

Thierry Bamas

M.O.F.

Meilleur Ouvrier de Francia Pastelero 2011

Invitado de Honor al Programa de
Formación de Pastelería Francesa 2011



Invitado de Honor al Programa de Formación de Pastelería Francesa

14 al 18 de Noviembre 2011

Carrera Profesional

- 2009 - Apertura de una Pastelería en Anglet (Francia)

Campeonatos y Concursos Profesionales

- 2011 - Ganador del título de “Mejor Obrero de Francia”.
M.O.F
- 2010 - Campeón del Mundo, categoría Postres Helados
(Rimini, Italia).
- 2008 - Ganador del Master Postres Helados (Europain).
- 2007 - Finalista para el título de “Mejor Obrero de
Francia Pastelero”.
- 2005 - Ganador Trofeo Louis Berger, categoría Azúcar
(Toulouse).
- 2005 - Nominado para el Trofeo Etienne Tholoniati.
- 2005 - Campeón del Mundo del Azúcar Tirado (Sirha,
Lyon)
- 2005 - Ganador del Premio Degustación (Pastel de
Viaje), Trofeo Barlleta (Lyon).
- 2003 - Miembro del e quipo de Francia para la Copa del
mundo de Pastelería.
- 2001 - Campeón de Europa de Pastelería (Romorantin,
Sologne).
- 2001 - Ganador del premio de la ciudad de Sete,
categoría Azúcar.
- 2000 - Ganador de la Ciudad de Mont-de-Marsant,
categoría Azúcar.
- 1997 - Finalista del Campeonato de Francia, categoría
Postre.

Formación

- 1985 - Obtención de un CAP Pastelero, Confitero,
Chocolatero.
- 1994 - Obtención del diploma de Maestría de Pastelero.

Sitio Web

- www.bamas.fr



MI VISIÓN



“De la repostería extraigo toda mi pasión, mis sabores, mis deseos. Si la repostería reveló en casa este lado pasional, es simplemente porque pudo hacer de mí un hombre capaz de expresar toda mi sensibilidad. Una sensibilidad que me permitió definir toda una paleta de gustos y texturas, vinculándome innegablemente a los sabores de mi infancia.

Mi oficio lo forjé orientándolo hacia el reto de la creación, al placer de una nueva investigación, empujándome permanentemente a través de la exigencia y el esfuerzo en la búsqueda de una perfección en la armonía de los sentidos.

Mi oficio no consiste solo en realizar una producción diaria, sino también en garantizar una regularidad en los gustos y los sabores que ofrezco todos los días a mi clientela a través de mis realizaciones, y esto pasa inexorablemente por la calidad y la elección de los productos, que entran en la composición de mis recetas.

La elección de socios profesionales que garantizan una calidad de materias primas, vienen a certificar nuestro profesionalismo y nuestro rigor característico de la filosofía de nuestra empresa”.



Premio Campeón del Mundo en Postres - 27 de Enero de 2010



