

Informe Anual 2024



bakeryschool
foundation

FUNDACIÓN PRIVADA



puratos
Food Innovation for Good

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	2
2024 EN CIFRAS	3
10 años de la Fundación Escuela de Panadería	4
10 años teniendo impacto	6
Nuestro método de trabajo	9
Organización de la escuela	9
Selección de los alumnos	9
Plan de estudios	10
Inserción laboral	10
Personal de las Escuelas de Panadería	14
Panorama por países	23
India	23
Brasil	24
México	25
Portugal	26
Sudáfrica	27
Rumanía	28
Filipinas	29
EE. UU.	31
El Líbano	33
El Salvador	35
Vietnam	36
Etiopía	38
GOBIERNO CORPORATIVO	39
INFORME FINANCIERO	42
GRADUADOS 2024	43

INTRODUCCIÓN

La Fundación Escuela de Panadería se creó con un propósito noble: proporcionar educación de calidad a jóvenes desfavorecidos de todo el mundo. Consciente de la lucha de los niños para sobrevivir en las calles y de la necesidad de contar con panaderos, chefs de pastelería y chocolateros cualificados, Puratos tomó cartas en el asunto y creó la Fundación Escuela de Panadería.

Según datos de la UNESCO, en 2024 había 251 millones de niños sin escolarizar. La población mundial no escolarizada se ha reducido sólo en un 1 % en casi diez años. Una de las principales causas es la insuficiencia crónica de la inversión en educación, especialmente en los países de bajos ingresos. Por ello, la fundación Escuela de Panadería se propone tener un impacto positivo en las vidas de los jóvenes más desfavorecidos ayudándoles a tener un futuro mejor mediante la formación.

La educación es la piedra angular para construir sociedades pacíficas, prósperas, sanas y equitativas. En una época caracterizada por los conflictos bélicos, el cambio climático e importantes revoluciones tecnológicas, el papel de la educación es más decisivo que nunca para equipar a las nuevas generaciones con los conocimientos y habilidades necesarias para prosperar.

La educación es un motor increíblemente poderoso. No solo para los jóvenes que reciben formación en panadería, sino también para sus familias y quienes les rodean. Los jóvenes con estudios se convierten en motores del cambio. Y eso es lo que el mundo más necesita hoy en día.

En 2024 se cumplieron 10 años de la Fundación Escuela de Panadería, cuya primera escuela se fundó en la India en 2014. Desde entonces, 544 alumnos se han graduado en nuestras Escuelas de Panadería en todo el mundo y han empezado a trabajar en el sector de la panadería, la pastelería y el chocolate.

La Fundación cuenta actualmente con 13 Escuelas de Panadería en 12 países: India, Brasil, México, Sudáfrica, Rumanía (2), Portugal, Filipinas, EE. UU., el Líbano, El Salvador y Vietnam, y está previsto que haya más en el futuro.



Cédric Van Belle
Presidente del Consejo de Administración
de Puratos Grupo NV



Ingrid Baty
Presidenta de la Fundación Escuela
de Panadería

BAKERY SCHOOL FOUNDATION



Nuestra Misión

Estamos comprometidos con ser el **motor de un cambio positivo en la vida de los jóvenes más desfavorecidos** enseñándoles un oficio para que puedan labrarse un futuro como pasteleros, panaderos y chocolateros.

Nuestra Visión

Creemos que, en el futuro, en el pujante sector de la panadería, pastelería y el chocolate **seguirá habiendo escasez de trabajadores cualificados.**



Nuestra Meta

Ofrecer **educación de calidad, inclusiva y equitativa** y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos*

*“El conocimiento es poder.
La información es liberadora.
La educación es la premisa del progreso,
en cada sociedad, en cada familia”.*

— Kofi Annan

*ODS 4 Educación De Calidad

Nuestros objetivos para 2030

Tendremos
20 escuelas

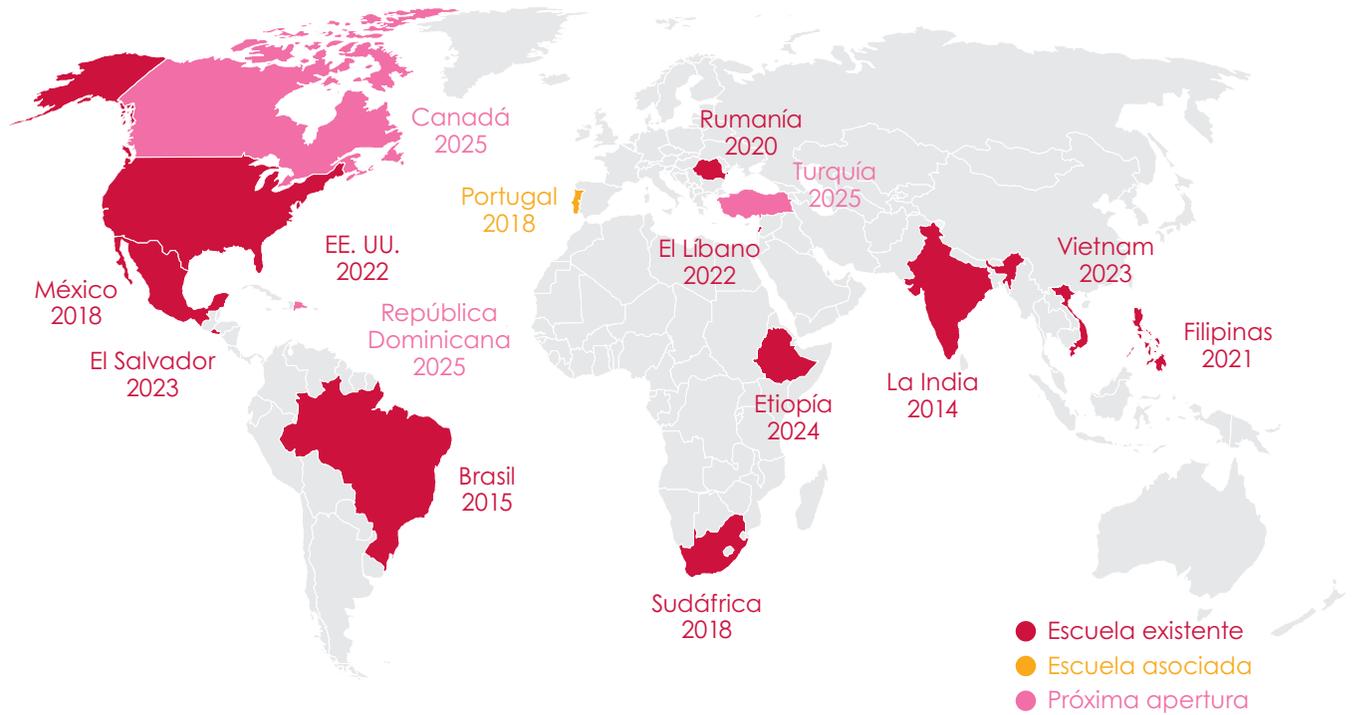
donde estudiarán
1000 alumnos
al año

Ofrecer a cada estudiante que se gradúe una
primera oportunidad
para trabajar en el sector de panadería

2024 en cifras



Dónde estamos ubicados



La Fundación Escuela de Panadería y los Objetivos de Desarrollo Sostenible



Objetivo 1: Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.

Con la creación de las Escuelas de Panadería influimos de verdad en las vidas de muchos jóvenes

proporcionándoles los conocimientos que les permitirán tener un trabajo seguro y una mejor fuente de ingresos. Ofreciéndoles un futuro mejor también ayudamos indirectamente a sus familias y a toda la comunidad.



Objetivo 5: Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.

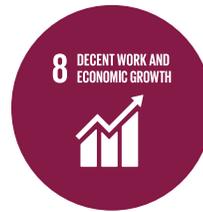
En la Fundación Escuela de Panadería defendemos que todo el mundo debe poder ejercer el derecho fundamental

a crecer sano, seguro y sin discriminación. Las puertas de nuestras Escuelas de Panadería están abiertas a todos, sin excepción. Abogamos por la igualdad de oportunidades entre alumnos y alumnas.



Objetivo 4: Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

Las Escuelas de Panadería imparten una formación de calidad que estimula a los alumnos no solo desde el punto de vista intelectual, sino también social y emocionalmente. Les ayuda a desarrollar plenamente su potencial y les abre las puertas a importantes oportunidades laborales.



Objetivo 8: Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos.

Promovemos el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos en el sector de la panadería. Al final de cada curso, los graduados de nuestras escuelas se incorporan al mercado laboral. Son contratados por Puratos, alguno de sus clientes o emprenden su propio negocio.

10 AÑOS DE LA FUNDACIÓN ESCUELA DE PANADERÍA 10 AÑOS TENIENDO IMPACTO



En 2024 la Fundación Escuela de Panadería cumplió 10 años influyendo en la vida de jóvenes desfavorecidos de todo el mundo y ofreciéndoles una salida laboral y lo celebró con la inauguración de una nueva escuela, la decimotercera, en Etiopía. Desde su nacimiento, en 2014, la fundación ha capacitado profesionalmente a 544 alumnos y les ha dado las herramientas para labrarse un futuro más próspero, para ellos y para sus familias.



"En estos 10 años, hemos sido testigos, una y otra vez, de como una educación de calidad produce un cambio positivo y duradero en todo el mundo", declara Jean-Philippe Michaux, responsable de sostenibilidad y director financiero de Puratos. "Desde la primera escuela, fundada en Mumbai, hasta la que acabamos de abrir en Etiopía, estamos creando una reserva de potenciales trabajadores para el sector y transformando sus vidas. Los graduados de nuestras escuelas ya están dejando huella en sus sectores, demostrando que los jóvenes que adquieren

esta especialización no solo mejoran su propio futuro sino también en el de sus comunidades y nuestro sector"

Para celebrar esta ocasión tan especial se organizaron eventos en todo el mundo para dar a conocer las escuelas y recaudar fondos. En Bélgica, organizamos por 3.º vez una marcha de 20 millas en la que los participantes podían recorrer 5, 10 o 20 millas andando, corriendo o en bicicleta. En la marcha, celebrada el 21 de abril, participaron más de 100 compañeros para apoyar a la Fundación Escuela de Panadería.



En otros países se organizaron actividades deportivas, ventas de pasteles o clases magistrales.



Reino Unido e Irlanda – Jornada deportiva



EE. UU. – Jornada deportiva



Reino Unido e Irlanda – Jornada deportiva



Líbano – Clases magistrales



México – Jornada deportiva



Brasil – Carrera urbana



Finlandia – Trineos tirados por perros



Líbano – Venta de pasteles



Vietnam – Jornada deportiva

En su décimo aniversario la Fundación sigue creciendo y así, en 2025 está previsto abrir otras cuatro escuelas. Y todo ello para hacer realidad el objetivo de la Fundación de contar con 20 escuelas y formar a 1000 alumnos en 2030, y reforzar su misión de empoderar a las comunidades y sostener el futuro de la industria alimentaria.

Paritosh Kapur

Profesor de la Escuela de Panadería India

”



“Desde que me incorporé a la Escuela de Panadería India, mi trayectoria ha sido un cúmulo de aprendizaje, crecimiento y transformación. Todo este tiempo ha sido un privilegio ser testigo de la evolución de la escuela y del notable progreso de sus alumnos. Lo que nació como un programa de formación estructurado se ha convertido en un marco de aprendizaje dinámico que equipa a los futuros panaderos y pasteleros con las capacidades y conocimientos pertinentes para trabajar en el sector.

Uno de los aspectos más gratificantes es ver como paralelamente a la adquisición de los conocimientos técnicos, los alumnos desarrollan su creatividad, su capacidad para resolver problemas y adquieren seguridad en sí mismos. El temario ha ido evolucionando continuamente para incorporar nuevas técnicas de horneado, recetas innovadoras y experiencias prácticas para que los alumnos estén bien preparados para enfrentarse a los problemas de la vida real.

Lo que más me emociona es cómo la Escuela de Panadería India se está convirtiendo en una plataforma global que conecta a los alumnos con colegas de otros países exponiéndolos a nuevas oportunidades en todo el mundo y a experiencias de aprendizaje multiculturales. Este hito refleja el compromiso de la escuela con la excelencia y la innovación para que sus alumnos salgan bien equipados para prosperar en el siempre cambiante mundo de la panadería y la pastelería.

Ver como los alumnos maduran, destacan y llevan sus habilidades a un nivel global es el mejor testimonio de la dedicación, la pasión y la visión que impulsan a la Escuela de Panadería India. Estoy orgulloso de participar en este increíble viaje y deseando contribuir a que siga siendo un éxito”.

NUESTRO MÉTODO DE TRABAJO

Cada escuela arranca con un equipo muy motivado formado por compañeros de Puratos. Envían una carta de motivación al consejo de la Fundación Escuela de Panadería en la que exponen los motivos por los que su país necesita una escuela de panadería. Posteriormente, se hace una propuesta con la ubicación, el funcionamiento y el presupuesto de la escuela.

Organización de la escuela

Desde el comienzo de la Fundación Escuela de Panadería, hemos trabajado con varias estructuras:

- Escuela independiente. La Fundación Escuela de Panadería construye su propia escuela y desarrolla su organización partiendo de cero.
- Colaboración con una escuela asociada, generalmente un centro de formación profesional.
- Colaboración con una ONG especializada en educación.

Aunque haya diferentes formas de organización, la Fundación Escuela de Panadería controla que haya una uniformidad entre las distintas escuelas, para lo cual proporciona distintas pautas y manuales sobre cómo gestionar la escuela.

Selección de los alumnos

Una vez que la escuela está en marcha, da comienzo la contratación de los profesores, el director o directora y la selección de los alumnos, para lo que se establecen una serie de requisitos. La admisión en la Escuela de Panadería se basa principalmente en la motivación y el compromiso de los alumnos, pero en el proceso de selección también están implicados los padres. La fundación posee una política de igualdad de oportunidades para chicos y chicas.

Generalmente se lleva a cabo una convocatoria de interés en las escuelas públicas de las zonas circundantes. Esto representa una oportunidad para que los posibles candidatos conozcan el proyecto y aprendan más sobre los cursos al tiempo que comprenden las oportunidades y los retos que supone una carrera en el sector de la panadería, la pastelería y el chocolate.

Cada escuela se promociona durante todo el curso a través de las redes sociales con vídeos en los que se ve el proceso de aprendizaje, los productos elaborados o actividades divertidas en las que participan los alumnos... Cada vez son más los alumnos que se enteran de la existencia de la escuela por las redes sociales. En algunos países incluso hay una lista de espera para el siguiente curso. Dima Hashwi incluso tuvo ocasión de hablar en la televisión local sobre como la Escuela de Panadería del Líbano ayuda a los jóvenes a labrarse un futuro próspero. La publicidad boca a boca es la mejor manera de atraer a nuevos alumnos. Y cada vez hay más familiares y amigos de antiguos alumnos que se matriculan en la escuela.

Nos aseguramos de observar cuanto sigue:

- La política de igualdad de oportunidades para ambos géneros.
- Alumnos con edades comprendidas entre los 14 y los 22 años.
- Alumnos o graduados de secundaria.
- Seleccionados en función del grado de vulnerabilidad social.
- Compromiso y apoyo pleno por parte de los padres.

Plan de estudios

Con la excepción de Estados Unidos (donde dura 4 años) y Rumanía (3 años), la Fundación Escuela de Panadería ofrece un plan de estudios de dos años con una formación muy amplia y unas 1,600 horas de formación en 36 asignaturas. Los alumnos empiezan aprendiendo el manejo de los equipos y las interacciones de los ingredientes y posteriormente aprenden técnicas especializadas como trabajar con chocolate, producción de pan y repostería.

Es una formación muy completa a la que se suman cursos complementarios como higiene y seguridad alimentaria o materias primas e ingredientes.

El plan de estudios también incluye cursos de inglés, de comunicación digital, de cómo mostrar y presentar los productos acabados, así como de gestión del personal y de las ventas, finanzas básicas, salud y bienestar y tendencias a nivel mundial.

Las actividades sobre el terreno ofrecen a los alumnos una exhaustiva comprensión de la realidad laboral. Por consiguiente, se organizarán visitas a supermercados, panaderías e industrias, así como prácticas e inmersión en las filiales de Puratos.

El éxito de este modelo ha obtenido el reconocimiento de las empresas del sector que sistemáticamente alaban la competencia de los alumnos graduados. Muchas de ellas piden que se les considere como socios permanentes para contratar a nuestros graduados, lo que es la mejor muestra de la excelencia de la formación ofrecida.

Inserción laboral

La Fundación Escuela de Panadería ha adquirido un importante compromiso para garantizar que los alumnos que se gradúen en la Escuela de Panadería encuentren un trabajo. Los alumnos tienen la posibilidad de trabajar con el Programa Aprendiz en Puratos o bien ser contratados como profesionales principiantes en la red de clientes de Puratos. Otros, en cambio prefieren abrir su propio negocio o seguir estudiando gestión hotelera o ciencia de los alimentos.

Los empleadores finales de nuestros graduados están muy impresionados por la calidad y eficiencia de su trabajo. Algunos de ellos han pedido incluso ser considerados como posibles empleadores permanentes en el futuro.

Alumnos que trabajan en Puratos

Laurence Belardo



"Trabajo en Puratos Filipinas Inc. como asistente del asesor técnico. La Fundación Escuela de Panadería ha sido muy importante en mi vida, tanto en lo profesional como en lo personal. Sin ella, no habría tenido oportunidad de asistir a una Escuela de Panadería y dedicarme a lo que me apasiona.



El apoyo económico que recibí me permitió centrarme exclusivamente en los estudios, perfeccionar mis destrezas y adquirir los conocimientos necesarios para destacar en el mundo culinario. La beca me permitió estar en contacto con una red de mentores, compañeros de estudios y profesionales del sector y todo ellos han jugado un papel decisivo en mi evolución como chef. Me abrió las puertas a prácticas, concursos y oportunidades laborales que de otra manera no hubieran estado a mi alcance. Además de todas estas ventajas tangibles la Escuela de Panadería también me dio seguridad y validación. Reforzó mi confianza en mi potencial y me motivó a trabajar duro y con inteligencia para conseguir mis metas. Me inculcó una conciencia de responsabilidad para dar algo a cambio y apoyar a otros en su trayectoria educativa.

Resumiendo, la beca fue un catalizador en mi carrera y mi desarrollo personal. Hizo posible realizar mi sueño de llegar a ser chef y me equipó con las herramientas y los contactos necesarios para triunfar en el mundo culinario. Estoy sumamente agradecido por todas las oportunidades que me ha proporcionado y por el impacto positivo que sigue teniendo en mi vida".



Moment Tlhako



"Soy panadero junior en Chipkins Puratos Nelspruit. Mi trayectoria comenzó en 2021 en la Escuela de Panadería Sudáfrica, donde tuve el privilegio de aprender con los mejores mientras compaginaba los estudios de panadería con los de secundaria. Fue todo un reto, pero también una experiencia muy gratificante que me inculcó valores como disciplina, concentración y esfuerzo.

Cuando miro atrás, me siento muy agradecido por las oportunidades que he tenido y que me han convertido en la persona que soy hoy en día. Fue un honor formar parte de la promoción de 2021 y ser proclamado uno de los tres mejores estudiantes de mi clase. La temporada que pasé en la oficina principal de Chipkins Puratos fue valiosísima, ya que tuve ocasión de trabajar con gente con mucho talento que me empujó a superarme

Pero también ha habido obstáculos en el camino. Ha habido momentos en los que estuve a punto de tirar la toalla pero la implicación de mis mentores en mi formación me animó a seguir adelante. He aprendido a ser humilde, mantenerme centrado y aprovechar todas las oportunidades que se me presenten".

Alumnos que trabajan en empresas de clientes

Matheus Henrique (2023-2024)

”



“Entré en la Escuela de Panadería Brasil en 2023 y acabo de graduarme. Durante mi estancia en la Escuela de Panadería adquirí muchos conocimientos técnicos y prácticos y también aprendí a liderar y a inspirar a otros.

Cuando me gradué empecé a trabajar en los Supermercados Mix como supervisor de la panadería de la tienda. Apliqué las habilidades y los conocimientos que aprendí en la escuela con muy buenos resultados y me ascendieron a director de panadería de 9 tiendas. Los estudios me dieron una mentalidad más abierta y me prepararon para el mundo profesional. Estoy muy agradecido por la oportunidad que se me ha dado.”



Nayeli Valdez Moreno (2019 - 2021)

”

“Soy Nayeli Valdez, y pertenezco a la segunda promoción de graduados de la escuela de panadería. Mi experiencia como alumna de la fundación fue maravillosa. Puedo afirmar sin ningún género de dudas que he conseguido hacer realidad lo que soñaba de niña. Solía jugar a hacer postres y pasteles con tierra, lo que me trae muy buenos recuerdos.

En la escuela me equiparon con herramientas sólidas y una formación profesional. Estoy profundamente agradecida a mis mentores por abrirme las puertas de un mundo fascinante. Al principio no fue fácil; tuve algunas dificultades, pero mi determinación por acabar lo que había empezado y mi orgullo, se impusieron.

No me arrepiento en lo más mínimo de haber asistido a esta escuela. Siempre estaré agradecida a los miembros de la fundación por darme la oportunidad de conseguir mis metas.

Ahora estoy trabajando en una pequeña empresa de aperitivos. Mi jefe me ha dicho que estoy muy bien formada y educada. Escucharlo me llena de alegría y me confirma que todo ha valido la pena.

Puedo afirmar que soy plenamente feliz. Disfruto del proceso y de cada lección que aprendo. Estoy infinitamente agradecida de haber estudiado en la escuela de Panadería México.

Gracias al Chef Alejandro, a Antonio y mil gracias a mi querido director, Gerardo Zarco.”

Alumnos emprendedores

En algunos países, el horneado de pan y pasteles caseros se ha hecho muy popular y muchos de nuestros alumnos han emprendido sus propios negocios al terminar sus estudios.

Sabrina Alves



"Tengo 21 años y soy una emprendedora que se graduó en la escuela de panadería de Guarulhos en 2024. Empecé a aceptar encargos para hacer pasteles cuando todavía estaba estudiando. Sobre todo me dedico a la repostería y a hacer tartas de cumpleaños, bombones y dulces".

Instagram: [sabrinalves_doceamor](#)



Divya Devidas Kale



"Me gradué en la Escuela de Panadería India en 2018. Cuando empecé no tenía ni idea de lo que era la focaccia o la ciabatta. Ni siquiera sabía qué ingredientes hacían falta para hacer una tarta. Mi aprendizaje empezó en la escuela y siguió después de graduarme. Tras varios años trabajando, en 2021 me animé a emprender mi

propio negocio. Desde entonces, he elaborado más de 5,000 tartas, algunas de más de 10 kg. Mi padre reparte mis tartas por todo Mumbai. Toda mi familia participa en el proyecto y me ayudan en lo que pueden".

Instagram: [diyas_delicious](#)



PERSONAL DE LAS ESCUELAS DE PANADERÍA

En cada escuela de panadería hay un director y dos docentes, uno para cada promoción de alumnos. Su papel es fundamental para el buen funcionamiento de las escuelas. El éxito de las escuelas depende de su entusiasmo, motivación y ganas de construir un futuro para los alumnos y prepararlos para la vida laboral.

Los docentes son elementos fundamentales de nuestra sociedad. Son los pilares del conocimiento, que influyen en el futuro de las generaciones venideras. Son mucho más que docentes. También son mentores, guías e inspiración.

Enseñar es mucho más que un trabajo, es una vocación. Un docente tiene que saber animar, liderar, enseñar y guiar. Moldean las mentes de los jóvenes y les inculcan valores fundamentales. Ayudan al desarrollo de ciudadanos completos, equipados para afrontar los retos de la sociedad.

Del director/la directora de una escuela esperamos que sea un líder dentro del centro. Alguien que predica con el ejemplo, entusiasta, positivo y presente en las actividades cotidianas del centro, que está atento y escucha a todas las partes interesadas. El director/La directora está al servicio de los profesores, el personal, los padres, los alumnos y los miembros de la comunidad.

Además de los profesores que imparten cursos especializados como panadería, pastelería y chocolate, contamos con un equipo docente que imparte clases de materias más genéricas, como inglés o comunicación.

El personal de las escuelas de panadería también cuenta con el apoyo de colegas altamente motivados de las filiales locales de Puratos. Empleados de distintos departamentos visitan las escuelas e imparten seminarios que son muy útiles para los alumnos tanto durante los estudios como una vez que terminan. Por ejemplo, el personal de recursos humanos les enseña a redactar un CV y les ayuda a preparar una entrevista de trabajo. También reciben formación sobre distintos temas de personal de otros departamentos como el departamento financiero y de I+D. La fundación también cuenta con el apoyo de nuestro equipo de asesores (inter)nacionales que les pone al día de las últimas tendencias y técnicas.

A continuación vamos a conocer la historia de **Dima Hashwi, directora de la Escuela de Panadería del Líbano**. Pese a la guerra ha conseguido que la escuela siga en marcha y mantener a los alumnos motivados.

“La educación es el arma más poderosa para cambiar el mundo”.

— Nelson Mandela

Entrevista con Dima Hashwi, Directora de la Escuela de Panadería Líbano

¿Cómo surgió la idea de fundar una escuela de panadería en el Líbano?

La idea nació del deseo de homenajear el legado de Issam Hachwi y su pasión por ayudar a los demás. Pese a la complicada situación del Líbano, constatamos que era necesario dar a los jóvenes oportunidades para adquirir competencias útiles, especialmente en un sector tan dinámico como es el de la panadería y la repostería. Queríamos crear una plataforma de aspirantes a panaderos para que pudieran desarrollar su talento y darles una salida en tiempos de incertidumbre.

¿Cuál es su formación y experiencia?

Mi formación es bastante diversa: tengo un grado en química industrial y un máster en investigación en la educación. Empecé a dedicarme a la docencia en 1999-2000, como profesora de francés y coordinadora. Con el tiempo, me fui centrando en la gestión de programas académicos y en potenciar un marco de aprendizaje colaborativo. Además, soy una apasionada defensora de todo lo ecológico y sostenible y promuevo estos valores activamente en todas las áreas de mi actividad, tanto dentro del aula como en iniciativas educativas más amplias.

¿Qué le motivó a dirigir la escuela de panadería de Beirut?

Mi motivación es la suma de diversos factores personales y profesionales. El fallecimiento de mi suegro me afectó profundamente y su inmensa dedicación a ayudar a los demás sigue inspirándome cada día. Él estaba volcado en influir positivamente en las vidas de los demás, y sus valores son también los míos. Lo que me motiva en mi tarea como directora es el convencimiento de que la educación es uno de los motores más poderosos para el cambio. Estoy volcada en empoderar a los jóvenes libaneses equipándolos con las habilidades, la confianza y la esperanza que necesitan para labrarse un futuro mejor. Ver como nuestros alumnos se desarrollan y triunfan, especialmente en estos tiempos tan difíciles, es para mí la máxima satisfacción.

¿Cómo ve el futuro de la escuela del Líbano?

En el futuro, veo la escuela como un referente en educación y formación profesional asequible en todo el Líbano. Aspiramos a ser autónomos, ampliar nuestro alcance y ofrecer una amplia variedad de programas, entre ellos cursos online y talleres de competencias blandas.

En última instancia, queremos equipar a los alumnos para que brillen en el sector de la panadería y la repostería y que puedan hacer una aportación positiva a sus comunidades.

Dentro de 5 o 10 años, quiero que :

- el ministerio de formación profesional y técnica reconozca nuestra escuela y podamos otorgar a los alumnos diplomas oficiales.
- ampliar el alcance de la escuela con un canal en YouTube para ofrecer clases online además de clases presenciales.
- establecer asociaciones y colaboraciones con escuelas de panadería y de cocina de prestigio de otros países, chefs, ONG, etc. que enriquezcan nuestro plan de estudios con técnicas y perspectivas diversas.
- contar con robusta red de alumnos.
- centralizar la contratación y ejercer como nexo de unión entre nuestros graduados e importantes empresas y establecimientos del sector de la panadería y la repostería para atender las necesidades en Oriente Medio, y adaptar nuestro plan de estudios para cubrir las nuevas exigencias y tendencias.
- contar con programas especializados en áreas como métodos de horneado sostenibles o tendencias internacionales en repostería, para estar a la vanguardia de la innovación en nuestro sector.

¿En qué objetivo está trabajando ahora mismo?

Una de las metas en las que estoy centrada actualmente es en ampliar el alcance de la escuela, concretamente para que más alumnos desfavorecidos de todo el Líbano puedan tener acceso a la formación. También trabajo para conseguir que la escuela sea autosostenible invirtiendo en equipos como el sistema de compostaje Earth Cube, alineado con nuestras



iniciativas de sostenibilidad. Para esta iniciativa hemos recibido apoyo económico de la organización Anero y esperamos que nos ayude a crear un impacto duradero y que vaya a más en el futuro.

¿Cuál ha sido su principal aportación en la escuela?

Una de mis aportaciones más importantes ha sido garantizar que la formación que se imparte en la escuela de panadería no se limite a las competencias técnicas. He puesto mucho énfasis en lo importante que es crear un entorno donde los alumnos se sientan empoderados, apoyados y motivados, más aún en tiempos difíciles como la guerra. Creando un sentimiento de unidad, potenciando el trabajo en equipo y dando apoyo emocional a los alumnos, creo que hemos conseguido tener un impacto duradero en sus vidas y en su trayectoria profesional.

¿Cómo empodera a los docentes para que sean guías y modelos para los alumnos?

Proporcionándoles las herramientas, los recursos y el ánimo que necesitan para destacar en su tarea. Promuevo un ambiente abierto y de apoyo en el que puedan crecer como profesionales

y como personas. Animo a los docentes a que enseñen con el ejemplo e insisto en que es fundamental dar a los alumnos apoyo académico y emocional. También les doy autonomía para crear lecciones valiosas e inspiradoras que calen en los alumnos. Además, nuestro profesorado participa activamente en actividades de competencias blandas y en distintos talleres que los preparan para guiar e inspirar a los alumnos.

¿Cómo mantiene la motivación de los alumnos en estos tiempos tan difíciles?

Mantenemos la motivación de los alumnos creando un ambiente inspirador y de apoyo. Hemos ajustado el calendario académico a sus necesidades e incorporado actividades como concursos, ejercicios de team building y talleres especiales, como yoga de la risa, para ayudarles a gestionar el estrés y las emociones provocadas por la guerra. Además, su bienestar emocional es una prioridad y por ello, nos aseguramos de que la escuela sea para ellos un lugar seguro donde poder expresarse y sentir una conexión con sus iguales y sus mentores.

¿Qué espera de los alumnos?

Lo que espero de los alumnos es que, además de dominar las técnicas del oficio, aprendan a ser resilientes, adquieran confianza en sí mismos y sepan dar a sus vidas un propósito. Quiero que salgan de la escuela sintiéndose capaces de hacer realidad sus sueños y de dejar una huella positiva en el mundo. Tanto si emprenden su propio negocio o trabajan en panaderías, espero que lo que les inspire sea la compasión y la creatividad.

Defínase con tres palabras

Resiliente, compasiva, comprometida

¿Cuál sería su superpoder?

Si pudiera tener un superpoder, sería la capacidad de curar todas las heridas del mundo, tanto físicas, como emocionales o sociales. Hay tanto dolor y tantas adversidades, que usaría ese poder para dar paz y sanar a quienes más lo necesitan.

PERSONAL EN LA INDIA



Pooja Dharod - Directora de la Escuela de Panadería India

"Es todo un privilegio participar en una iniciativa tan valiosa. Este programa va más allá de un proyecto de responsabilidad social corporativa; da testimonio de nuestro compromiso con tener un impacto positivo y duradero en las comunidades en las que servimos."

Este programa va más allá de la educación. Va de empoderamiento. Equipando a los alumnos con las competencias que necesitan para triunfar les ayudamos, a ellos y a sus familias, a labrarse un futuro mejor. Y no nos limitamos a la formación—les ayudamos a encontrar trabajo para que puedan poner en prácticas las habilidades que acaban de adquirir y empezar una carrera profesional en el sector de la panadería y la repostería".



Paritosh Kapur
Profesor
de la Escuela de Panadería India

PERSONAL EN BRASIL



Cida Campos
Directora
de la Escuela de Panadería
Brasil



Simone Togo
Trabajadora social
de la Escuela de Panadería
Brasil



Nicole de Siqueira - Profesora de la Escuela de Panadería Brasil

"Trabajar en la escuela de panadería es una experiencia muy gratificante porque me encanta transmitir a los alumnos mi pasión por este oficio. En la Escuela de Panadería hay un ambiente fantástico en el que se estimula la creatividad y la innovación. Interactuar con los alumnos es una de las partes más enriquecedoras de mi labor. Ver como mis alumnos crecen como profesionales y como personas es una gran satisfacción".

PERSONAL EN MÉXICO



Gerardo Zarco
Director
de la Escuela de Panadería
México



Alejandro González
Profesor
de la Escuela de Panadería
México



Ossiel Arellano - Profesor de la Escuela de Panadería México

“La alegría que me produce compartir mis conocimientos y experiencia con una institución tan acogedora, con gente con los mismos objetivos e ideales me da una gran satisfacción y hace que me sienta realizado y feliz con mi trabajo. La parte más satisfactoria es tener ocasión de motivar, estimular, inspirar y compartir conocimientos con gente apasionada por este oficio”.

PERSONAL EN SUDÁFRICA



Emily Motaung - Directora de la Escuela de Panadería Sudáfrica

“Es justo decir que mi primer día en la escuela fue una experiencia maravillosa—enseñar lo que sé a los alumnos fue apabullante, pero en sentido positivo. La panadería es mi pasión y poder transmitirla a otros es sumamente satisfactorio. Me encanta trabajar en la Escuela de Panadería porque me permite combinar mi pasión por la panadería con mi afán por enseñar e inspirar a los demás”.



Rhetabile Inama
Profesora
de la Escuela de Panadería
Sudáfrica



Daniel Nzimande
Profesor
de la Escuela de Panadería
Sudáfrica

PERSONAL EN ROUMANIE



Francesca Campian - Directora de la Escuela de Panadería Rumanía (Cluj)

"Esta iniciativa no va solo de educación; va de transformar vidas y diseñar el futuro del sector de la panadería. Día tras día, tengo el privilegio de ver como los jóvenes tienen a su alcance una educación de calidad, una formación práctica y a oportunidades laborales reales. Es muy inspirador ver cómo va aumentando su seguridad y confianza a medida que van desarrollando sus competencias, creatividad y su pasión por la panadería".



Rotar Adriana Reghina - Profesora de la Escuela de Panadería Cluj

"Enseñar en la Escuela de Panadería es una experiencia extraordinaria que va mucho más allá de impartir lecciones. Se trata de inspirar, guiar y moldear el futuro de jóvenes alumnos apasionados por la panadería. Es tan satisfactorio ver cómo se emocionan cuando consiguen dominar una técnica nueva o el orgullo que sienten por sus creaciones. Mi papel como profesora no se limita a enseñarles panadería; soy su mentora, les animo y les ayudo a creer en ellos mismos. Es increíble ver cómo se transforman y dejan ser unos principiantes llenos de dudas para convertirse en jóvenes profesionales desbordantes de pasión y dispuestos a comerse el mundo".



Florentina Zanfir
Directora
de la Escuela de Panadería
Rumanía (Tartasesti)



Cristina Osan
Profesora
de la Escuela de Panadería
Tartasesti



Ruxandra Proca
Profesora
de la Escuela de Panadería
Tartasesti

PERSONAL EN FILIPINAS



Maria Benilda Balanquit
Directora
de la Escuela de Panadería
Filipinas



Alexii Dominique Fadul
Profesora
de la Escuela de Panadería
Filipinas



Anna Katrina Unite Pascual - Profesora de la Escuela de Panadería Filipinas

"Me encanta mi trabajo en la Escuela de Panadería de Filipinas porque me permite combinar mi pasión por la panadería con la alegría que me produce enseñar y provocar un cambio positivo en las vidas de personas desfavorecidas. Formar parte de su aventura es sumamente inspirador. Asisto en primera persona a la transformación que experimentan los alumnos, no solo en su pericia

técnica sino en cuando a su seguridad, disciplina y determinación. Muchos vienen de situaciones problemáticas y con este programa adquieren competencias muy valiosas que les abren las puertas a un futuro mejor".

PERSONAL EN EE. UU.



Kendal Elliott - Profesor de la Escuela de Panadería EE. UU.

"Mi trabajo como profesor en el ciclo de panadería me llena mucho, ya que me permite compaginar mi pasión por la panadería con la oportunidad de inspirar y equipar a los alumnos con competencias para toda la vida. Ver como mis alumnos pasan de ser unos novatos a unos profesionales seguros de sí mismos capaces de elaborar todo tipo de

creaciones, desde panes hasta pasteles y complicados postres me llena de satisfacción. Para mí, el aula es más que un sitio donde enseñar recetas, es un lugar para promover la creatividad, la precisión y el trabajo en equipo".

PERSONAL EN EL LÍBANO



Dima Hashwi
Directora
de la Escuela de Panadería
Issam Hashwi Líbano



Omar Saridar
Profesor
de la Escuela de Panadería
Issam Hashwi Líbano



Issam Anta - Profesor de la Escuela de Panadería Issam Hashwi Líbano

"En primer lugar, vine a la escuela porque me lo pidió Hajj Muhammad y porque sé lo importante que es para él la escuela. El nombre de su padre es muy importante para él. En segundo lugar, Issam fue como un padre para mí y para todos nosotros. Todo el mundo tiene alguna historia que contar de él, y yo tengo muchas y muy buenas. Venir a la escuela y trabajar aquí me ha impactado profundamente. Ha quedado claro que quiero que esta escuela crezca y prospere y sea conocida en los mejores círculos. También he desarrollado la paciencia necesaria para trabajar con los jóvenes, para transmitirles conocimientos, conectar con ellos y ayudarles a labrarse un futuro con confianza. Hemos visto como muchos de estos jóvenes crecían y se hacían mayores ante nuestros ojos y es una gran satisfacción".

PERSONAL EN EL SALVADOR



Andrea Lopez
Directora
de la Escuela de Panadería
El Salvador



Amanda Jacobo
Profesora
de la Escuela de Panadería
El Salvador



Daniela Rivera - Profesora de la Escuela de Panadería El Salvador

"Trabajar como profesor en la Escuela de Panadería es una oportunidad única y enriquecedora. Este trabajo va más allá de impartir conocimientos; me permite fusionar mi pasión por la enseñanza con mi amor por la gastronomía, creando un entorno único que fomenta la creatividad, la excelencia y el aprendizaje continuo. Ver cómo se desarrollan las habilidades de los estudiantes, cómo experimentan y crean con entusiasmo y dedicación. La interacción diaria con los estudiantes me motiva a seguir mejorando como profesor y profesional."

PERSONAL EN VIETNAM



Quy Huynh Thi Hoang - Directora de la Escuela de Panadería Vietnam

“Alguien me dijo que nací para llevar a cabo una misión en la escuela de panadería de Vietnam. Y sí, tienen razón y acerté con la decisión. La organización me eligió, yo elegí ser docente y, a la vez, contribuir a la noble misión de Better Life de cambiar las vidas de otros y ayudar a los demás. Agradezco de verdad esta oportunidad y me entrego a ella con toda mi alma”.



Thien Huong
Profesora
en la Escuela de Panadería
Vietnam



Quoc Truong
Profesor
en la Escuela de Panadería
Vietnam

PERSONAL EN ETIOPÍA



Eden Getachew
Directora
de la Escuela de Panadería
Etiopía



Yeabsira Ayele - Profesora de la Escuela de Panadería Etiopía

“Me llamo Yeabsira Ayele, y tengo el honor de ser profesora de panadería en la escuela de Panadería Etiopía. Este trabajo es mucho más que enseñar, es un viaje de mentoría, crecimiento y transformación, tanto para mis alumnos como para mí misma.

Cuando empecé, estaba deseosa de transmitir mi pasión por la panadería, pero en seguida me di cuenta de que en esta escuela se aprende mucho más que un oficio. Esta escuela se dedica a dar oportunidades y empoderar. Antes de entrar en la escuela, muchos de los alumnos atravesaban por dificultades económicas. Algunos habían tenido que dejar los estudios y otros ni siquiera habían tenido oportunidad de seguir estudiando en un entorno estructurado. Pero pese a los problemas del pasado, lo que más destaca es su determinación y su sed de prosperar y tener un futuro mejor.”

PANORAMA POR PAÍSES

ESCUELA DE PANADERÍA INDIA

Año de inicio:	2014
Alumnos graduados en 2024:	20
Alumnos graduados en 2014-2024:	142

La Fundación Puratos Sanskaar se creó en 2014 y opera en el campus de Shiravne Vidyalaya and Junior College de Nueva Mumbai. Ofrece formación y conocimientos en el campo de la panadería, la pastelería y el chocolate a alumnos desfavorecidos en un entorno de vanguardia.



La Escuela de Panadería de India celebró en agosto sus diez años de existencia en presencia de antiguos alumnos, los alumnos actuales, los miembros del consejo, nuestra escuela asociada, el embajador belga y empresas que dan trabajo a nuestros alumnos.

Desde sus comienzos, la escuela ha recibido a 248 alumnos. Uno de estos alumnos es Pranali Sanjay Katte, que se graduó en 2016. Su aventura empezó en 2014 cuando se apuntó a la Escuela de Panadería; allí adquirió valiosas competencias y adquirió los conocimientos necesarios para empezar a trabajar en panadería. Tras finalizar sus estudios empezó a trabajar en Boulangerie & Patisserie. Ese trabajo fue el primer peldaño de una trayectoria que la llevó a trabajar en Mr. Brown, donde aprendió a trabajar con chocolate y a transformar los ingredientes en obras de arte. El siguiente peldaño fue en las cocinas de Sigree Global Grill, donde adquirió gran experiencia como responsable de postres calientes. Actualmente trabaja en el hotel de 5 estrellas Taj Mahal Palace de Mumbai. Considera que este puesto es su mayor logro, de momento. Nunca olvida de donde viene y cómo empezó. Aunque ya ha conseguido mucho, es consciente de que el aprendizaje es un viaje que nunca termina. Siempre hay algo que aprender, algo que perfeccionar y algo que descubrir. Para ella, la escuela de panadería es mucho más que una escuela. Es el primer paso de un viaje extraordinario.

Sanjay Utam Katte (padre de Pranali)



"Estamos muy agradecidos por la oportunidad que se le dio y que ella supo aprovechar. Estamos muy orgullosos de nuestra hija y de que haya prosperado. Para una familia como la nuestra, ver a nuestra hija en un sitio como el Taj Mahal Palace es un sueño hecho realidad".



ESCUELA DE PANADERÍA BRASIL

Año de inicio:	2015
Alumnos graduados en 2024:	14
Alumnos graduados en 2015-2024:	133

*“La educación no
transforma el mundo.
La educación cambia a
las personas. Las personas
cambian el mundo”*

– Paulo Freire

Esta frase no solo es una gran cita, sino que resume la experiencia única de uno de los alumnos de la escuela de panadería de Brasil: Patrick Roberto de Oliveira. El joven Patrick tuvo que superar muchos obstáculos hasta llegar a ser asesor técnico de Puratos Brasil.

Durante la entrevista de presentación con sus padres, la madre de Patrick dijo que quizás fuera sordo y que podría ser que tuviera un trastorno del espectro autista. Su familia había atravesado situaciones problemáticas durante años. Patrick había tenido problemas de salud y sufrió una situación familiar complicada e, incluso, violenta.

Durante la pandemia, todo se complicó aún más con el divorcio de sus padres que supuso la separación de los miembros de la familia en distintos hogares. Ariane Oliveira, su hermana mayor, formó parte de la primera promoción de alumnos que se graduaron en la Escuela de Panadería y fue una inspiración para Patrick, que decidió emularla.



Los profesores le animaron a ser más participativo, le ayudaron a entender que su opinión era importante mejorando su autoestima. Además, el personal de la escuela de panadería le llevó a un médico que confirmó que era sordo y necesitaba usar audífonos.

Poco a poco, se fue transformando. La semana en que fue elegido como “Chef panadero” entre todos los estudiantes pudo observarse un importante cambio. Demostró una gran seguridad en sí mismo con un extraordinario dominio de la situación dando muestra de capacidad de liderazgo y concentración.

Después de graduarse, empezó su andadura profesional trabajando en la panadería Feito a Pão. Posteriormente, participó en el programa de prácticas de Puratos Brasil donde actualmente ocupa el puesto de asesor técnico.

Estamos encantados de lo bien que le ha ido a Patrick, pero, sobre todo, estamos muy orgullosos de su evolución y de cómo ha pasado a ser independiente y seguro de sí mismo.

Esta experiencia sirve para subrayar dos importantes cuestiones de la sociedad moderna: El poder de la educación para transformar a las personas y la importancia de la diversidad y la inclusión para hacer del mundo un lugar mejor para todos, pero sobre todo, que todos tengan igualdad de oportunidades para ser lo que se merecen.

ESCUELA DE PANADERÍA MÉXICO

Año de inicio:	2018
Alumnos graduados en 2024:	12
Alumnos graduados en 2018-2024:	51

En 2018 la Fundación Escuela de Panadería inauguró su tercera escuela en Tizayuca Hidalgo y desde entonces, no ha parado de recibir alumnos. El programa de estudios, de dos años de duración, los prepara para trabajar en panadería, repostería y chocolatería.



Los alumnos participaron en Mexipan, demostrando su buena formación y cualificación y que están preparados para incorporarse al mercado laboral. Mexipan, la feria más importante de panadería y repostería de Latinoamérica organizó el concurso Copa Talento. Algunos de nuestros alumnos participaron, destacaron e incluso quedaron en primer lugar. Se enfrentaron a una dura competencia de otras instituciones educativas y grandes empresas. La organización y el jurado del evento contó con la presencia de prestigiosas instituciones como Le Cordon Bleu México y la Universidad del Claustro de Sor Juana, dos de las universidades más famosas de México. Este logro, además de dar a conocer a la Escuela de Panadería de México, generó interés por apuntarse a la escuela para formar parte de las nuevas generaciones de panaderos.

El jurado dio a nuestros alumnos el primer premio que incluía una amasadora, una batidora y productos de los patrocinadores del concurso como Smeg, Ma Baker y Chef, entre otros. Estos premios son muy importantes para nuestros alumnos, ya que les ayudarán a lanzarse a emprender y quizás fundar su propio negocio.



Diego Alexis Barragán Julian



"Hola, soy Diego, y soy alumno de la 6.ª promoción de la escuela de Panadería de México. Voy a contaros mi experiencia en los seis meses que llevo aquí. Al llegar, nos dieron un uniforme y una chapa con nuestro nombre. En las primeras clases nos enseñaron a usar todos los utensilios y máquinas. También hay clases teóricas sobre ingredientes y para aprender a calcular los gastos de una receta y muchos otros temas. Todas las clases prácticas que hemos tenido hasta ahora han sido muy divertidas y hemos aprendido mucho. Es importante tomar apuntes de todas las técnicas necesarias para cada receta ya que pueden preguntarlo en los exámenes. Además, este semestre he aprendido que los sueños pueden cumplirse si los deseas de verdad y te esfuerzas para conseguirlos".

ESCUELA DE PANADERÍA PORTUGAL

Año de inicio:

2018

En 2018, Puratos Portugal se asoció con Casa Pia en Lisboa. Casa Pia es una institución pública, cuya misión es la integración de jóvenes en la sociedad mediante la oferta de programas educativos, una formación profesional de calidad y una integración profesional comprometida. Puratos ha proporcionado el equipo necesario para el curso de panadería y pastelería, y nos aseguramos de que el equipo esté bien mantenido. El equipo asesor técnico de Puratos Portugal imparte formación y presta ayuda al personal docente de Casa Pia, y cada año ofrece 100 horas de formación técnica a los alumnos.



ESCUELA DE PANADERÍA SUDÁFRICA

Año de inicio:	2019
Alumnos graduados en 2024:	25
Alumnos graduados en 2019-2024:	121

La Escuela de Panadería, inaugurada en 2019, es para los alumnos una travesía educativa, emocional y social que les convertirá en adultos jóvenes y, lo que es más importante, en futuros panaderos, chefs de pastelería y chocolateros. A lo largo de dos años, se transformarán en individuos responsables que echarán una mano a sus familias y a las comunidades locales.



El recorrido de Rethabile Inama, de alumna a profesora



“Empecé a estudiar en la escuela de Panadería de Sudáfrica en 2019 y terminé los estudios en 2021. Graduarme en la Escuela de Panadería me abrió muchas puertas y me dio muchas oportunidades. Siempre me ha encantado hacer pan y pasteles, es algo que disfruto y me relaja. La cocina puede ser una oportunidad de conectar con otras personas con la misma pasión por elaborar productos de calidad. La Escuela de Panadería de Sudáfrica es un entorno muy creativo que da oportunidades a jóvenes desfavorecidos. Tras graduarme, empecé a trabajar en Chipkins Puratos como panadera junior y me incorporé al equipo de ventas. Tras un tiempo trabajando duro y adquiriendo experiencia conseguí un ascenso. Un día, me enteré de que había una vacante de profesor en la escuela y me presenté.

Mi principal motivación para presentarme al puesto, además de mi pasión por este mundo, era poder transmitir mis conocimientos y habilidades a nuevas generaciones de alumnos. Además de enseñar quiero motivar a los alumnos. Quiero enseñarles que con esfuerzo puedes hacer realidad tus sueños, igual que yo.

Mi trayectoria en la escuela de panadería, primero como alumna y luego como profesora, me ha enseñado mucho, tanto en el plano profesional como en el personal. Disfruto mucho con mi trabajo como profesora, mis alumnos son mis iguales, pero me respetan mucho porque se identifican conmigo. Sé los problemas que tienen y siempre estoy pendiente de cómo puedo ayudarlos a solucionarlos. Quiero dar las gracias a la Fundación Escuela de Panadería por la oportunidad que me proporcionó. Ahora me toca devolver un poco de todo ese bien a la comunidad”.

Lilitha Sizani



“Tengo 16 años, estudio en Masisebenze Comprehensive School y actualmente soy panadera senior en la Escuela de Panadería Sudáfrica. Entré en la escuela de panadería en 2024 y, por ahora, ha sido la experiencia más emocionante que he vivido. Disfruto de cada minuto que paso allí. Entré en la escuela de panadería porque era algo que me gustaba y quería hacer desde siempre.



Una de las lecciones más valiosas que he aprendido allí es la importancia de estar siempre atenta y centrada en lo que te propones hacer, porque si te lo propones lo imposible puede ser posible. Además de conocimientos técnicos, aprendemos disciplina, respeto y a relacionarnos con los demás, lo que nos hace mejores personas. Además, mi estancia en la escuela de panadería me ha ayudado a mejorar la presentación de los productos. Mis profesores me motivan continuamente para esforzarme y aspirar a la excelencia”.

ESCUELA DE PANADERÍA RUMANÍA

Año de inicio:	2020
Alumnos graduados en 2024:	20
Alumnos graduados en 2020-2024:	28

En 2020, en plena pandemia, un equipo de motivados colegas rumanos abrió una escuela de panadería en la pequeña localidad de Tartasesti en colaboración con el centro de educación secundaria tecnológica. Le siguió una segunda escuela en 2022, en Cluj, que ofrece a los alumnos un programa de estudios de 3 años que los prepara para trabajar en el sector de la panadería.

El 13 de abril de 2024, los alumnos de las escuelas de Panadería de Tărtășești y Cluj participaron y ganaron, por segundo año consecutivo, el concurso de chefs panaderos y reposteros, WorldSkills. Las segunda edición del concurso WorldSkills se celebró en Cluj-Napoca y está dirigido a alumnos de secundaria que estudian panadería y repostería y quieren llevar su pasión a un nivel de excelencia.



Natalia Irina Matei

Dividido en dos partes: Reposteros y Panaderos, este concurso es una oportunidad para que los jóvenes demuestren las habilidades y conocimientos recién adquiridos, ya que tienen que superar, en un tiempo determinado, diversas pruebas como hacer tres tartas distintas o elaborar un rollo de canela, un pan Fougasse y un pan de queso, pero también tienen que demostrar otras habilidades como atención por los detalles, pensamiento crítico, trabajar bajo presión y tomar decisiones.



Mihai-Alexandru Stoica

En el apartado de pastelería, el primer puesto fue para Matei Natalia Irina, de la escuela de panadería de Cluj. Andreea Dumitrache y Georgiana Burlan, de la escuela de panadería de Tărtășești, quedaron respectivamente 2.º y 3.º. En el apartado de panadería, los dos primeros puestos correspondieron a Mihai Alexandru Stoica y Iosif Pave Tudorache, de la escuela de Tărtășești, y el tercer puesto fue a parar a Ariton Alexia Lovinescu, del "Vasile Lovinescu" College de Fălticeni.

Mihai-Alexandru Stoica (panadería) y Natalia Irina Matei (pastelería), fueron seleccionadas para participar en el International WorldSkills Competition que se celebró en septiembre en Lyon. Aprovecharon las vacaciones de verano para prepararse con ayuda de chefs pasteleros y panaderos maestros. Aunque en septiembre no consiguieron hacerse con un puesto en el podio, su participación fue una experiencia muy positiva y que siempre recordarán con orgullo.

Rogoz Bogdan

"Estudiar en la Escuela de Panadería es un viaje increíble, lleno de aprendizaje, creatividad y oportunidades. Desde el momento que puse un pie en el aula supe que era mucho más que una escuela, que aquí iba a poder hacer de mi pasión por la cocina un trabajo de verdad. Cada día, trabajo con ingredientes de primera calidad, aprendo de profesores con mucha experiencia y practico en laboratorios modernos. No nos limitamos a aprender la teoría: cocinamos, experimentamos y ponemos en práctica todo lo que estudiamos. Pero, sin duda, lo que hace que la Escuela de Panadería sea tan especial son las oportunidades de futuro que ofrece".



ESCUELA DE PANADERÍA FILIPINAS

Año de inicio:	2021
Alumnos graduados en 2024:	16
Alumnos graduados en 2021-2024:	34

La escuela de Panadería de Filipinas, inaugurada en 2021 en colaboración con la Fundación Chito Madrigal, es una organización sin ánimo de lucro cuyo principal objetivo es paliar la pobreza mediante diferentes programas e iniciativas orientadas a la educación, la nutrición y la salud. Desde su fundación, 34 alumnos han terminado los estudios y se han abierto camino en el sector de la panadería, la pastelería y el chocolate, construyendo una carrera muy sólida.

La masa madre está adquiriendo gran popularidad en muchos países y también en Filipinas. Por eso, la Escuela de Panadería de Filipinas, invitó a la Chef Angela para que impartiera a los alumnos un taller sobre masa madre.

La chef Angela Ventura Bulatao es una docente veterana de Global Academy. Anteriormente fue la presidenta del departamento de panadería y pastelería artística, donde su papel fue fundamental a la hora de diseñar el programa. Con mucha experiencia en la industria culinaria, Chef Angela ha trabajado con prestigiosos establecimientos como The Peninsula Manila, el Hotel y Restaurante Erlbacherhof en Suiza y el Hotel EDSA Shangri-La. La academia está orgullosa de su experiencia y proyección internacional.



Los alumnos disfrutaron mucho con su inmersión en el fascinante mundo de las levaduras naturales descubriendo sus propiedades únicas. Esta experiencia fue un refrescante punto y aparte en el uso de levadura instantánea y les permitió conocer un proceso de fermentación más intrincado y satisfactorio. A diferencia de la levadura instantánea, muy cómoda y predecible, la levadura natural requiere paciencia, precisión y entender su naturaleza viva y en constante cambio.



Trabajando con levadura natural los alumnos se enfrentaron a nuevos retos que les hicieron apreciar mejor la fermentación. Aprendieron a cultivar y mantener un cultivo de levadura en perfecto estado observando de primera mano como la temperatura, la hidratación y la alimentación influyen en el desarrollo de la textura y el sabor de los productos finales. Este proceso práctico les motivó a estar más atentos y ser más flexibles, puliendo su capacidad para resolver problemas y tomar decisiones.



Más allá de los aspectos técnicos, a los alumnos les resultó tremendamente valioso poder conectar con los métodos de panadería tradicionales. Desarrollaron un nuevo respeto por la habilidad artesanal y la tradición que hay detrás de un pan elaborado con fermentación natural y reconocieron que estas técnicas ancestrales no solo potencian el sabor sino que son más sostenibles. El uso de levaduras naturales en vez de comerciales les ayudó a sintonizar mejor con los ritmos de fermentación y a ser más conscientes de la importancia de trabajar en armonía con los procesos naturales.



Para ellos fue muy gratificante y satisfactorio conseguir cultivar sus propias levaduras y producir con ellas bonitas hogazas de pan. Esta experiencia sirvió para algo mucho más importante que ampliar su repertorio, sirvió para que apreciaran mejor el oficio en su conjunto. Subrayó la idea de que la panadería es más que una técnica, es un arte que necesita paciencia, intuición y conexión con la tradición.

En última instancia, esta exploración de las levaduras naturales cambió el concepto que los estudiantes tenían sobre la panadería. Se llevaron consigo no solo nuevas habilidades y técnicas, sino también un profundo respeto por estas prácticas de larga tradición que siguen vigentes hoy en día para elaborar panes artesanos.

Maria Nina Villalino

“Entré en la escuela de Panadería Filipinas porque era consciente de que tenía un potencial que había que desarrollar. Con la ayuda de nuestros instructores espero aprender más sobre panadería y sobre todo, llegar a ser una buena chef repostera algún día. Estoy convencida de querer dedicarme a esto y estoy motivada para estudiar con pasión y empeño. Tengo un sueño y haré que sea realidad.”



ESCUELA DE PANADERÍA EE. UU.

Año de inicio: **2022**
Alumnos matriculados en 2024: **47**

En 2022, la Fundación Escuela de Panadería Puratos abrió la primera Escuela de Panadería EE. UU. en el instituto Pennsauken High School en Pennsauken (Nueva Jersey), a 5 minutos de distancia de la sede de Puratos en EE. UU. El Pennsauken High School es un instituto público muy diverso de Nueva Jersey, que atiende a cerca de 1200 alumnos de los cursos 9 a 12. El instituto se enorgullece de tener unos destacados cursos profesionales como tecnología del automóvil, carpintería, artes culinarias y oficios eléctricos, entre otros. La Escuela de Panadería es una perfecta incorporación a esta lista de ofertas profesionales y técnicas, especialmente diseñadas para ofrecer a los alumnos acreditaciones con posibilidades de empleo en ámbitos de mucha demanda, justo al salir del instituto.

"Trabajar con la Escuela de Panadería de EE UU. en Pennsauken High School en el ciclo de formación profesional en panadería ha sido una experiencia sumamente positiva y enriquecedora. La Escuela de Panadería EE. UU. proporciona a los alumnos un valiosísimo conocimiento del sector y un aprendizaje práctico que ha dado una nueva dimensión a sus habilidades y conocimientos. El equipo de la Escuela de Panadería EE. UU. nos ha apoyado mucho proporcionando una orientación experta, ingredientes de gran calidad y equipamiento profesional que ha permitido que nuestros alumnos experimenten y creen con un nivel de precisión y cuidado fuera de lo común en un aula. Su implicación para formar a la siguiente generación de panaderos y pasteleros ha quedado bien patente en los talleres y demostraciones tan bien diseñados que han ofrecido, ayudando así a salvar la distancia entre la teoría que se estudia en clase y la aplicación en la realidad.

Esta colaboración también ha supuesto una oportunidad fantástica para que nuestros alumnos conozcan a profesionales del sector y entiendan mejor cuáles son las posibles salidas profesionales y las destrezas que se necesitan para triunfar. Los alumnos han desarrollado un nuevo respeto por las cuestiones técnicas, desde la formulación de los productos hasta la presentación y han adquirido seguridad en sus habilidades. Esta colaboración con la Escuela de Panadería EE. UU. no solo ha servido para ampliar nuestro plan de estudios, sino que ha animado a muchos alumnos para dedicarse a la panadería y a las ciencias de la alimentación. Estamos muy agradecido por el constante apoyo y estamos deseando proseguir con esta colaboración en el futuro y seguir ampliando la experiencia educativa de nuestros alumnos", afirma Alex Veston, subdirector y supervisor del ciclo de formación profesional de Pennsauken High School.

Mathew McDaniel (2022-2026)



"La Escuela de Panadería de Pennsauken High School me ha dado muchas oportunidades que habrían sido impensables sin el apoyo de la Escuela de Panadería. Me incorporé porque siempre me ha encantado todo lo relacionado con la comida y quería trabajar en el sector de la alimentación. Descubrí mi amor por la panadería y sobre todo por el pan. Tuve la oportunidad de incorporarme al equipo de Puratos durante el verano de los cursos de bachillerato, lo que me permitió aprender cómo funciona la empresa y cómo sería mi trabajo al terminar los estudios. Después de mis primeras prácticas tuve ocasión de acudir a Taste Tomorrow. Fue una experiencia maravillosa, ya que pude relacionarme con muchos expertos del sector y aprender de ellos. Todas las personas a las que he conocido a través de este programa siempre me han deseado mucha suerte y me han ayudado a conseguir todas mis metas".





Además, en Estados Unidos Table Talk, una empresa que elabora pasteles y bizcochos organizó un concurso de tartas. En el concurso había varias categorías como la más cremosa, la mejor tarta salada y la más creativa. Contamos con la presencia de dos equipos de I+D de Table Talk que probaron y valoraron las tartas dulces y saladas elaborados por los alumnos. Los ganadores fueron:



- Mississippi Mud Pie
- Potato au Gratin with Hot Honey
- Chicken Pot Pie

Tras la competición, Table Talk incluso empezó a hacer pruebas con algunos de los sabores creados por nuestros alumnos.

Algunos alumnos no se cansan de trabajar horneando panes y pasteles. Por segundo año, dos alumnos, Jayleen Arias y Mathew McDaniel, hicieron unas prácticas en Puratos Pennsauken durante las vacaciones de verano. Asumieron distintas tareas para adquirir más experiencia. Durante una visita de clientes a Puratos, el Chef ejecutivo de Campbells alabó la presencia y la elocuencia de Jayleen, algo extraordinario, ya que durante su primer curso se ponía muy nerviosa cada vez que tenía que hablar en público y tartamudeaba. Ha sido maravilloso presenciar su transformación.

ESCUELA DE PANADERÍA EL LÍBANO

Año de inicio: **2022**
Alumnos graduados en 2024: **24**

El 14 de noviembre de 2022 celebramos la apertura de nuestra 10ª Escuela de Panadería en Líbano. La escuela se creó para honrar y conmemorar a Issam Hachwi y su objetivo es que los jóvenes desfavorecidos puedan tener una profesión, formándolos para ser panaderos.

Pese a la complicada situación en el Líbano, tanto el equipo docente como los alumnos mantuvieron la motivación y una actitud positiva. La complicada situación hizo que hubiera que posponer la graduación de la primera promoción de alumnos, pero, por fin, el 24 de enero de 2025 pudieron recibir el diploma oficial en presencia de sus familiares y amigos.

La escuela de Panadería del Líbano recibió la visita de algunos famosos blogueros culinarios como Anthony Rahayel que recorre el mundo descubriendo nuevos sabores, y Sawsan Habbal, artista y profesora experta en pasteles.

Sawsan Habbal impartió un curso de 8 días sobre diseño de tartas. Conoció a los alumnos y los introdujo en el mundo del diseño de tartas mediante clases prácticas. Les enseñó a trabajar con chocolate, fondant y buttercream. Abordaron distintas técnicas de decoración de tartas con manga pastelera y pintura, así como con papel de arroz. Los alumnos aprendieron a crear personajes en 3D.

También les enseñó pensamiento de diseño. Es una metodología que ayuda a organizar las ideas y a enfocarlas en una visión clara para crear algo completamente nuevo y original. Es fundamental para destacar y pensar de forma original.

Tras seis días de prácticas los alumnos tuvieron que hacer un examen. Cada equipo preparó sus procedimientos operativos estándar (SOP) para aprovechar al máximo el tiempo y la eficiencia. La tensión, la energía dedicada a resolver problemas y una creciente seguridad podía palpase en el ambiente.

Sawsan Habbal: "Durante 8 días—ó de clases y 2 de exámenes— puse a prueba el programa que yo misma había diseñado con unos alumnos increíbles y sin ninguna experiencia previa en diseño de tartas. Asistir a su transformación y ver las magníficas creaciones que consiguieron en solo 8 días fue una satisfacción inmensa".





Rama Chehab (2022-2024)



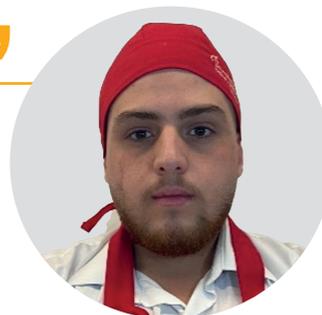
"En primer lugar, y sobre todo, es un entorno que permite desarrollar competencias. Mi experiencia con chefs muy profesionales me ha hecho creer que los sueños pueden hacerse realidad. Aprendemos a crear distintas recetas y luego las compartimos con los demás. Es maravilloso ver cómo de nuestra creatividad pueden surgir distintos sabores.

No es solo realizar mi visión y mi misión de convertirme en chef, sino llegar a ser mundialmente conocida en este campo".

Omar Orfali (2023-2025)



"Hasta ahora mi experiencia en la Escuela de Panadería ha sido increíble. He aprendido muchísimo sobre diferentes técnicas de horneado y sabores. El Chef Issam es un gran experto y me ayuda a comprender la ciencia de la elaboración del pan. Disfruto probando nuevas recetas y experimentando con diferentes ingredientes. La mejor parte es probar el delicioso pan que preparamos al final de cada clase."



ESCUELA DE PANADERÍA EL SALVADOR

Año de inicio: 2023
Alumnos graduados en 2024: 12

En febrero de 2023 abrimos nuestra 11ª Escuela de Panadería en Santa Ana (El Salvador), la primera de este tipo en el país. La Escuela de Panadería proporcionará educación de calidad y oportunidades de empleo a jóvenes desfavorecidos en un entorno de vanguardia, promoviendo un impacto positivo en sus vidas y sus perspectivas. Por primera vez desde que existe la Fundación Escuela de Panadería, hemos colaborado con una ONG belga, Vía Don Bosco, especializada en ofrecer formación profesional en países en desarrollo.

Gloria Lucha fue una de las primeras alumnas de la Escuela de Panadería de El Salvador. Se graduó en diciembre y ya ha empezado a trabajar en una panadería de Santa Ana, su ciudad natal. Se siente muy afortunada por la oportunidad que se le dio y que le ha permitido crecer profesionalmente y, sobre todo, personalmente. La escuela le proporcionó las herramientas y los valores para crecer como persona, respetar lo que se le había dado y seguir adelante para labrar un futuro mejor para ellas y para su familia. Descubrió su pasión por la repostería, el pan y el chocolate, pero fueron las clases extras como inglés y comunicación las que le han hecho crecer como persona. Ha aumentado su autoestima y su seguridad en ella misma y considera que es mejor persona gracias a la Escuela de Panadería. En palabras de Gloria: *"Sin ninguna duda, la Escuela de Panadería El Salvador, es una excelente oportunidad para muchos de nosotros, nos ayuda a crecer apoyándonos al 100 % y preparándonos de la mejor manera posible día a día para triunfar"*.



Isabel Zetino



"Para mí la experiencia ha sido extraordinaria, puesto que siempre soñé con aprender repostería. Se me presentó la oportunidad y ha satisfecho por completo todas mis expectativas. He aprendido mucho, ya estoy creando mis propias tartas en casa y me siento orgullosa de todo lo que he conseguido gracias a la Escuela de Panadería. Me encanta que además de las tres áreas principales, también nos enseñan a crear nuestro propio negocio y tengo que decir que la experiencia ha sido preciosa".

Miguel Vinueza



"Mi experiencia en la Escuela de Panadería ha sido un viaje de aprendizaje y mejora. Estos dos años me he enfrentado a retos que me han permitido pulir mis habilidades de panadería y repostería. La práctica en estas dos áreas fue fundamental para mejorar mi precisión, creatividad y gestión del tiempo e incluso me ayudó a descubrir talentos ocultos de los que ni yo mismo era consciente. Cada una de las técnicas que he aprendido, desde trabajar las masas a la elaboración de finos bombones, me ha servido para fortalecer mi pasión y mi compromiso con este oficio. Ahora, al echar la vista atrás, lo hago lleno de gratitud, reconociendo que cada reto y lección me ha preparado para embarcarme y abrirme camino en el mundo de la repostería, dándome la seguridad necesaria para enfrentarme a nuevas oportunidades y seguir creciendo profesionalmente. La Escuela de Panadería no solo me ha proporcionado los conocimientos técnicos, sino también la seguridad para innovar y crear con pasión, abriendo las puertas a un futuro lleno de posibilidades".



ESCUELA DE PANADERÍA VIETNAM

Año de inicio: **2023**
Alumnos matriculados en 2024: **47**

La Escuela de Panadería Vietnam se inauguró y dio la bienvenida a su primera promoción de alumnos el 5 de septiembre de 2023. Con solo un año de experiencia, esta primera promoción se presentó el International Food & Bakery Challenge organizado por la World Master Chef Association de Vietnam. Había participantes de Vietnam, Camboya, Taiwán, Japón, Corea, Indonesia, Singapur y Malasia.

Pese a la fuerte competencia, nuestros alumnos consiguieron 6 medallas en distintas categorías.

- Una medalla de oro en la categoría de bombones.
- Tres medallas de plata en la categoría de pan artesanal.
- Una medalla de bronce en la categoría de postre especializado.
- Una medalla de bronce en la categoría de pasteles típicos vietnamitas.



Medalla de oro – bombones de chocolate



Medalla de plata – pan artesano



Medalla de bronce – Postre especializado



Medalla de bronce – Pasteles típicos vietnamitas

ESCUELA DE PANADERÍA VIETNAM - CONTINUADO

Los alumnos tuvieron dos semanas para prepararse y entrenar para su exhibición ante el jurado. Algunos días se quedaron en la escuela hasta muy tarde vigilando cada partida de pasteles, controlando las temperaturas y todo el proceso de elaboración hasta el final. Y ese gran esfuerzo tuvo su recompensa, lo que además supuso una gran motivación para los alumnos.



Lam Thi Srieu



"Estoy encantada de ser parte de la familia de la Escuela de Panadería de Vietnam. La escuela me eligió porque confiaba en mí y estoy convencida de que la Escuela de Panadería Vietnam me ha abierto las puertas a una vida mejor.

El tiempo que paso aquí estudiando veo que el ambiente es maravilloso. Creo que no hay otro sitio con un ambiente como este. Los profesores me motivan todo el tiempo. Transmiten una energía muy positiva y la directora siempre nos saluda con una reverencia aunque sea mayor que nosotros y eso me hace sentirme respetada y querida, no importa quien sea. Aunque todos somos de distintas edades y de distintos orígenes nos une nuestra pasión por la repostería. Estoy muy agradecida por la oportunidad que se me ha dado de estudiar en la Escuela de Panadería Vietnam. Es una gran suerte y un gran paso adelante en mi vida actual y futura. Cuando termine el curso, empezaré a trabajar para adquirir más experiencia. Si puedo, me gustaría ir más allá, no solo aquí en mi país sino en el mundo. Para aprender más guiada por mi pasión. Lo importante es que estudio y que no lo hago solo por mí misma, también quiero transmitir mi pasión a niños y niñas de aldeas remotas para inculcarles mi pasión y ayudarlos a conseguir un trabajo. Cuando esté bien asentada lo haré, porque es muy importante. Porque para mí un pastel es más que un pastel, es algo sanador".

ESCUELA DE PANADERÍA ETIOPÍA

Año de inicio:	2024
Alumnos matriculados en 2024:	27

¡El 18 de noviembre de 2024 tuvo lugar la inauguración oficial de nuestra 13ª Escuela de Panadería en Etiopía! Una fecha trascendental en la que dimos la bienvenida a la primera promoción formada por 27 alumnos entusiastas, listos para embarcarse en un viaje de aprendizaje, creatividad y destreza en el arte de la panadería.

A la inauguración asistieron importantes invitados, entre ellos, miembros del gobierno, nuestra escuela asociada General Winget y la embajadora belga en Etiopía y Yibuti, Annelies Verstichel.

Empezamos a escribir un emocionante capítulo y seguimos comprometidos con alimentar el talento, promover la innovación y difundir la alegría que proporciona la panadería en todo el mundo. Juntos, haremos del mundo un lugar en el que la pasión se conjuga con la pericia y los sueños se convierten en deliciosas realidades.



GOBIERNO CORPORATIVO

La fundación privada (private stichting/fondation privée) Fundación Escuela de Panadería es una iniciativa del Grupo Puratos, con sede en Groot-Bijgaarden (Bélgica). La Fundación Escuela de Panadería fue creada el 26 de diciembre de 2017 por tres fundadores, todos asociados con el Grupo Puratos:

- Puratos Group NV
- Puratos NV
- Coprem NV

La Fundación Escuela de Panadería es la sucesora de la anterior Fundación Escuela de Panadería VZW/ASBL. La anterior fundación (VZW/ASBL) se creó el 18 de mayo de 2016. La Fundación asumió todas las actividades, activos y pasivos de la anterior fundación (VZW/ASBL) a partir del 27 de diciembre de 2017. La anterior fundación (VZW/ASBL) fue liquidada el 28 de diciembre de 2017.

OBJETO

El objeto de la Fundación Escuela de Panadería es el siguiente:

- Establecer y promocionar la enseñanza y la educación; organizar la enseñanza, la formación y la ayuda en países en desarrollo.
- Promover el concepto y la práctica del comercio justo.
- Contribuir al desarrollo sostenible social, económico y medioambiental de personas desfavorecidas en países en desarrollo.
- Apoyar otras buenas obras y obras asistenciales, sin distinción, y, en particular, la enseñanza y educación de niños desfavorecidos en países en desarrollo.
- Las actividades concretas a través de las cuales se alcanza el objetivo de la Fundación comprenden, entre otras: establecer y participar en fundaciones sin ánimo de lucro parecidas en países en desarrollo, establecer y gestionar escuelas de panadería para niños desfavorecidos y fomentar el empleo.

El objeto de la fundación solo podrá ser modificado por los fundadores y por unanimidad.

MIEMBROS

Cualquier persona que apoye los objetivos de la Asociación podrá solicitar convertirse en miembro asociado. El Consejo de Administración adoptará una decisión discrecional sobre dichas solicitudes para obtener la condición de miembro asociado.

Cualquier persona que apoye los objetivos de la Asociación, sea o no miembro asociado, podrá, a propuesta de al menos dos miembros, ser aceptada como miembro activo por decisión de la junta general, adoptada con una mayoría de las tres cuartas partes de los votos.

La junta general comprende a todos los miembros activos. Todos los miembros activos tienen los mismos derechos de voto: cada miembro activo tiene un voto.

Los miembros activos y asociados pagan la misma cuota anual. El importe de esta cuota es establecido por la junta general. Para facilitar que un mayor número de personas interesadas se conviertan en miembros, la cuota no podrá superar nunca la cantidad de quinientos (500) euros.

En junio de cada año, el Consejo de Administración presentará los estados financieros del ejercicio económico anterior, junto con el presupuesto para el siguiente ejercicio financiero, a la junta general para su aprobación.

En esta junta general, se explicará también la contribución de la Asociación de cara a sus objetivos.

CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

La Fundación es dirigida por un Consejo compuesto por al menos tres miembros, elegidos por la junta general para un periodo de tres años. Los directivos podrán ser o no miembros de la Asociación y podrán ser cesados en cualquier momento por la junta general.

El Consejo de Administración que dirige la Fundación, es el responsable de la gestión diaria y de la implementación de los programas y actividades.

De media, el Consejo de Administración se reúne trimestralmente para debatir las actividades y la futura estrategia de las Escuelas de Panadería. Los consejeros con conflictos de intereses deberán abstenerse.

En 2024, el Consejo de Administración se reunió el 22 de marzo, el 13 de mayo, el 9 de septiembre y el 16 de diciembre.

Desde su establecimiento y a lo largo de 2024, el Consejo de Administración estuvo compuesto por las siguientes personas:

- Presidente: I. Baty
- Secretario: C. Surdiacourt
- Tesorero: J-P. Michaux
- Miembros del Consejo: S. Bouvy, M. Valls

Los miembros del Consejo de Administración están autorizados a comprometer válidamente a la Asociación, a través de la actuación conjunta de dos miembros del Consejo, de conformidad con los Estatutos sociales.

Los consejeros son ayudados en sus tareas por los siguientes voluntarios:

- Operaciones cotidianas: J. Segers, Director de la Escuela de Panadería
- Comunicación: Z. Bati, responsable de producto de masa madre y cereales
- Asesoramiento jurídico y fiscal: J-E. Moreno, Asesoría legal
- Asesoramiento financiero: J. Conchuela, director de contabilidad
- Recursos Humanos: K. D'Haeseleer, socio comercial de RR. HH.
- Asistencia técnica: C. Surdiacourt, Asistencia técnica al cliente del Grupo

Los consejeros y estos voluntarios fueron elegidos por la diversidad de sus experiencias y conocimientos. La presencia de los representantes del Grupo Puratos garantiza la defensa de la filosofía de los fundadores.

Ni los miembros del Consejo ni los voluntarios recibirán ninguna remuneración.

La contabilidad de la Fundación Escuela de Panadería está encomendada al departamento de servicios financieros de Puratos. Este último no recibe ninguna remuneración por este servicio.

INFORME FINANCIERO *

Informe financiero	
Propiedades de la Escuela de Panadería (edificios y equipos)	€ 644.153
Efectivo	€ 416.556
Total activos	€ 1.060.709
Patrimonio neto	€ 338.271
Cuentas por pagar	€ 722.438
Total pasivos	€ 1.060.709
Pérdidas y ganancias	
Gastos de explotación de la Escuela de Panadería	- € 1.056.278
Donaciones recibidas	€ 1.056.278
Resultado neto	€ 0

* Por razones legales y prácticas, algunas fundaciones locales funcionan como empresas hermanas en lugar de filiales de la Fundación belga. En consecuencia, las cifras presentadas anteriormente representan una consolidación híbrida de los filiales y fundaciones hermanas, ofreciendo una visión precisa de las actividades de la Bakery School Foundation en todos los países.

GRADUADOS 2024

India



Brasil



México



Sudáfrica



GRADUADOS 2024 - CONTINUADO

Rumanía



Filipinas



El Líbano



El Salvador



www.bakerschoolfoundation.com

Bakery School Foundation - Verenigingstraat 59, 1000 Brussel, Belgium
info@bakerschoolfoundation.com

