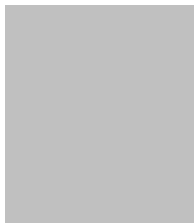


INFORMAȚII PERSONALE



Iulia-Silviana Drăguț

📍 Str. V. Micle nr. 20, Sector 1 București, România

☎ 004(0)731 342 274

✉ iulia.dragut@gmail.com

Sexul Feminin | Data nașterii 05/05/1977 | Naționalitatea Română

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

2007 - până astăzi - Asociația Culturală Eutro Est Alternativ

Pozitie: Președinte

2002 - 2007 - Agenția "Clipart Advertising"

Pozitie: senior PR Manager

2001 - 2002 - Liceul teoretic "Sfântul Andrei", Cluj-Napoca

Position: profesor

EDUCAȚIE ȘI FORMARE

2017 - Diplomă trainer și management in in industrai ospitalieră

Chef Diploma

2010 - Certificat WACS (World Association of Chefs Societies) jurizare culinară internațională

2009 - titlu de doctor în filozofie, cum laudae

2003 - Licența: nota 10

2002 - admiterea la programul doctoral al Facultății de Filosofie din cadrul Universității Babeș-Bolyai, profesori: Nicolae Trandafiu și Vasile Muscă

2001 - Licența: nota 10

2001 - 2003 - Studii academice la Universitatea SNSPA

2000 - 2001 - Universitatea Babeș-Bolyai, Facultatea de Istorie, Studii Postuniversitare

1999 - Licența: nota 10

1996 - 1999 - Universitatea Babeș-Bolyai, Facultatea de Filosofie

1996 - Bacalaureat: nota 9,14

1992 - 1996 - Liceul Teoretic "George Cosbuc", Cluj-Napoca

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e)

ENGLEZĂ

Competențe de comunicare

▪ bun comunicator datorat experienței mele în calitate de Președinte ACEEA

Competențe digitale

AUTOEVALUARE				
Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator independent	Utilizator independent

Alte competențe

Persoană deschisă,, flexibilă, pot lucra sub presiune, pot lucra cu echipa și în echipă

Permis de conducere

B

INFORMATII SUPLIMENTARE

Prezentare detaliată în anexa atașată

PREZENTARE ȘI DETALII LA CURRICULUM VITAE - dr. IULIA DRĂGUȚ

ACTIVITĂȚI ÎN CALITATE DE PREȘEDINTE ACEEA

ÎN ROMÂNIA

2019:

Ianuarie

- 6 - 8. Organizarea primului Revelion al Bucătarilor

- într-o atmosferă mirifică, bucătari au preparat un meniu de excepție, în spiritul epocii lui Ludovic al XIV. Festinul culinar de excepție, a adus sub egida "Sibiu – Regiune Gastronomică Europeană 2019" o experiență de neuitat celor prezenți! De la preparate din pește, carne de ied, oaie, vită și rață, până la deserturi făcute din ingrediente special selecționate, toate preparatele au fost pregătite și prezentate la nivel de artă. Atmosfera de basm a fost completată de peisajul Conacului Mariei Tereza de la Orlat, bucuria reîntâlnirii, întrecerea bucătarilor în care mai de care minunății culinare au dat tonul unui an care se preconizează a fi unul bogat în demersuri fără precedent ale membrilor ACEEA.

- 12. - organizarea unei cine fine dining pentru oficialități și jurnaliști din Sibiu, ca o avanpremieră a desfășurării evenimentelor din acest an organizate în conextul "Sibiu - Regiune Gastronomică Europeană 2019"

Februarie

- 1. - 3. Participarea în cadrul celei de-a 7 ediție a evenimentului "Slănă Fest", în restaurant "Rod" din Cluj.

- celebrarea slăninei aflată la momentul oportun prezentării sale, atât din perspectiva aspectului, cât și a gustului său a bucurat publicul spectator, nerăbdător să se înfrupte din clasicul preparat. Ținând seama de creativitatea bucătarilor prezenți, surprizele nu au ezitat să apară: de la eclerurile făcute pe bază de slănină, la bomboane făcute din slănină au întregit contextul. Membrii ACEEA s-au bucurat de atenția publicului și au fost răsplătiți pentru efortul lor de a prezenta deliciile culinare.

- 11. - 13. Organizarea seriei de evenimente prilejuite de preluarea oficială a titlului de "SIBIU Regiune Gastronomică Europeană 2019"

- 11. - deplasarea la Lacul Bâlea, la Castelul de Gheață a invitaților externi, membrii IGCAT, dar și a reprezentanților Consorțiului, unde într-o atmosferă de basm, Chef Radu Zărnescu împreună cu echipa sa: Dănuț Lihăț, Vasile Pode, Mihai Căndea, Adrian Șişiu, Cristian Lață, sommelierul Alexandru Tămaș au pregătit niște surprize culinare de fine-dining: proțap interpretat, sosuri din bucătăria moleculară, înghețată de Camembert sunt doar câteva dintre preparatele prezentate.
- 12th - în prezența celor 1000 de cadeți ai Academiei Forțelor Terestre și a unui număr de 500 de invitați, cina servită în aer liber, în incinta curții Academiei, a cuprins mai multe elemente de noutate: de la un meniu special gândit pentru soldați, în valoare de 1.000,00 Euro, până la păstrăvii pregătiți la plită, taur și oi la proțap, îmbelșugat udate cu pălincă și vin de Gorgndin, deserturi îmbietoare au fost garanția unui festin deosebit.
- 13th - la Gura Râului, în Mărginimea Sibiului, a fost pregătită o cină pentru 500 de invitați într-un cadru al unei stâne reconstituite. Regina bucatelor a fost brânza proaspătă prezentată de oierii din zonă; ansamblul Junii Sibiului au încins atmosfera, a fost ultima seară petrecută în România pentru invitații externi, o seară de neuitat!

- 21. - 24. - În cadrul Târgului de Turism al României, membrii ACEEA au prezentat publicului spectator preparate culinare excepționale la două dintre standuri: cel al Constaței-Mamaia, dar și în cadrul standului Ministerului Turismului pentru Sibiu Capitală Gastronomică Regională 2019. Chef Radu Zărnescu împreună cu Vasile Bădilă, Valy Enică, Cristian Zamfir, Laurențiu Olănuță au încântat papilele gustative ale celor prezenți într-un spectacol culinar de excepție!

- 22 - 24. - La "Redal Expo" Sibiu au fost organizate "Slănăfest" și "Brânzăfest", în cadrul evenimentului

- "Gusturile Iernii" desfășurat sub egida "Sibiu - Regiune Gastronomică Europeană 2019". Micii producători locali au fost invitați să-și prezinte bunătățile în cadrul pieței volante. Participanții și-au expus brânzeturile în prima zi, a doua zi slănină, iar în a treia zi s-a organizat un concurs de preparat cârnați. Prezența unui numeros public a asigurat succesul acestui eveniment!

Martie

6. – 10. - Prezența lui Radu Zărnescu și a echipei sale în cadrul unuia dintre cele mai însemnate dintre târgurile de turism la nivel mondial, Târgul de la Berlin.

2018

January

- 7. - Organizarea unei vizite oficiale restaurantul "La Cerdac" din Focsani pentru delegațiile ACEEA și Euro - Toques Romania
- 10. - Organizarea unei vizite oficiale la restaurantul "Turris" din Turnu Măgurele pentru delegațiile ACEEA și Euro - Toques Romania
- 15. - Organizarea unei vizite oficiale la Centrul Conferințe și Evenimente și Complex Hotel-Restaurant "Lux Divina", Brasov pentru delegațiile ACEEA și Euro - Toques Romania
- 19. - Organizarea unei vizite oficiale la "Grand " Hotel Italia din Cluj-Napoca pentru delegațiile ACEEA și Euro - Toques Romania

February

- 16. - 18. Participarea la cea de-a 10 ediție "Slănă Fest", Expo Transilvania, Cluj-Napoca, împreună cu ACEEA și Euro - Toques România
 - competiția slăninilor s-a desfășurat în data de 17. categoriile de concurs fiind:
 - A. Slănină afumată și maturată
 - B. Produse pe bază de slănină
 - C. Produse de carmangerie crud-uscate.
- Toate produsele introduse în concurs au putut fi asociate cu alte ingrediente sau cu diverse băuturi. Modul de prezentare recomandat a fost cel în spirit tradițional.
- 22. - 25. - Participarea la "Târgul Național de Turism pentru Constanța și Sibiu" împreună cu ACEEA, Euro-Toques Romania și Escoffier Romania
 - În Anul Centenarului României am invitat participanții să redescopere diversitatea culturală și culinară a Dobrogei, țărâmul magic din drumul Argonauților, țărâmul de poveste unde s-au întâlnit toate semințiile Orientului și Balcanilor, ca să nască cetăți, eroi și legende. Am fost onorați că am reușit să surprindem publicul cu misterioase și delicioase produse tradiționale culinare, precum și cu vinuri din podgoriile ordonate de zei pe dealurile bătrâne și domoale dintre Dunăre și Marea cea Mare. Asociațiile profesionale ACEEA și Euro -Toques România împreună cu partenerii Primăria Municipiului Constanța, Consiliul Județean Constanța, "Lux Divina", Măcelăria "La Costică" și Carmangeria "Regele Ciolanului" au organizat expoziția de preparate culinare tradiționale la standul Organizației Patronale Mamaia, Constanța din cadrul Târgului de Turism al României organizat la Romexpo.
 - avanpremieră "Sibiu - Regiune Gastronomică Europeană 2019" a însemnat o suită de live cooking show-uri la standul Sibiului unde Marius Rafa, Radu Zărnescu și Vasile Spînu au arătat publicului cum pot fi interpretate rețetele tradiționale într-o manieră contemporană!
- 25.- Organizarea ediției 1 "Slana Fest" la Brașov împreună cu ACEEA și Euro - Toques Romania
 - experiența transilvăneană căpătată în Cluj-Napoca a fost transpusă în Brașovul pentru prima dată! Publicul s-a bucurat de o multitudine de preparate din porc, iar concurenții au uimit juriul cu varietatea de gusturi, diferite față de cele experimentate în Cluj-Napoca.
- 27. - Deschiderea restaurantului "Grill House", Brasov împreună cu ACEEA și Euro - Toques Romania
 - Kovacs Mihaly, membru ACEEA cunoscut publicului ca "Regele Ciolanului" a deschis restaurantul cu denumirea "Grill House", la cererea publicului care este foarte familiarizat cu specialitățile sale.
- 28. - Lansarea numărului 2 al "Cărticicii practice"
 - Comitetul Național pentru Conservarea Patrimoniului Cultural Culinar a prezentat rețete vechi din spațiul regiunilor istorice, contribuind astfel la păstrarea tezaurului culinar românesc.

Martie

- 11. - 13. - Organizarea "International Pizza & Pasta Championship" la "Berăria H", București împreună cu ACEEA, Euro-Toques Romania & Escoffier Romania
 - aflat la a 6-a ediție, "Campionatul Internațional de Pizza" a adus împreună competitori din China, Canada, Serbia, Polonia, Italia, Bulgaria. A fost, ca de obicei, un regal al profesioniștilor din domeniu. Acest Campionat este singurul prilej pentru pizzeriile din țară să-și arate măiestria în fața publicului din România.
 - aflat la a 5-a ediție "Campionatul Internațional de Paste", s-a desfășurat pentru a doua oară cu implicarea Barilla România, ceea ce face ca acest eveniment să aibă un standard ridicat de

profesionalism. 2017 a fost anul în care pentru prima dată România s-a calificat la "Campionatul Mondial de Paste" de la Milano, Italia, organizat de Barilla Italia. Adrian Șișiu a fost primul român care ne-a reprezentat în acest context, anul acesta onorându-l pe Adrian Cojocaru din Iași.

- 16. - 17. - Organizarea unei vizite de lucru la Iași
 - susținerea unei prelegeri despre bucătăria românească, despre dezvoltarea turismului gastronomic în prezența studenților de la Universitatea Alexandru Ioan Cuza, Facultatea de Geografie, secția Turism
 - participarea la "O seară pentru nunta ta" organizată de echipa de la Hotel Restaurant "La Castel", Iași
- 20. - Lansarea numărului 3 al publicației "Cărticica practică" în care este prezentat un ghid original de gastronomie românească, rezultat al experienței și cercetărilor lui Iulie Drăguț, Președintele ACEEA.
- 31 martie - 1 aprilie - "Festivalul Peștelui" la H. Ramada, Sibiu, împreună cu ACEEA, Euro-Toques Romania și Escoffier Romania

Aprilie

- 29 Aprilie - 1 Mai - Organizarea "Festivalul Jocurilor și Reconstituirilor Istorice DAPYX" Medgidia, împreună cu ACEEA și Masters of Flames
 - Masters of Flames Culinary Division, Regele Ciolanului, Nemo Pro Diving au încântat publicul prezent la acest eveniment de tradiție; este cel de-al 2 an în care am fost prezenți la acest eveniment.

Mai

- 1. - 6. "Herăstrău Meat Festival" la "Beraria H", București împreună cu ACEEA și Masters of Flames
 - carnea a fost protagonista evenimentului de la Berăria H. Pregătită la grătar, la ceaun sau la proțap, carnea s-a bucurat de cel mai bun tratament de gătire, iar publicul a fost încântat de experiența culinară trăită în cele 6 zile de eveniment.
- 10 mai - 15 iunie - "Romanian Taste Festival" organizat de Chef Cătălin Scărlătescu împreună cu ACEEA
 - au fost organizate 10 events pentru promovarea bucătăriei tradiționale românești. Caravana Masters of Flames Culinary Division caravan împreună cu Chef Cătălin Scărlătescu a realizat cel mai cuprinzător tur al evenimentelor culinare care a inclus 9 orașe din România: Turnu Severin, Târgu Jiu, Brăila, Pitești, Bucharest, Piatra Neamț, Constanța, Sibiu and Timișoara.
- 16. - 18. - "Festivalul Scoicilor" în Piața Ovidiu din Constanța organizat de Chef Cătălin Scărlătescu împreună cu ACEEA și Masters of Flames
 - aflat la a 4-a ediție "Festivalul Scoicilor" este un eveniment dedicat scoicilor din Marea Neagră.
- 20 - 22. - "Festivalul Peștelui" la Câmpia Turzii organizat împreună cu ACEEA și Masters of Flames
 - 24 preparate din pește, 14 ceaune cu borș de pește, 6 ceaune cu cartofi, 500 porții la grătar, 20 pești umpluți și preparați live pe plitele montate în incinta spațiului de desfășurare aflat în zona de agrement "La Trei Lacuri" Câmpia Turzii. Mulțumim Primăriei din Câmpia Turzii și tuturor colegilor noștri din cadrul Masters of Flames Culinary Division care au făcut posibilă realizarea acestui eveniment.
- 25. 27. - "East European Culinary Cup" la Lux Divina Centre, Brașov împreună cu ACEEA, Masters of Flames, Euro - Toques Romania și Escoffier Romania
 - cel mai mare eveniment culinar din România, competiție internațională certificată de către Worldchefs! Anul acesta au participat invitați din peste 18 țări, printre care și un reprezentant al USA. Competiția profesională s-a desfășurat pe 2 clase mari:
 - a. seniorii care s-au luptat pentru Trofeul Carpaților
 - b. juniorii pentru Cupa Dracula.
 - separat de concurs a avut loc Conferința Internațională "Gastrosophia", la care Anca Nedea Pavel a fost invitată în calitate de moderator și unde au fost dezbătute 8 subiecte de interes profesional global:
 1. Diferențe și similitudini între bucătăriile lumii
 2. Waste Management sau cât de importantă este folosirea cu chibzuintă a materiei prime
 3. Întoarcerea gustului în defavoarea esteticului
 4. Importanța produsului local în discuția legată de autenticitatea unei bucătării
 5. Bucătăria și patiseria sub aceeași identitate, de la starter la desert
 6. Cum a devenit bucătăria tradițională gourmet
 7. Curentul Vegan, Raw Vegan și fără alergeni: Cum să ne adaptăm
 8. Dreptul de a mânca corect, dar de a respecta mediul înconjurător.
 - maeștri bucătari cu experiență, profesori și aspiranți din România, Macedonia, Serbia, Cipru, Israel, Islanda, Turcia, Belarus, Palestina, Danemarca, Statele Unite, India, Indonezia, Emiratele Arabe, Qatar, Mongolia, Coreea de Sud, Thailanda au fost prezenți la cea de-a 2-a ediție a "East European Culinary Cup"

Iunie

- 1. - organizarea unui eveniment cu ocazia Zilei Internaționale a Copilului, în aer liber, în grădina restaurantului "Laguna Verde" situate în Balotești împreună cu ACEEA și Masters of Flames
 - eveniment ce a inclus un live show de pregătire a unor preparate tradiționale românești dedicate copiilor a fost organizat cu sprijinul restaurantului "Laguna Verde" situat în Balotești, Primăria orașului Balotești și Masters of Flames Culinary Division.
- 3. - organizarea celei de a 3-a ediții a evenimentului "Charity Gala Dinner" cu participarea celebrului Chef Thomas Gugler la "Lux Divina", Brașov împreună cu ACEEA.
 - Premieră Națională pentru iubitorii de Artă Culinară, gourmet și consumatori de Fine Dining! ACEEA împreună cu "Lux Divina" Brașov au organizat Gala Dinner Fine Dining Charity Experience a cărei gazdă a fost celebrul Chef Thomas Gugler, la ora actuală, cel mai important Maestru în Arta Culinară de pe Mapamond. Acest demers a fost doar începutul unei serii de mese festive organizate cu scopul de a strânge fonduri pentru susținerea proiectelor Chefs for Humanity! Datorită prezenței sale și a prezentării unor preparate deosebite, Celebrity Chef Thomas Gugler a adus în visteria orfelinatului, 25.000 euro! Mulțumim "Lux Divina", Brașov pentru implicarea și susținerea acordată, partenerului Cotnari și membrilor ACEEA: Iulia Dragut, Spinu Vasile, Ionela Mureșan, Adrian Lucian Sipoteanu, Rusu Codrut, Marian Popovici! Colegii noștri, bucătarii, au avut șansa unei pregătiri intensive cu Celebrity Chef Thomas Gugler. A fost o experiență deosebită pentru noi toți.
- 17. - "Vlasia Festival – Centenarul Marii Uniri" împreună cu ACEEA și Masters of Flames
- 22. - 24. - "Festivalul Scoicilor" organizat în grădina restaurantului "Laguna Verde" din Balotești, împreună cu ACEEA și Masters of Flames
 - Evenimentul a fost dedicat consumatorilor de scoici din Marea Neagră și a *Rapane*-lor.

Iulie

- 12. - relansarea restaurantului "PLEIADA" din Iasi organizat de ACEEA
 - o nouă echipă a preluat managementul și bucătăria restaurantelor din Pleiada, un complex de 5 stele din Iași. Ne-am bucurat să primim în rândurile ACEEA acest prestigios complex hotelier, precum și câțiva membri din echipa de management. Suntem foarte încântați să aducem în rândurile ACEEA oameni de valoare, precum și hoteluri și restaurante reprezentative din țară. Noul Executive Chef este Adrian Lucian Șipoteanu.

August

- 11. - 13. - Avampremieră la "Sibiu - Regiune Gastronomică Europeană 2019" împreună cu ACEEA, Masters of Flames, Euro - Toques Romania și Escoffier Romania
 - 11. și 12. a fost lansată invitația la "Angus Steak Mega Show", în interiorul Muzeului "Astra" din Dumbrava Sibiului, la Târgul de Țară, dar și la animațiile culinare ce au avut loc pe str. Cetății din Sibiu, Mediaș - Hanul Greweln, Cislădioada - Pensiuina Apfelhaus, Miercurea Sibiului - Piața Corneliu Medrea, Săliște - Piața Junilor, Ocna Sibiului - Lacurile Exterioare din cadrul seriei de evenimente "Gusturile Toamnei"
 - a fost finalizat cu succes cel mai grandios proiect al acestui sezon și anume Avandpremiera la "Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019", eveniment în cadrul căruia s-a gătit la proțap cel mai mare taur rasa Black Angus de România, 1.700 kg (viu), 990kg (carcasă după abatorizare); Mulțumirile mele tuturor celor care s-au implicat în acest proiect: Consiliul Județean Sibiu, Primăria Municipiului Sibiu, Primăria Municipiului Mediaș, Universitatea "Lucian Blaga", Asociația Județeană de Turism Sibiu, Muzeul "Astra" Sibiu, Restaurant "Pardon Café" Sibiu, Cameră de Comerț și Industrie Sibiu, Eugen Iordănescu, Alin Chipaila, Marius Rafa și bineînțelese colegilor din organizațiile ACEEA și Euro-Toques România, Fermei "Karpaten Angus" Sibiu și tuturor voluntarilor implicați
 - 12. - preselecția pentru "Junior Chef's Award" Mediaș organizată împreună cu ACEEA, Euro - Toques Romania și Escoffier Romania
 - alegerea a 4 semi-finaliști ai regiunii Sibiu pentru finala competiției din Irlanda.
- 19. - "Two Black Angus Mega Show" Sibiu împreună cu ACEEA și Masters of Flames
 - în Piața Mare din Sibiu Masters of Flames Culinary Division au gătit simultan 2 tauri rasa Black Angus de România pe proțapul Taurus (280 kg. și 260 kg.), piept și coaste de vită la smoker, legume și carne de porc pe plitele Victoria, delicatese ce au fost oferite publicului spectator în cadrul evenimentului "Angus Steak Mega Show", a 2-a manifestare din cadrul Avandpremierii "Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019"; toate ingredientele utilizate au fost produse în Județul Sibiu, noi susținând și promovând produsele locale românești.

Septembrie

- 11. - Celebrarea Zilei Naționale a Sudanului în România, la București împreună cu ACEEA
 - La invitația Ambasadei Sudanului în România ACEEA a luat parte la sărbătoarea prilejuită de Ziua Națională a Sudanului, la care nu au lipsit dansurile populare și mâncarea specifică sudaneze.

November

- 6. - Lansarea ediției 11 a "Cărticicii practice"
 - din Cărticica Euro-Est gastronomic se poate afla despre mari personalități ale artei culinare de la noi și din lume; gazdele acestui număr special sunt dr. Iulia Dragut, președintele Asociației Culturale Euro-Est Alternativ și Radu Zarnescu, președintele Euro-Toques Romania care ne povestesc pe larg despre ce înseamnă să practici gastronomia la nivel înalt; ei au invitat mari personalități ale lumii culinare internaționale să ofere câte un interviu și chiar câteva rețete; mulțumim prietenilor noștri de peste hotare: Adrijana Alacki, Rob Rainford, Veselina Slavcheva, Panayiotis Hadjisymeou, Giorgio Diana, Ray McCue, Knud Erik Larsen, precum și Chefilor de la noi, campioni și membri ACEEA: Chef Adrian Sipoteanu, Adrian Sisiu, Radu-Sebastian Băldean, Nina Rus, Vasile Bogdan Ardelean, Vasile Spinu Elena Padurariu.
- 21. - Lansarea oficială a programului "Sibiu - Regiune Gastronomică Europeană 2019" la București, în prezența Președintelui României, Excelența Sa dl. Klaus Werner Iohannis precum și a unui număr însemnat de oficialități
 - la Clubul Diplomatic din București a avut loc lansarea oficială a proiectului "Sibiu - Regiune Gastronomică Europeană 2019" în prezența Excelenței Sale, Președintele României, domnul Klaus Werner Iohannis și a invitaților de onoare: doamna Daniela Cîmpean, Președintele Consiliului Județean Sibiu, doamna Astrid Fodor, Primarul Municipiului Sibiu, domnul Gheorghe Roman, Primarul Municipiului Mediaș, domnul Gheorghe Aldea, Președintele Camerei de Comerț, Industrie și Agricultură Sibiu, domnul Ioan Bondrea, Rectorul Universității "Lucian Blaga" din Sibiu, domnul Alin Chipaila, Președintele Asociației Județene de Turism Sibiu, reprezentanți ai Corpului Diplomatic acreditați la București, parlamentari, oameni de știință, reprezentanți mass media, bloggeri și multe alte personalități marcante ale societății românești. Consorțiul Sibiu - Regiune Gastronomică Europeană 2019 împreună cu Asociația Culturală Euro Est Alternativ au pregătit un eveniment de excepție, distins și unic, coordonat de către domnul Eugen Iordănescu, în care s-au implicat și alte persoane importante din Sibiu; în cadrul acestei manifestări, maeștrii din ACEEA au pus în valoare produsul local sibian, prezentat în 2 versiuni: tradițional și modern. Tot cu acest prilej ACEEA a lansat în fața Președintelui Klaus Werner Iohannis proiectul "Gastrocarpatica" dedicat promovării și menținerii tradițiilor culinare ciobănești din Mărginimea Sibiului, ce vine în sprijinul unor concepte de promovare a tradițiilor și valorilor locale, a identității culinare regionale. Le mulțumesc celor care s-au implicat și au susținut acest eveniment, inclusiv profesioniștilor de la Clubul Diplomatic.
- 28. - Participarea la Cina de Fine Dining pregătită de Jaques Barnachon (1 stea Michelin), organizată la restaurantul "Sub Tâmpa", Brașov
 - vizitarea restaurantului "Sub Tâmpa" este o experiență minunată, în general; cina pregătită de Jaques Barnachon a venit să completeze tabloul unui restaurant care oferă publicului său experiențe unice, de neuitat.

Decembrie

- 1. - 100 de Bucătari la Centenar, Alba Iulia, eveniment organizat de ACEEA, Masters of Flames și Euro – Toques Romania
 - 100 de bucătari au participat la Centenarul de la Alba Iulia; împărțiți în trei echipe postate pe laturile sudice și nordice ale Cetății, precum și în curtea unității militare, aceștia au servit mai mult de 30.000 de porții de mâncare participanților la manifestările prilejuite de sărbătoarea de 1 Decembrie; varza cu cârnați, mămăliga cu brânza de burduf, jumările, ciolanul cu fasole au făcut deliciul sărbătorii.
- 2. - Adunarea Generală Anuală ACEEA
 - analizarea evenimentelor anului 2018
 - propuneri pentru 2019
 - acceptarea a 8 membri noi: Ionela Mușet, Marius Mușei, Dragoș Mușat, Gina Bradea, Doru Bradea, Dragoș Babbi, Neculai Ciulu, Andrei Budescu.

Asociația Culturală Euro Est Alternativ România (A.C.E.E.A.) reprezintă cea mai mare organizație gastronomică din România; Asociația are următoarele scopuri principale:

- promovarea sectorului culinar;
- formarea și instruirea personalului calificat pentru competiții și expoziții naționale și internaționale
- reprezentarea României la manifestări internaționale;
- pregătirea juniorilor;
- promovarea bucătăriei tradiționale;
- organizarea de acțiuni și concursuri cu specific culinar.

Asociația Culturală Euro Est Alternativ România:

- a organizat primele competiții internaționale licențiate din România;
- este în continuarea unica organizație care implementează astfel de manifestări profesionale în parteneriat cu World Association of Chefs Societies.

Începând cu anul 2007 organizația ACEEA a lansat mai multe proiecte și brand-uri pe piața din România și străinătate:

- Live Cooking ShowMasters of Flames,
- Gastro Cultura
- International Open Air Cooking Championship
- Campionatul Internațional de Pizza
- World Congress of Culinary Traditions
- Master Class
- International Center of Culinary Trainings
- Cina de Ignat
- Black Sea Fish Festival
- Chefs for Humanity
- și multe alte proiecte.

În prezent A.C.E.E.A. deține cel mai mare portofoliu de proiecte culinare din Europa de Est, iar activitățile sale sunt recunoscute în peste 80 de state de pe mapamond!

12. - "Gala Patrimoniului Cultural din Regiunea de Nord - Est organizată de ACEEA

- La Palatul Culturii din Iași, Asociația Culturală Euro Est Alternativ a primit distincția de "Ocrotitor al Patrimoniului Cultural" din partea Agenției de Dezvoltare Nord-Est în cadrul Galei Patrimoniului Cultural din regiunea de Nord Est. Bucuria de a fi romani, mândri păstrători ai tradițiilor străbune, profesioniști de elită colegii diviziei din Moldova ACEEA, Gigi Fedeleș, Cristian Zamfir, Dana Buzila, Ionuț Antohi, Hutanu Liviu, Adrian Lucian Sipoteanu, Adrian Cojocaru, Romeo Lucian Smith, Elena Padurariu, David Ioan, Dragos Andrei Babbi, Laurențiu-Ionuț Olănuță, Cătălin Saveliu, Restaurant Hotel "La Castel", ICE Cube, Popas Pacurari, Gustar, Taifas, Cavalerul Medieval.

18. - Cina de Ignat la Sibiu

- Cina de Ignat în cadrul Sărbătorii Gastronomiei Sibiene pe strada Cetății, cea mai frumoasă stradă din Sibiu, este un eveniment prin care ACEEA promovează în fiecare an tradițiile culinare din preajma sărbătorii de Crăciun. Mulțumesc colegilor noștri pentru implicare: Iulia Dragut, Marius Rafa, Marian Popovici, Adrian Sisiu, Danut Lihac, Augustin Vasile-Gabriel, Carmen Siminie, Fulop Attila, Dragos Padurariu, Nicu Events Nicolae, George Trofar, Liliana Homocea, Cristian Lata, mulțumim Casei de Cultură a Municipiului Sibiu.

2017:

Februarie

- 17. - 19. - "Slanăfest", Expo Transilvania, Cluj-Napoca

Martie

- 4. - 5. Organizarea "International Pizza and Pasta Championship" la "Berăria H", București

- calificarea lui Adrian Șișiu ca reprezentant al României la "Campionatul Mondial de Paste", Barilla, 27-29 septembrie 2017, Italia
- participarea extraordinară a Campionului canadian al "Campionatului Național de Pizza" din Toronto și a Corneliiei Volino, Secretar General al Worldchefs

- 11. - eveniment caritabil la Câmpia Turzii

- 29 martie - 1 aprilie - "Festivalul Medieval Dapyx", Medgidia

Mai

- 5. - 8. - "Carnefest" organizat la "Berăria H.", București

- 12. - 19. - "Festivalul Peștelui Durabil" organizat la Hotel Victoria, Mamaia

- 18. - 22. - "Festivalul Scoicilor" organizat în Piața Ovidiu, Constanța

- 27. - "Cambridge Multinational Food Festival" în care ACEEA a prezentat bucătăria românească

Iunie

- 1. - 4. Organizarea evenimentului "East European Culinary Cup", Lux Divina, Braşov
 - invitaţi speciali: Thomas Gugler-Preşedintele Worldchefs, Enrico Derflingher-Preşedintele Euro-Toques Internaţional (3 stele Michelin), Ramon Roteta-Preşedintele Euro -Toques Spania (2 stele Michelin), Giorgio Diana (1 stea Michelin), Cornelia Volino-Secretar General al Worldchefs, Karlheinz Haase-Vice-Preşedintele Comitetului pentru Conservarea Patrimoniului Cultural Culinar
- 17. - "Festivalul Morii Vlăsiei", dedicate prezentării produselor locale
- 16. - 18. Organizarea festivalului pentru Raw Vegani şi Vegetarieni "Iarbă Fest Festival" la "Berăria H", Bucharest
 - coordonatoare: Mihaela Ulman şi Alina Alexandrov, member ACEEA
- 23. - 25. - Organizarea "Festival Peştelui" la "Berăria H", Bucureşti
 - eveniment dedicate prezentării speciilor de peşti din zona respective
- 29. iunie - 2 iulie - organizarea "Festival Scoicilor" la restaurant "Laguna Verde", Moara Vlăsiei
- 30. - prezenţa la deschiderea restaurantului "Gosen" în Baia Mare
 - iniţiativă a fraţilor Daniel Ardelean, 21 ani şi Andrei Ardelean, 19 ani

Iulie

- 10. - Incursiune în lumea gastronomiei româneşti în prezenţa unei delegaţii de jurnalişti portughezi organizată la Berăria H, Bucureşti
- 14. - 16. - "Paprika Fest" la "Berăria H", Bucureşti
- 28. iulie - 2 august - "Pizza Fest" la "Berăria H" Pub, Bucureşti

August

- "East European Motor Show" la Moara Vlăsiei

Septembrie

- 10. - 17. - Masters of Flames Show la Oktoberfest, Braşov

Octombrie

- 2. - 6. - "Habitat for Humanity" un proiect de caritate voluntar, în cadrul căruia bucătarii membrii ACEEA coordonaţi de dr. Iulia Drăguş, au gătit în fiecare zi pentru 750 de voluntari
- 4. - 6. - "Festivalul Gustului Românesc", organizat în Piaţa Ovidiu, Constanţa
 - Masters of Flames Show în cadrul Festivalului Vinului, Sibiu
- 8. - Lansarea Academiei de Gastronomie şi Ospitalitate La Castel, Iaşi, în prezenţa lui Robert Rainford
 - ACEEA a încheiat un protocol de susţinere a acestei academii.
- 9. - Live Cooking Show Robert Rainford, La Castel, Iaşi, cu concursul colegilor noştri Sorin Berar şi Mihaela Tatiana Ulman
- 22. - International Chef's Day- lansarea celui mai mare concept gastronomic din România: Institutul Român de Gastronomie

Noiembrie

- 10. - 12. - organizarea Festivalului Naţional "Tradiţii şi Obiceiuri Româneşti la Zalău"- Cânt şi joc pe plai Străbun, în Zalău

Decembrie

- 1. Sărbătorirea Zilei Naţionale a României, Alba Iulia
 - Bucătarii ACEEA au pregătit 10.000 de porţii ce au fost oferite publicului
- 6. - Picnic cu scofeturi moldoveneşti, Cotnari în prezenţa Preşedintelui juriului pentru produse şi mâncăruri din regiunea de Nord - Est, eveniment organizat de Direcţia Regiune Nord - Est
- 9. - 10. - " Festivalul Tradiţiilor Româneşti" în Parcul Sebastian, Bucureşti,
 - o prezentare a produselor locale specific Sudului României
- 11. - Adunarea Generală ACEEA, la restaurantul "Cocoşu' Roşu", Bucureşti

2016:

- 23. - 24 aprilie - Cupa Moldovei în Gastronomie
- 6. - 7. mai - "Festivalul Peştelui durabil" Constanţa
- 20. - 22. mai - Festivalul Scoicilor, Constanţa
- 19 iunie - "Festivalul Moara Vlăsiei"
- 7. - 10. iulie - Festivalul Scoicilor "Laguna Verde"
- 23. iulie - "Grill Festival", Club Arena
- 5. - 7. august - "Cupa Vegetariană" la Lux Divina, Braşov
- 9. - 11. Septembrie - "Cupa Polus în Gastronomie", Cluj-Napoca
- 1. - 2. - Sărbătorirea Zilei Naţionale a României, Roman

2015:

- 3. - 4. aprilie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Moldova, Piața Unirii - Hotel Unirea, Iași
- 9. - 10. Mai - Prima ediție a "Campionatului Internațional de Pizza", Origini Iucane, București
- 23. - 24. mai - Cupa Pastrăvului făgărășean, ediția I
- 14. iunie - "Festivalul Moara Vlăsiei"
- 25. - 28. iunie - "Festivalul Scoicilor" organizat împreună cu Chef Cătălin Scărlătescu
- 17. - 19. iulie - "Cupa Presei" Brașov
- 1. - 3. august - "Cupa Vegetariană", Lux Divina, Brașov
- 29. august - Cooking Show la Salon du Marriage, Săftica
- 1. septembrie - Dineul Ministrului Afacerilor de Externe, organizat în incinta Teatrului de Operă și operetă "Ion Dacian", București
- 4. - 6. septembrie "Festivalul Ambasadelor" organizat în Parcul Tineretului, Lumea copiilor, București,
- 11. - 13. septembrie - "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Polus, Cluj-Napoca,
- 9. - 11. octombrie - a 2-a ediție "Cupa Păstrăvului făgărășan"

2014:

- 13. - 17. martie - organizarea primei ediții a "Congresului Mondial al Tradițiilor Culinare", Hotel Pullman, București (crearea și implementarea acestui proiect unic în lume)
- 15. -17. martie - finala Campionatului Român de Pizza, hotel Pullman, București
- 23. - 25. Mai - organizarea "Campionatului Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Moldova, Palas Mall, Iași

2013:

- 30. - 31. martie - organizarea "Campionatului Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Moldova, Piața Unirii- Hotel Unirea, Iași
- 30. - 31. martie - lansarea "Campionatului Român de Pizza", Iași
- 24. - 29. Mai - Zilele Clujului, zona Kogălniceanu, Cluj-Napoca
- 1. - 3. iunie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Arad, Strandul Municipal, Arad
- 8. - 9. Septembrie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Polus, Cluj-Napoca

2012:

- 17. - 18. martie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", Cupa Moldovei, organizat în Piața Unirii - Hotel Unirea, Iași
- 30. Iunie - 1. Iulie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Arad
- 7. - 9. Septembrie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", lansarea conceptului "Masters of Flames", Cluj-Napoca
- 7. - 8. decembrie - organizarea evenimentului "Cina Porcului" - Obiceiuri și Tradiții românești, Arad

2011:

- 5. - 6. martie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Moldova, Piața Unirii - Hotel Unirea, Iași,
- 1. - 5. iunie - "Festivalul Copiilor" în incinta Parcului Tineretului, București,
- 24. - 26. iunie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Jupiter Pitești,
- 1. - 3. iulie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Banatului, Timișoara
- 9. - 11. septembrie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Polus Center, Cluj-Napoca
 - record mondial certificat de World Records Academy pentru "Most chicken fried simultaneously" – 25 de bucătari au gătit 210 pui
- 21. - 23. octombrie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", Plaza România, București

2010:

- 3. - 5. Aprilie - organizarea primei ediții a Cupei Banatului, comuna Bucovăț, Timișoara
 - lansarea conceptului "Gastro Show Cooking Entertainment"

- 7. - 9. Mai - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Muntenia, București, Piața Constituției situată în fața Parlamentului României
 - record mondial certificate de World Records Academy - Largest Chocolate Egg
- 1. - 5. iunie - "Festivalul Copiilor", organizat în Parcul Tineretului, București
- 23. - 25 iulie - "East European Motor Show", Predeal
- 18. - 22. august "Zilele Culturale Maghiare", Cluj-Napoca
- 12. - 14. septembrie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Polus Center, Cluj-Napoca,
- 21. - 24. noiembrie - lansarea "Romanian Gastro Magazine", în cadrul "Campionatului Mondial de Gastronomie", Luxexpo, Luxemburg,

2009:

- 8. - 10 mai - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Muntenia, în incinta Parcului Izvor, București
 - record mondial certificate de World Records Academy: 19 bucătari au gătit cea mai mare omletă țărănească din lume: 3,75 to
- 10. - 12. iulie - East European Motor Show, Predeal
- 10. - 12. Septembrie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Polus - Center, Cluj-Napoca,

2008:

- 29. Februarie - 2 martie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Muntenia, Azuga
 - lansarea Duelului Maeștrilor
- Cooking Show în cadrul evenimentului GastroHotel organizat la Expo Transilvania, Cluj-Napoca
- 27. - 29. iunie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Dobrogea, Mamaia
- lansarea conceptului "Live Cooking Show"
- lansarea Atelierului de gătit pentru copii
- 12. - 14. septembrie - organizarea evenimentului "Campionatul Internațional de Gătit în Aer Liber", etapa Polus -Center, Cluj-Napoca

2007:

- 14. - 17. september - organizarea primei ediții a "Campionatului Internațional de Gătit în Aer Liber", Gilău
 - eveniment unic bazat pe ideea celui de-al treilea concept de cultură

PARTICIPĂRI INTERNAȚIONALE

2019:

Februarie

- 7. - 9. - deplasarea Președintelui ACEEI la Atena, în Grecia, în cadrul târgului HORECA în vederea unui protocol de susținere reciprocă pentru anul 2019 în care regiuni din cele două țări împart titlul de Capitală Gastronomică Regională 2019. Protocolul a fost semnat în prezența membrilor Chef's Club Greece de către dr. Iulia Drăguț, Președinte ACEEI și Tasos Protosaltis, Președintele Chef's Club Greece, dar și de Miltos Karoubas, Ambasadorul tuturor bucătarilor greci, în lume. Promisiunea făcută de către părți a fost aceea de a-și concentra eforturile în vederea implementării unor proiecte inedite, împreună, în cele două țări. Președintele ACEEI România, dr. Iulia Drăguț a fost însoțită de Executive Chef Adrian Lucian Șipoteanu.

2018:

- 21. - 25. - TASFED the INTERNATIONAL ISTANBUL GASTRONOMY FESTIVAL, Istanbul, Turcia
 - Echipa Culinară a României a participat la competiția culinară profesională din cadrul evenimentului organizat la Expo Tuyap din Istanbul, Turcia.
 - a fost a 9-a participare a organizației profesionale ACEEI la acest eveniment internațional. Anul acesta, delegația comună ACEEI și Euro - Toques România a avut următoarea componență:
Dr. Iulia Drăguț, în calitate și de jurat
Rusu Codrut, Gianni Bănuță, Gabriel Sighinaș, Marinela Dima Chef, Marian Popovici, Adrian Cojocaru!
- 1. - 4. februarie - A duna Generală a Discipolilor Escoffier, Zurich, întemeierea delegației românești, Președinte Radu Zărnescu, Secretar General dr. Iulia Drăguț

- 2 martie - zi istorică pentru gastronomia Românească!

- În cadrul Congresului anual al Escoffier International, România a fost acceptată ca și țară membră! În cadrul ședinței, Secretarul General Bernard Jaunet împreună cu Președintele Internațional, Jean-Pierre Biffi, au investit pe Radu Zărnescu în calitate de Președinte al Escoffier România, iar pe Dr. Iulia Drăguț în calitate de Secretar General! Discuțiile privitoare la admiterea României în această organizație internațională au debutat în noiembrie 2017, în cadrul Summit-ului Mondial al Bucătarilor de la Monte Carlo cu ocazia dezbaterilor dintre Euro-Toques și Disciples of Escoffier privind viitoarele proiecte comune care vor fi implementate în țara noastră împreună cu măștrii francezi. Președintele de Onoare Michel Escoffier, nepotul celebrului Auguste Escoffier (părintele mondial al gastronomiei), a purtat a doua discuție cu reprezentanții României, respectiv cu Radu Zărnescu și Dr. Iulia Drăguț, prima fiind în urmă cu 2 ani în Italia la Forlimpopoli, în urma căreia Radu Zărnescu și Ovidiu Cheabac au devenit membri Escoffier International, prilej în care a afirmat că va vizita organizațiile noastre din România în scurt timp! În cadrul discursului ei, Iulia Drăguț a invitat mai multe asociații Escoffier Internațional în cadrul proiectelor care vor fi demarate în perioada 2018 - 2020 la Sibiu și Brașov. O știre foarte bună este implicarea Escoffier Internațional în Programul Institutului Național de Gastronomie România prin dezvoltarea unor acțiuni comune pentru tineret care sunt o prioritate pentru noi. Ideologia obiectivelor Escoffier Internațional plasează bucătăria între limita profesională superioară (competiții, școlarizare, profesionalism) și nevoia de acțiuni social-caritabile pentru societate! Aceste obiective sunt similare cu cele ale organizațiilor noastre, ACEEA și Euro - Toques România. Alinierea la organisme de interes mondial: Worldchefs, Euro - Toques, Escoffier International va ajuta dezvoltarea gastronomiei romanesti, așezându-ne la aceeași masă, cea a respectului față de materia primă, aprecierea produsului local, valorizarea și valorificarea patrimoniului național, la fel cu țările care au tradiție culinară. Datorită eforturilor întreprinse de-a lungul anilor de către ACEEA și Euro - Toques ne bucurăm de privilegiul de a fi considerați și recunoscuți, România se află pe harta gastronomică a lumii.
- Afilierea la cele mai importante organizații profesionale ale lumii s-a constituit ca un deziderat pentru ACEEA încă din anul 2010, când am fost acceptați ca și membri asociați ai WACS, astăzi Worldchefs. Cu foarte mare mândrie am acceptat să reprezentăm România ca și delegație oficială începând cu data de 2 martie pentru Disciples Escoffier. Imediat după acest moment, Disiples Escoffier România a semnat protocoale de colaborare cu Euro-toques România și ACEEA. Am considerat mereu că alinierea la standardele europene și mondiale vor ajuta profesioniștii din domeniu să se dezvolte, să ofere o calitate superioară a serviciilor din țară! Ne-am angajat să onorăm aderarea la această prestigioasă organizație aspect care va fi benefic întregului domeniu.

Aprilie

- 10. - Israeli Chefs Association - Tel Aviv (ACEEA)

- dr. Iulia Drăguț, Președintele ACEEA a fost invitată la Tel Aviv de către Asociația Națională din Israel să juri zeze în cadrul "Campionatului Național al Bucătarilor", care a avut loc la Institutul Culinar Dan Gourmet
- la invitația Președintelui organizației Israeli Chefs Association, Hai Schwartz, Președintele Asociației Culturale Euro Est Alternativ România, Dr. Iulia Drăguț, a participat în calitate de membru al juriului în competiția națională Campionatul Bucătarilor din Israel, concurs culinar care s-a desfășurat la Institutul Dan Gourmet din Tel Aviv în ziua de 10 aprilie 2018. Concursul a fost deschis bucătarilor din Israel la toate categoriile. Dr. Iulia Drăguț este singurul membru internațional al echipei de jurizare, restul colegilor fiind Măștri din Israel!

- 20. - 23.- "Best Cook Fest" Kemal Pasa, Turcia – în calitate de jurat

May

- 7-10th - "Kranjska Gora Gastronomic Festival", Slovenia (ACEEA)

- Președintele ACEEA, dr. Iulia Drăguț a fost invitată să facă parte din echipa de jurizare a Campionatului Gastronomic din Kranjska Gora. A fost o experiență extraordinară, unică din perspectiva descoperirii dialogului cultural, prin diferențele și similitudinile dintre culturile culinare europene.

- 11. - 15. - Participarea la "Campionatul Internațional Gastronomic" Deajon, Coreea de Sud – în calitate de jurat

- echipa Culinară a României formată din membrii ACEEA și Euro – Toques la competiția culinară internațională care s-a desfășurat în Centrul Expozițional din orașul Daejeon, spațiul în care a avut loc Congresul Mondial W.A.C.S. în anul 2012.

ACEEA este la a treia participare în evenimentele internaționale culinare organizate în Coreea de Sud, a doua oară ca și co-organizator. Pentru acest an am pregătit următoarea echipă: Dr. Iulia Dragut, Adrian Lucian Sipoteanu, Spinu Vasile, Adrian Sisiu, Marian Popovici, Romeo Lucian Smith, Szucs Adrian, Patrichi Florin, Elena Padurariu, Nina Rus, Rusu Codrut, Sebastian Andrei!

Evenimentul a fost și ocazia de a-l revedea pe Maestrul Dong Yeon Park, partener și membru ACEEA împreună cu care au fost realizate în parteneriat mai multe proiecte comune

- în anul 2017 ACEEA a câștigat cupa evenimentului. Mulțumiri pentru sprijin acordat: Pastravaria Rin, Berăria Valhalla Bacău, Lux Divina Brașov, Restaurant La Cerdac Cotești, Hotel Astoria și Centrul Vechi Iași, Restaurant Gustar Iași
 - românii au obținut o nouă victorie în cadrul concursului internațional Korean Challenge Culinary Cup 2018, competiție desfășurată în centrul expozițional din Daejeon City, spațiul în care s-a organizat Congresul Mondial al World Association of Chefs Societies în anul 2012. Echipa Culinară a României a câștigat 55 de medalii de aur la categoriile Live Cooking Show - individual și cupa la echipe pe națiuni la categoria Live Cooking Show - National Teams. Felicitări colegilor noștri Adrian Lucian Sipoteanu-Căpitanul Echipei României, Romeo Lucian Smith, Spinu Vasile, Adrian Sisiu, Nina Rus, Elena Padurariu, Marian Popovici, Rusu Codrut, Sebastian Andrei, Szucs Adrian și Patrichi Florin! Rezultatele obținute reflectă încă o dată nivelul de profesionalism și pregătire al membrilor Asociațiilor ACEEA și Euro - Toques, organizații care reprezintă cu mândrie și succes țara noastră peste hotare!
- 18. - 21. - Participarea Echipei României la Gabrovo, Bulgaria (ACEEA)
- Echipa Culinară a României formată din Sorin Berar, Radu Gârba, Dana Gârba, Călina Varga și dr. Iulia Drăguț a participat la "Festivalul Veseliei" de la Gabrovo, oraș înscris în patrimoniul UNESCO, de unde s-a întors acasă cu o binemeritată Cupă, precum și cu medalii de aur pentru prezentările făcute. Bucătăria românească a fost în centrul atenției publicului evenimentului care a numărat mai mult de 100.000 de persoane.

Iunie

- 15. – 17. - International Culinary Competition, Nis, Serbia (ACEEA) – în ciliate de jurat
- Echipa Culinară a României a participat în cadrul evenimentul International Gastro Tourist Festival, ediția a V-a, organizat în orașul Nis din Serbia; dr. Iulia Dragut, Maria Petrus, Elena Padurariu, Berar Sorin au reprezentat ACEEA în această prestigioasă competiție. Rezultatele competiției au fost, oarecum, cele așteptate: Maria Petruș, aflată la prima sa participare internațională a fost medaliată cu aur și argint, Elena Pădurariu și Sorin Berar au fost premiați cu aur. Datorită acumulării punctajului, Echipa Culinară a României a câștigat Cupa evenimentului.
- 28. iunie - 6. iulie - Săptămîna Culturală Românească la Khartoum, Sudan (ACEEA)
- La invitația Ambasadei României în Sudan, Adrian Lucian Șipoteanu și Marian Popovici au pregătit preț de 5 zile mâncare tradițională românească pentru oficialitățile din Khartoum, dar și pentru clienții restaurantului din cadrul hotelului ROTANA. Dr. Iulia Drăguț, Președintele ACEEA, a susținut o serie de prelegeri despre tradițiile culinare românești; o experiență de excepție, datorită faptului că am avut ocazia să ne reprezentăm țara într-un asemenea context

August

- 4. – 9. - Vizită de lucru în Zakynthos, Greece (ACEEA)
- stabilirea protocolului dintre ACEEA și Primăria orașului Zante, în vederea organizării unui festival culinar în Zante

Septembrie

- 2. - 6. - Participarea în calitate de Jurat a Președintelui ACEEA în Kyrgyzstan - World Nomadic Cuisine Competition (ACEEA)
- 20. - 22. - Participarea în cadrul "Noma Food World Competition", Kazakhstan (ACEEA) – ca jurat
- Echipa Culinară a României formată din Elena Pădurariu, Adrian Lucian Șipoteanu, Sorin Berar și dr. Iulia Drăguț a fost prezentă la Burabay, Kazahstan, la competiția Nomad food, unde s-au clasat pe locul al doilea. Primul loc a fost ocupat de echipa națională a Kazahstanului, iar pe locul al treilea s-a situat echipa națională a Uzbekistanului. O reușită însemnată, echipa noastră prezentând un meniu ciobănesc. Sperăm, pe viitor, să avem sau să creăm cât mai multe oportunități de a arăta lumii bogăția patrimoniului nostru cultural culinar!

Octombrie

- 6. – 10. - Gastromak, Strumica, Macedonia (ACEEA) – vice-president al juriului
- Echipa Națională Culinară a României compusă din membrii Asociației Culturale Euro Est Alternativ, a câștigat cupa competiției internaționale Gastromak din Macedonia! Maeștrii din ACEEA au câștigat

concursul prin acumulare de puncte obținute la toate categoriile de concurs, individual și pe echipe. Felicitări colegilor noștri care au obținut următoarele rezultate: Marian Popovici (2 medalii de aur, 1 medalie de argint și 2 medalii de bronz), Nina Rus (4 medalii de aur, 2 medalii de argint și 2 medalii de bronz), Elena Padurariu (2 medalii de aur, 2 medalii de argint și 3 medalii de bronz), Luigi Brambilla (2 medalii de aur, 1 medalie de argint și 1 medalie de bronz), Cristian Olteanu (2 medalii de aur, 2 medalii de argint și 1 medalie de bronz), Clyde Nemes (2 medalii de aur, 2 medalii de argint și 2 medalii de bronz), Lazarel Clemente (2 medalii de argint și 1 medalie de bronz). La categoria Open Box Grand Prix pe echipe naționale, România s-a clasat pe locul 1.

- 12. -15. - World Heritage Summit, Punjab, India (ACEEA)

- dr. Iulia Drăguț, Președintele ACEEA, împreună cu Executive Chef Adrian Lucian Șipoteanu au participat la summitul mondial al patrimoniului cultural culinar. Începând cu anul 2017, Președintele ACEEA face parte din Comitetul Mondial al Conservării Patrimoniului Cultural Culinar din cadrul Worldchefs. A avut loc susținerea unei prelegeri asupra bucătăriei tradiționale românești, cu o prezentare a ingredientelor românești preparate la fața locului. Adrian a creat un meniu din regiunea Transilvaniei de Sud, profitând de prilejul prezenței noastre în India pentru a promova Sibiu Capitală Gastronomică Regională 2019

- 15. - 19.- "Chef's Connect", a 6-a ediție, Mumbai, India (ACEEA)

- în Mumbai, Președintele ACEEA dr. Iulia Drăguț a fost invitată ca și vorbitor în cadrul conferinței Asociației Indiene a Bucătarilor din Vestul Indiei. A fost o experiență impresionantă, deoarece au fost prezente multe personalități din lumea gastronomică a Indiei, antropologi specializați în studiul gastronomiei. Tema dezbătută a reprezentat ideea bucătăriei românești în contextul global, importanța dezvoltării glocalismului, similitudin și diferențe între bucătăria românească și cea indiană

Noiembrie

- 10. - 12. - Participarea la "International Cooking Competition" în Trieste, Italia (ACEEA)

- Elena Pădurariu a reprezentat România în această competiție obținând o medalie de argint la preparatul din pește și aurul pentru prezentarea acestuia. Dr. Iulia Drăguț, Președintele ACEEA a fost invitată să facă parte din comitetul de jurizare.

- 24. - 27. - Participarea la "Junior's Chef Award" competiție internațională (ACEEA)

- Finala European Young Chef Award! Sibiu's Region Official Culinary Team competing in Galway, Ireland, 24th to 26th of November, 2018! Young Chef Andriuc Andra, câștigătorul din acest an al competiției pentru bucătarii juniori ai Sibiului și implicit Ambasadorul Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019 a participat în finala competiției europene pentru juniori organizată în orașul Galway, Irlanda, de către Institutul Internațional de Gastronomie, Cultură, Artă și Turism! Ne amintim cu drag de surpriza plăcută oferită de Andra Andriuc...Păstrăv cu legume de sezon și icre, preparatul cu care ea a încântat privirile spectatorilor și papilele membrilor juriului și cu care s-a clasat pe primul loc în finala de la Sibiu. La Galway, ea a fost însoțită de către Dr. Iulia Dragut, Președintele A.C.E.E.A., în calitate de mentor. Andra s-a clasificat pe locul al doilea din zece țări participante.

Decembrie

- 5. - 7. - Participarea la "Culinary Festival of Izmir", Turcia (ACEEA) – ca jurat

- Echipa Culinară a României prezintă la Izmir în perioada 6-8 Decembrie, în cadrul evenimentului internațional IBATECH, formată din Adrian Cojocar și David Ioan Răileanu a obținut următoarele rezultate: la categoria pasare - Adrian Cojocar, medalie de argint, David Ioan Răileanu - medalie de aur, având punctajul maxim a câștigat CUPA categoriei; la categoria miel -amândoi participanții au obținut medalie de aur, la fel și la categoria peste. La categoria Black Box, Echipa României a câștigat medalie de aur și CUPA COMPETIȚIEI!

2017:

- 22. - 28. februarie - "Aegean Chefs' Championship" în Kusadasi, Turcia

- dr. Iulia Drăguț, ACEEA President - cordonator al echipei ACEEA, ce a reprezentat România și jurat medalii obținute: 5 aur; 14 argint; 9 bronz; 4 trofee

- 23. - 26. martie, Kreguvjac - International Sweets Championship

Echipa ACEEA a fost cordonată de dr. Iulia Drăguț și a fost compusă din membrii: Roxana Revici, Alina Alexandrov, Ionela Mureșan, Mihaela Tatiana Ulman

Rezultatele au fost:

- Roxana Revici - medalie de aur și Cupa la individual
- Alina Alexandrov - medalie de aur și Cupa la echipă împreună cu Mihaela Tatiana Ulman

- Ionela Mureșan - medalia aur
- Mihaela Tatiana Ulman - medalia de aur
- Echipa ACEEA a primit distincția "Cea mai bună Asociație Europeană"
- 29 martie - 2 aprilie - Bukovina Food Land, Cernăuți, Republica Moldova
Participarea echipei ACEEA- Marius Dumitrache (junior) și Luigi Brambilla (senior)
Rezultatele:
 - Marius Dumitrache (junior): - medalie aur, medalie argint, medalia bronz
 - Luigi Brambilla (senior): medalie aur, 2 medalii de argint, cel mai mare punctaj (96 p) la categoria vita
- 6. - 8. aprilie: deplasare Budapesta, Ungaria - consolidarea relațiilor româno-italiano-maghiare
- 19. - 25. aprilie: Participare în cadrul "International Championship" Coreea de Sud
Radu Zărnescu a fost președintele juriului; coordonarea echipei a fost făcută de Dana Buzilă și Iulia Drăguț, care a fost și membru în juriu.
Rezultatele: toți membrii echipei naționale au luat medalia de aur la toate categoriile de concurs:
 - Gigi Fedeleş - aur
 - Alessandro Corradi - aur
 - Daniel Ardelean - aur
 - Marian Popovici - aur
 - Sorin Berar - aur
 - Adrian Lucian Șipoteanu - aur
 - La individual Cupa a fost luată de Gigi Fedeleş,
 - Echipa ACEEA a fost premiată cu Cupa pe echipe.
- 29. martie - 2. aprilie - Bukovina Food Land, Cernăuți, Ucraina - dr. Iulia Dragut în calitate de jurat
- 25. - 29. of August - "Jam Festival" Azerbaijan
 - Rezultate: medalia de aur și Cupa competiției datorită gemurilor din toate regiunile ce au fost prezentate în festival.
 - au participat: "La Castel" restaurant Iasi gospodine din Transilvania, Muntenia, Banat, Dobrogea, Maramureș, Crișana, Basarabia, Bucovina, Oltenia
- 30 august - 4. septembrie - Participarea la întrunirea Comitetului Mondial pentru Conservarea Patrimoniului Cultural Culinar Mondia l- dr.Iulia Drăguț este membru în acest comitet, India, New Delhi
- 4. - 9. septembrie - Participare la "Genghis Khan Cup", Ulaanbaatar, Mongolia - în calitate de jurat
 - Marian Popovici, împreună cu restul echipei, toți membrii ACEEA, au câștigat Cupa evenimentului
- 26. - 29. Septembrie - "Barilla Pasta World Championship" Milano - Parma, Italia
Pentru prima dată România a fost prezentă la acest campionat și a fost reprezentată de Adrian Șișiu, membru ACEEA (primul reprezentat al României); dr. Iulia Dragut a fost coordonatorul său
- 12. - 16. octombrie - Întâlnire cu "Gastronomy Club Greece"
- 24. - 29. octombrie - Participare la "Gastromak Festival", Macedonia - ca jurat
- 25. - 28. noiembrie - Participarea la Chefs' World Summit, Monaco, Grimaldi forum

2016:

- 3. - 10. ianuarie 2016 Cipru - întâlnire cu membrii Eurotoques Cipru
- 21.- 25. ianuarie - Rimini, Italia "Pizza Alternative World Competition" - în calitate de jurat
- 9. - 14. februarie - Antalya Turcia, eveniment culinar - în calitate de jurat
- 8. - 10. aprilie - Bolu, Turcia - în calitate de jurat
- 1. - 6. iunie - Lublin, Poland – în calitate de jurat
- 27. iunie - 2. iulie - Zakynthos, Grecia - prezentarea bucătăriei românești
- 23. - 25. september - Mexic, participare la Conferința Culinară Internațională
- 11. - 15. octombrie - Slovacia - în calitate de jurat
- 17. - 20. octombrie - Macedonia - în calitate de jurat
- 27. - 31. octombrie - Finlanda și Estonia - prezentarea bucătăriei românești
- 18. - 22. noiembrie - Milas - Bodrum, Istanbul, Turcia - prezentarea bucătăriei românești
- 23. - 27.noiembrie - Bosnia Herzegovina – în calitate de judecător

2015:

- 16. - 21. ianuarie - Rimini, Italia "Pizza Alternative World Competition" - în calitate de jurat
- 27. ianuarie - 2 februarie - "Istanbul Gastronomy Festival" Istanbul, Turcia – ca jurat
- 26. februarie - 2 martie - Participare la a 9-a ediție a "International Culinary Competition Southern Europe", Thessaloniki, Grecia - în calitate de jurat

- 15. - 17. mai - "Balkan Culinary Competition" - Sunny Beach, Bulgaria – în calitate de jurat
- 1. - 6. iunie - "Slovakia Culinary Tour" Bratislava, Slovacia - în calitate de jurat
- 1. - 6. iulie - întâlnire cu conducerea World Master Chefs - înființarea Romanian Chapter of WMC, Londra
- 16. - 22. iulie - "Traditional Sweets Festival" Shaki, Azerbaijan - în calitate de jurat
- 23. - 27. septembrie - Ecully, Paul Bocuse Institut, Franța
 - Conferința mondială of AREGALA – dr. Iulia Drăguț devine Președente AREGALA Romania
 - dizertație despre bucătăria românească
- 21. - 26. octombrie - "Food Festival" Alanya, Turcia – în calitate de jurat
- 27. decembrie - 2 ianuarie 2016 – vizită de lucru Elveția

2014:

- 13. - 17. martie "World Congress of Culinary Traditions" București, România – dizertație despre bucătăria românească
- 24. - 25. martie "Baltic Culinary Cup" – în calitate de jurat
- 16. - 19. octombrie - "International Competition" Belgrad, Serbia - în calitate de jurat
- 5. - 9. noiembrie - "The Lithuanian Chef of the Year" Vilnius, Lithuania - în calitate de jurat
- 22. - 26. noiembrie - "Gastronomy World Cup", Expogast, Luxexpo, Luxemburg - participant

2013:

- 5. - 7. martie - "International Art of Gastronomy in Istria" (IAGI), Umag, Croatia – dizertație despre cel mai cunoscut preparat românesc
- 6. - 9. noiembrie "International Food Competition" Almaty, Kazakhstan - în calitate de jurat

2012:

- 28. martie - 1. aprilie - "Pearl of the Sea Competition" Croatia, Brac Island - ca jurat
- 30. mai - 1. iulie - Yekaterinburg, Rusia - ca jurat
- 22. - 25. aprilie - "International Food Festival" Moscova, Rusia - ca jurat
- 27. aprilie - Tashkent, Uzbekistan - semnarea protocolului de întraajutorare a bucătarilor din Uzbekistan și România (ACEEA și Asociația Bucătarilor din Uzbekistan)
- 1. - 5. mai – Congresul internațional WACS - participant
- 6. - 9. octombrie - "IKA Culinary Olympics" Erfurt, Germania - manager al echipelor ACEEA
- 4. - 8. noiembrie - "Bosnian Culinary Cup" Sarajevo, Bosnia și Herțegovina, - ca jurat
- 22. - 25. noiembrie - "CONPASTA" Umag, Croatia – ca jurat și speaker; tema: "Pastele în tradiția culinară românească"

2011:

- 15. -17. Martie - "Ural's Cup" Yekaterinburg, Rusia - ca jurat și speaker; tema "Organizarea unui eveniment gastronomic în aer liber"
- 11. -13. aprilie - "Balcanic Culinary Cup" Belgrade, Serbia - ca jurat
- 21. - 30. august - "Chefs Tour Against Hunger" Africa de Sud - participant
- 1. - 4. noiembrie - "International Culinary Championship" Chișinău, Republica Moldova - ca jurat

2010:

- 24. Ianuarie - 3. februarie - Congresul Mondial WACS, turneu gastronomic Argentina și Uruguay - participant
- 3. - 7. martie - "Food Competition" Istanbul, Turcia - ca jurat
- 13. -15. aprilie - "Food Exhibition" Israel - expozant
- 24. - 28. noiembrie - "Culinary World Cup" - expozant
- 2. - 5. noiembrie - "International Culinary Championship" Chișinău, Republica Moldova – ca jurat

2008:

- 18. - 22. octombrie - "IKA Culinary Olympics" Erfurt, Germany - traducător pentru echipa națională