

Pascal Tepper: Ser MOF más que un concurso, es un reconocimiento nacional

Este extraordinario profesional francés, es un reconocido panadero ha sido galardonado con varios premios, sin embargo, su más alta distinción la obtuvo en el 2000 cuando fue calificado con el título supremo en panadería de su país: Meilleur Ouvrier de France (MOF).

Durante su breve estadía en Perú con motivo de EPPAN 2010 "I Encuentro Internacional de Profesionales de Panadería, Pastelería y Productos Afines" tuvimos el gran honor de entrevistarnos con él y de conocer su sencillez y su don de gente. Definitivamente el tema central fue el conocer el gran nivel de exigencia que debe tener quien postula a este premio MOF que a decir verdad es una distinción y un reconocimiento que la nación le brinda a un profesional que ha destacado durante años y que ha alcanzado un sitio de

de vuelo "el problema es que realmente necesito más tiempo para todo".

Siendo un ícono de la panadería artesanal, ¿qué significa ser un MOF?

El título MOF se otorga cada cuatro años, que es el tiempo aproximado que dura la evaluación en sus diversas etapas. Este es el grado más alto al que un profesional de la panadería y pastelería puede aspirar y tiene valor oficial; más que un concurso es un reconocimiento nacional. En mi país lo esencial es tener estudios de 3 años para tener un nivel estándar de aprendizaje. Luego de ello se trabaja como pastelero o panadero y se puede calificar a otras categorías, desde uno hasta 5 años. Después de tener esta experiencia es posible presentarse al concurso del MOF.



Pascal Tepper



Al término de nuestra entrevista: Christophe Batanero, Pascal Carrichon, Carmen López, Pascal Tepper, Cristian Luna

¿Cómo se lleva a cabo la calificación de los postulantes?

Como les comentaba, este título de MOF se otorga cada cuatro años y hay que ser mayores de 24 años. Existen diferentes fases y dentro de cada una de estas hay un jurado que va calificando de acuerdo a distintos niveles como tecnología, materiales y equipos empleados, valores nutricionales, diversificación de productos, entre muchos otros. Si se aprueba, seguimos a la segunda que es más práctica; si no, hay que esperar cuatro años más para volver a postular.

Si se clasifica para la tercera etapa tenemos un tiempo determinado para prepararnos a la final que se da en cuatro días de competencia; en donde hay que elaborar y exponer sobre los ingredientes y técnicas empleadas.

Coméntenos sobre el éxito de su franquicia

Desde hace 3 años empezamos junto con mi socio Pascal Carrichon este proyecto de franquicia que hoy es una realidad en Francia y muy pronto lo será en Dubai con un impresionante local de 500m². Tenemos en proyecto unas 30 franquicias en los próximos 3 años. Por el momento estamos en el ámbito del medio oriente, Asia del Sur y parte de Oceanía.

Ha sido un privilegio poder compartir con el MOF Pascal Tepper y conocer en persona su don de gente y su extraordinaria trayectoria en el mundo de la panificación.

conocimiento y experiencia para hacerlo merecedor de este galardón, comparable con los premios Oscar de la Academia.

Nos comenta que desde que se convirtió en MOF su vida tuvo un vuelco de 360° pues se tiene una gran cobertura mediática traspasando las fronteras. Desde entonces viaja unas 200 veces al año calculando unas 740 horas

I Encuentro de Profesionales Perú-Francia de Panadería y Pastelería



Organizado por el Servicio Económico de la Embajada de Francia y la Agencia Francesa para el Desarrollo Internacional, el Encuentro de Profesionales de la Panadería y Pastelería Perú - Francia, reunió a una delegación de las empresas más destacadas de maquinarias e insumos de la panificación y pastelería de Francia, como CHOPIN, DEMARLE, EUROFOURS, EUROGERM, GUYON, JAC, LESAFFRE, NACTIS, PANEM, SOREMA, VMI, CEVA, quienes fabrican la última generación que nos transporta a las novedades disponibles en Europa en la actualidad.

Este despliegue de alto nivel de negocios nos demuestra el gran potencial de nuestro país quienes nos eligieron como destino para el desarrollo del negocio del sector. Para ello trajeron la exhibición de su tecnología francesa en un evento planificado para atraer y generar negocios con Francia tanto en Perú como a nivel regional.



Sin duda alguna la gran exclusiva de este encuentro fue la presentación por primera vez en el Perú del MOF Pascal Tepper quien pudo mostrar a los peruanos lo mejor de su tecnología francesa para la producción de panes y pasteles de alta calidad.

La sede fue el Cen-



tro de Innovación en Panificación y Gastronomía de Alicorp, donde se implementó un taller precisamente con la maquinaria francesa así como un auditorio para las exposiciones.



Christian Beuscart, Alvaro Campos, Cécile Pozzo, Alejandro Daly

Para la inauguración se contó con la presencia del vicedirector del MINAG **Luis Felipe Sánchez** así como la embajadora de Francia en Perú, **Cécile Pozzo**, el vicepresidente del Negocio de Productos Industriales de Alicorp, **Alvaro Campos** y **Alejandro Daly**, presidente del Comité de Molinos de la Sociedad Nacional de Industrias, así como **Christian Beuscart**, jefe del Servicio Económico, entre otros altos directivos de las firmas participantes.

eventos

Buscando el mejor pan francés

Una de las actividades dentro de este evento fue el concurso del “Mejor Pan Francés” donde participaron 15 panaderías de destacado prestigio y resultando ganadores:

- Corporación Baguetera: Freddy Montalvan
- Industria Alimenticia El Gran Molino: Histi Bances
- Mapecsa: Carlos Ventura.

El jurado estuvo conformado por el MOF Pascal Tepper y Carlos Pereira, capitán del equipo peruano de la Copa Mundial del Pan, quienes tuvieron una presentación y contaron su experiencia y las expectativas que tienen de viajar precisamente a París, Francia en el 2012 para representar al Perú.

Las personas interesadas en asistir a Europain 2012 pueden escribirnos al correo electrónico rppp-ferias@esagesac.com, a fin de ir conformando la delegación peruana que alentará a nuestro equipo.

