

Anuelo SERRA

ESPERIENZE LAVORATIVE

DATE	2015
POSIZIONE	EXECUTIVE CHEF
RESPONSABILITA'	RESPONSABILE EVENTI ISTITUZIONALI
ENTE	FARNESINA AMBASCIATA D'ITALIA A VARSAVIA
DATE	2018
POSIZIONE	PRESIDENTE FED. ITAL.CUOCHI POLONIA
RESPONSABILITA'	RESP. ATTIVITA' della FED. ITAL. POLONIA
INDIRIZZO	VARSAVIA
POSIZIONE	EXECUTIVE CHEF
Estate 2021	Executive Chef Hotel S.Efis di Pula .

Ho fatto le ricette della Tradizione Italiana in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo per conto della Farnesina e dei vari Istituti di Cultura e Ambasciata Italiana 2018-2019-2020 e sono in preparazione per 2021. Da circa 7 anni sono presente in Polonia, specificatamente nella capitale Varsavia dove ho ricoperto la posizione di Executive Chef presso Ristoranti ed Hotel rinomati .

Ho insegnato in Istituti Alberghieri sia di Varsavia che di Gdansk e faccio l'Ambassador per aziende Italiane costruendo ricette ed eventi in Show Cooking .

Prima della Polonia ero in Asia dove ho ricoperto il Ruolo di Chef all'Hilton e Sheraton di Bangkok e Phuket .

Tra i personaggi piu' famosi per i quali ho cucinato e' stato ricoprire il ruolo di Executive Chef per il Presidente USA Mr.Obama in occasione della sua venuta a Varsavia e tanti altri Capi di Stato. Sono una persona molto semplice e solare dove alcuni punti sono imprescindibili la pulizia personale e per il posto di lavoro ,il rispetto e l'educazione .

Il mio percorso professionale ha avuto vari passaggi da Stoccolma, Lituania., Ukraina ,Laos,Malesia per conto della Ferrero per studiare l'olio di Palma ecc, ricordando le partecipazioni come

Chef nella mia Isola Natale La Sardegna per varie realtà locali di fama internazionale (La Scogliera, l'Ottava Isola, ecc) .

Concludendo non per importanza ,ringrazio il mio Maestro di Pasticceria Canu dove fin da ragazzo ho iniziato a muovere i primi passi e i primi impasti diventando Pasticcere

L'arte dolciaria mi ha condotto a frequentare corsi e stages per arricchire i miei skills grazie agli insegnamenti di famosi chefs. La mia cucina è basata soprattutto sul "mare"nel rispetto della tradizione italiana ma con varianti innovative che si esplicitano grazie a collaborazioni ed esperienze con differenti etnie internazionali. Non vi sono preclusioni di alcun genere verso qualsiasi alimento. Sono particolarmente attento all'evolversi del settore enogastronomico e a tale scopo ho seguito corsi (non solo nel settore della Pasticceria) per la lavorazione con l'azoto e soprattutto la cucina molecolare.

Ho partecipato a tanti eventi Internazionali riscontrando degli importanti successi .

Istruzione

Università di Roma / Giurisprudenza (non terminata)

Competenze informatiche e utilizzo internet quotidiano.

Lingue conosciute: Italiano - Madrelingua Inglese. Autonomo

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La Maddalena Ottobre 2021

Anuelo SERRA

Il sottoscritto Tedde Luca, Dirigente pro tempore di questo Istituto, in merito all'affidamento dell'incarico professionale nei confronti di Serra Angelo Pietro, avente per oggetto Esperto PON;

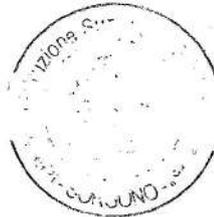
Vista la documentazione prodotta dall'esperto assunta al numero di protocollo generale 2516 del 21/02/2022;

Verificata l'assenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi di quanto previsto dall'art. 53 comma 14 del decreto legislativo n. 165/2001 come modificato dall'art. 1 della legge 6 novembre 2012, n. 190;

ATTESTA

che, con riferimento all'incarico sopra citato, è stata effettuata la verifica in merito all'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi.

Sorgono, 25/03/2022



Il Dirigente Scolastico

Luca Tedde

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Luca Tedde".