

Hola Salvaje

Me llamo Daniel, tengo 28 años, he nacido en los Estados Unidos pero vivo en Brasil desde que tenía 3 años. Soy un brasileño nacido en los Estados Unidos.

Me gradué en business en São Paulo, pero justo en el medio del curso vi que no me caía en un entorno corporativo tradicional. En el último año de la universidad tuve una experiencia empresarial que fracasó y, sin saber para qué trabajaría, tomé un lugar como mesero en el restaurante de mi familia.

Pronto me di cuenta de que trabajar con comida sería mi destino, la adrenalina de un restaurante me estaba comoviendo y estaba seguro de que continuaría con esta carrera.

Estaba aprendiendo sobre la administración de un restaurante y vi que necesitaba recibir capacitación en cocina para poder dialogar y cuestionar nuestros procesos. Fui a Buenos Aires a estudiar gastronomía en Mausi Sebess, me encantó el curso, obtuve un gran resultado, y fue entonces cuando conocí el pan y pronto me enamoré, he empezado mi investigación, mis estudios y mis pruebas. Desde entonces asumí ese objetivo para mi vida, hacer pan. Mis primeras clases fue con Germán en Crudo, hizo el taller de masa madre.

Pasaron dos años, en los cuales me mantuve en contacto con el pan pero nunca había tenido una experiencia profesional. A principios de este año, fui aprobado en un proceso de selección para trabajar 3 meses con la panadería y pastelería de un famoso restaurante en São Paulo, que se encuentra entre los 50 mejores del mundo.

Ahora estoy buscando mi próximo desafío profesional con la panadería, así que escribo en busca de una oportunidad. Soy un gran admirador de la panadería Salvaje, que siempre ha sido una gran fuente de investigación para mí y sería un verdadero placer poder trabajar con Salvaje.

Puedo unirme desde el 1 de julio, después de la conclusión de mis experiencias con el pan en São Paulo.

Gracias por leer un poco de mi historia, estoy dispuesto a hacer un excelente trabajo con ustedes.

Con saludos,

Daniel