



Mitch Stamm^(USA)

Convidado Especial 10 Fest Bakery Chef
Johnson & Wales University, Providence
20 a 29 de junho

Mitch Stamm inicia a sua formação em 1981 percorrendo várias escolas nos Estados Unidos da América e França, dando especial atenção à pastelaria e principalmente aos pães internacionais como os franceses, italianos e alemães.

Iniciou a sua carreira em 1983 como proprietário de uma padaria em Denver, passando desde 1990 a desempenhar funções como Chef Executivo de Pastelaria no Sun Valley Resort. Em 1995 Stamm torna-se gerente de Padaria no Atkinson's Market e posteriormente, Chef de Pastelaria no Zingerman's Bakehouse. Mais tarde volta a Chef Executivo de Pastelaria no Sun Valley Resort, e a partir de 2003 até o presente desempenha funções de formador associado no College of Culinary Arts da Universidade de Johnson & Wales, em Providence, Rhode Island.

Para além do vasto leque formativo, Mitch Stamm foi por 7 vezes premiado com medalha de ouro pela Societée Philanthropique, New York Food Show. Em 2011 ganhou o Grande prémio do mesmo programa pela sua fantástica apresentação de pães. Stamm para além das várias participações como profissional e formador é frequentemente júri de vários concursos. Para além das competições práticas, Mitch Stamm ganhou por 5 vezes o "Research and Publishing Award", pela Johnson & Wales University (JWU), e foi considerado pela Dessert Professional Magazine um dos "Top Ten Bakers" nos EUA. Em 2010 entrou para o Livro dos Recordes do Guinness como membro de equipa da Mais Alta Escultura de Pão do mundo.

Ao abrigo da colaboração com a JWU, tem vindo frequentemente ministrar formação na EFTH.