

Didier Rosada

Didier comenzó su carrera de panadero de la manera tradicional: a los 15 años, con formación técnica a nivel regional en una Escuela profesional francesa y como aprendiz de un panadero local. Pero su amor por el pan y su deseo de ver el mundo pronto tornó ese camino en uno no tan tradicional.

Después de algunas experiencias como panadero en algunos lugares exóticos, las habilidades de Didier llamaron la atención de su empleador: el Club Med, en donde fue asignado a los clubes con las cliente las más sofisticadas. El Club Med reconoció las habilidades organizacionales de Didier, y le asignó la tarea de abrir panaderías nuevas o remodeladas en los centros vacacionales de la empresa. Entre sus responsabilidades estaba la formación de panaderos locales para trabajar en estas panaderías. En 1995, Didier regresó a Francia para mejorar sus habilidades profesionales en el prestigioso Instituto Nacional de BoulangeriePatisserie en Rouen. Después de cinco meses de gran técnica y formación empresarial orientada, fue galardonado con un Brevet de Maîtrise, lo que podríamos llamar “Maestría en Panadería”.

Mientras trabajaba en un proyecto de investigación para Bay States Milling Company en los Estados Unidos, Didier fue entrenador extraoficial del Equipo de Panaderos USA. Su asesoría y orientación fueron factores importantes para obtener el primer lugar en la categoría de panes en la Coupe du Monde de Boulangerie en París, en febrero de 1996. En febrero de 1999, bajo su orientación, el equipo USA se llevó a casa la medalla de oro de la competencia y en abril de 2002, la medalla de plata. También fue el entrenador oficial del equipo de Panaderos de Estados Unidos que ganó la medalla de oro en París en abril de 2005.

Didier ha contribuido con muchos artículos técnicos para periódicos y revistas de panadería. Sus fórmulas se han publicado en la prensa profesional y son consideradas por la industria para fijar los estándares de la calidad en la panadería tradicional.

En 1996 se creó el National Baking Center, en donde Didier fue elegido para desarrollar el plan de estudios de panadería. Sus otras funciones en la NBC incluyeron la supervisión de varios proyectos de investigación y consultoría para panaderos especializados y molineros en los Estados Unidos, Sur y Centro América, el Caribe, en Europa y Asia.

En enero de 2002, fue el Jefe Instructor del San Francisco Baking Institute, donde continuó especializándose en la educación para panadería y consultoría a nivel nacional e internacional.

Desde marzo del 2005, Didier es el Vicepresidente de Operaciones en Uptown Bakers, que atiende a clientes de toda el área del Washington DC, USA. También creó su propia compañía de consultoría y educación —Red Brick Consulting— para continuar ayudando a la industria panadera en los Estados Unidos y en el exterior.