Puzzer. Nel 2008 ho lavorato per 4 mesi con lo che Andrea Levratto al ristorante "Pepenero pepebianco". Dal 2009 ad oggi lavoro all'Osteria ai 3 magnoni, come responsabile di cucina, cuoco e catering.

PRESENTAZIONE E OBIETTIVI PERSONALI

Cari associati e colleghi,

Io Emanuele Felluga, chiedo la vostra fiducia ed approvazione in merito alla mia candidatura alla presidenza dell'Associazione Cuochi di Trieste.

Molti di Voi credono che io sia troppo giovane per ricoprire questo ruolo, ma la mia giovane età è solamente un punto di partenza per determinazione e stimoli che mi spingeranno a far crescere la nostra associazione. Con il Vostro aiuto e sostegno sono certo che riusciremo a raggiungere gli obiettivi di crescita prefissati. Se dovessi essere scelto come presidente di questa associazione, di certo non mancherà la mia dedizione ed il mio impegno costante che sono necessari allo svolgimento di questo ruolo così importante.

Nel ringraziarVi porgo i miei migliori saluti,

Emanuele Felluga

Trieste,19/05/2016

Obiettivi:

- Aumentare i tesseramenti di professionisti e simpatizzanti;
- Creare nuovi eventi
- Creare collaborazioni e sinergie tra i ristoranti degli associati
- Formare team concorsi
- Ricercare nuovi sponsor
- Creare una rete una rete con le scuole alberghiere: chef più vicini alle scuole e allievi in forza nei vari eventi
- Creare una divisa per i concorsi
- Aumentare la visibilità sui social network
- Creare nuovi concorsi di formazione professionale
- Riportare la Federazione Italiana Cuochi a Trieste
- Organizzare uscite enogastronomiche per i soci