



Denise DISTEFANO - Chef Pâtissière

*Portfolio*

*Je suis une pâtissière diplômée à l'école "Berufsbildendeschulen Landesberufsschule Salzburg 2 für Konditoren" de Salzburg (Autriche), possédant une grande sensibilité culinaire et plusieurs années d'expérience dans le métier. Travailleuse motivée, dynamique et habile souhaitant partager son savoir-faire avec les amoureux du domaine et évoluer dans le secteur de la pâtisserie. Artisane passionnée, intéressée par la pâtisserie moderne, traditionnelle, diabétique et végétarienne, ayant une bonne résistance à la fatigue et mettant du coeur à l'ouvrage. Après plusieurs années passées au sein de diverses entreprises autrichiennes du domaine de l'hôtellerie et de la pâtisserie dans les fonctions de apprenti pâtissière d'bord et aide pâtissière après, constaté l'impossibilité de croissance professionnelle dans une réalité aveugle, toujours habitué aux univers mouvants et exigeants, aujourd'hui je suis à la recherche de nouveaux défis à relever dans lesquelles je pourrais mettre à profit toutes mes compétences et mes qualité relationnelles, et évoluer professionnellement et dans les compétences. Ma méthode de travail ne se limite pas à une expertise technique mais privilégie un avoir être émulateur, pour qu'on cible le but de la mission en mettant en place tout l'opérationnel possible pour y trouver la meilleure solution pour y réussir.*

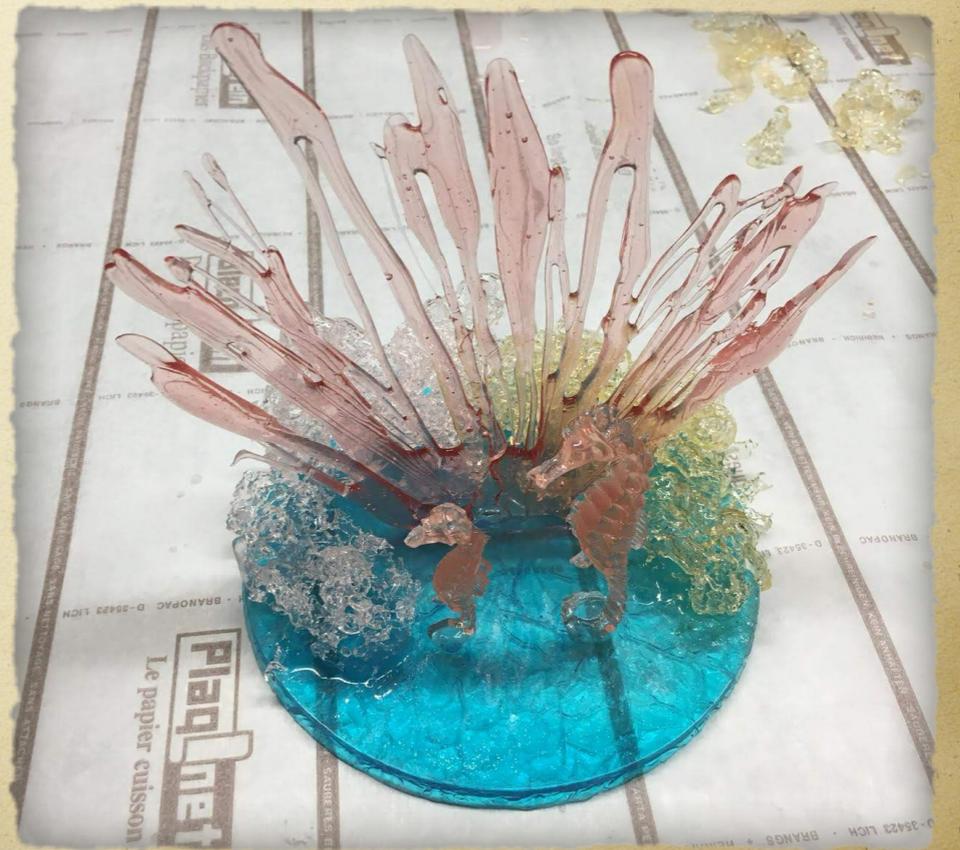


*I am a confectioner awarded a diploma at the school " Berufsbildendeschulen Landesberufsschule Salzburg 2 für konditoren " of Salzburg (Austria), possessing a big culinary sensibility and several years of experience in the job. Motivated, dynamic and skillful worker wishing to share her know-how with The Lovers of the domain and to evolve in the sector of the pastry. Passionate craftswoman, interested in the modern, traditional cake pastry; diabetic and vegetarian, having a good resistance á the fatigue and putting of the heart á the work. After several last years within diverse Austrian companies of the domain of the hotel business and the pastry in the functions of apprentice confectioner at first and helps confectioner later, noticed the impossibility of professional growth in a blind reality; always been used to the unstable and demanding universes, today I am in search of new challenges in whom I could take advantage of all my skills and of my relational qualities, and evolve professionally and in the skills. My method of work does not limit itself to a technical expertise but favors a skills emulator, so that we target the purpose of the mission by setting up everything operational possible to find the best solution there to make a success in it.*





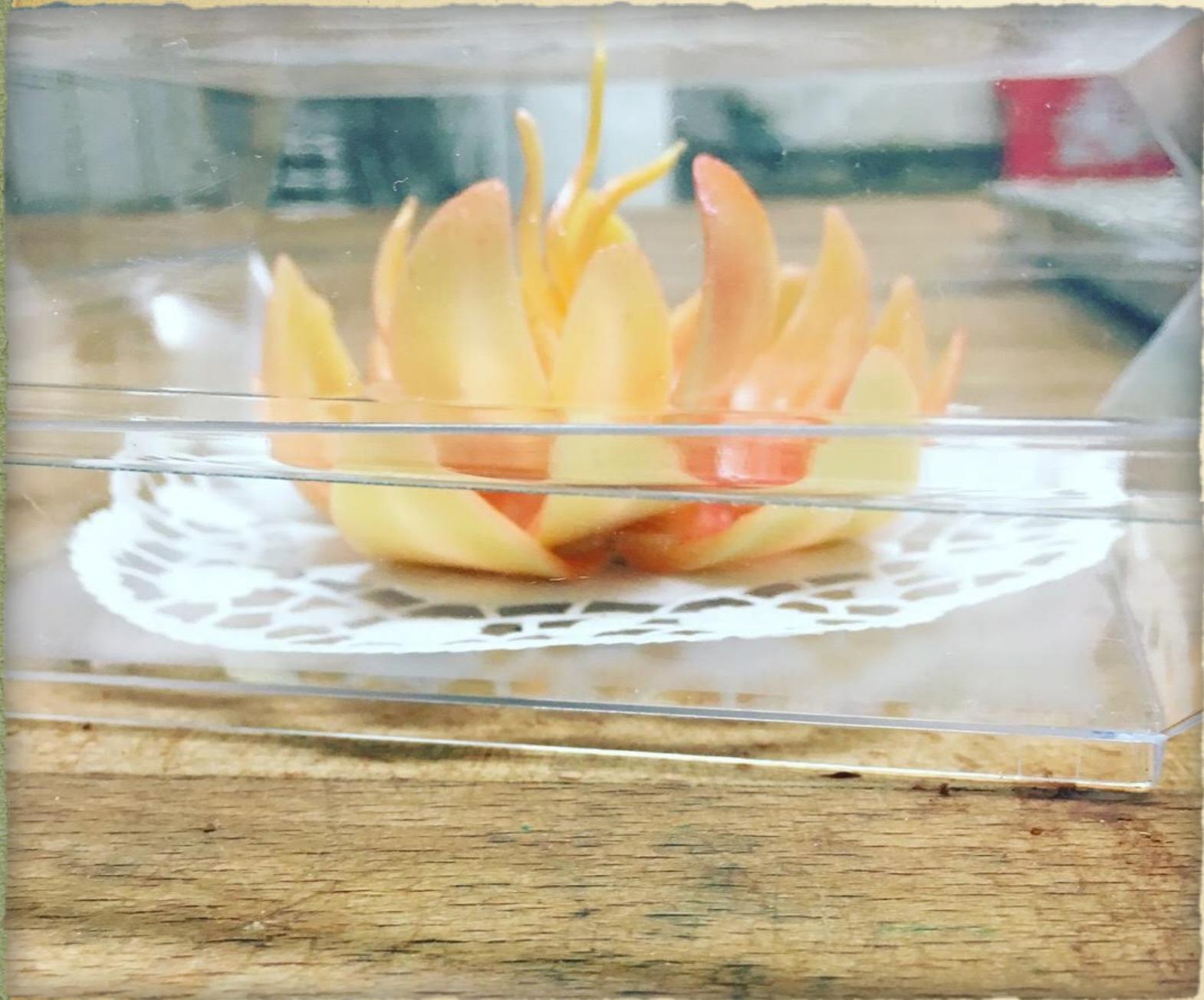










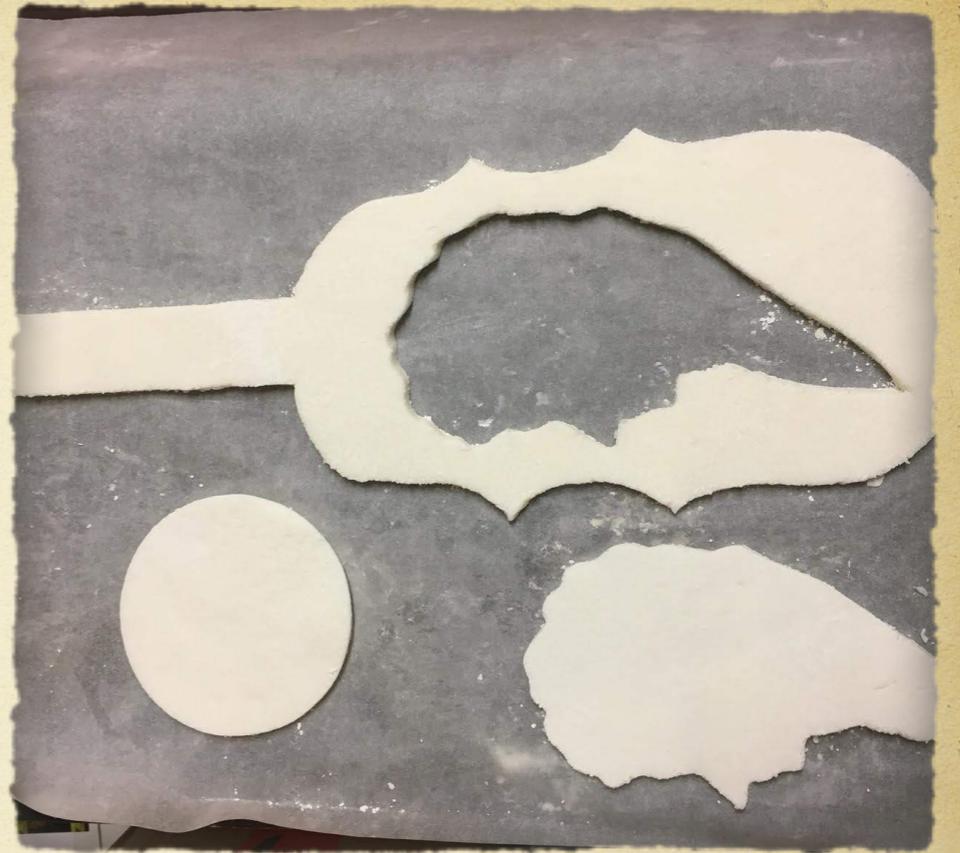








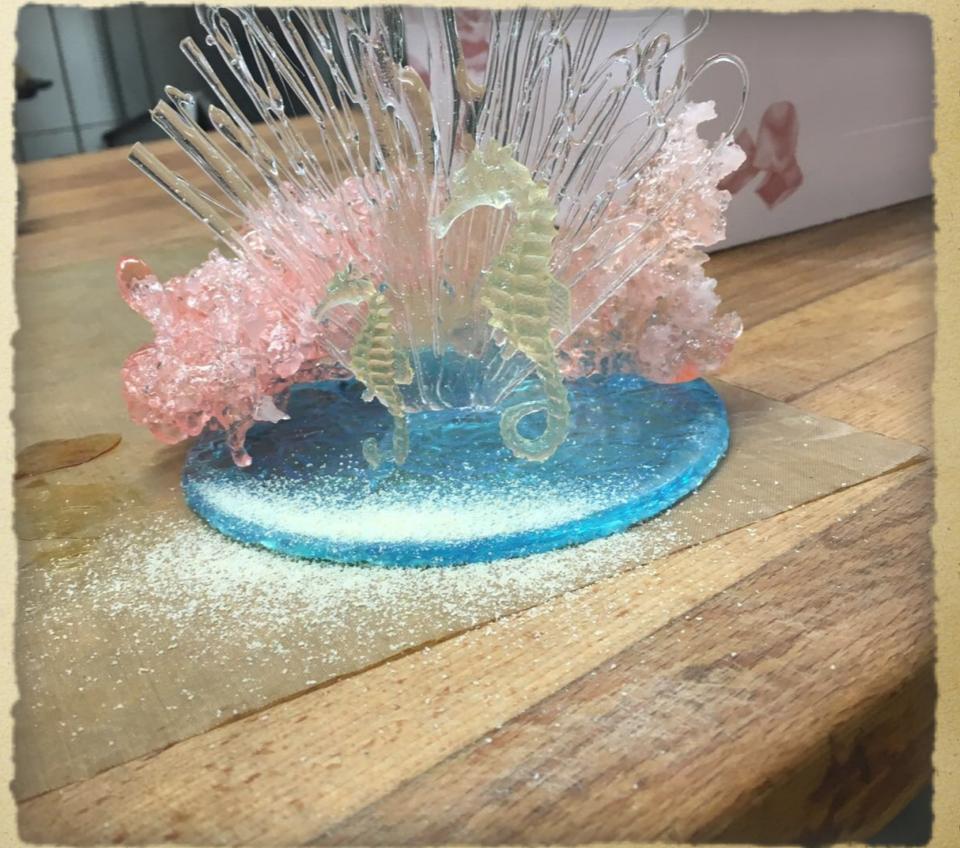
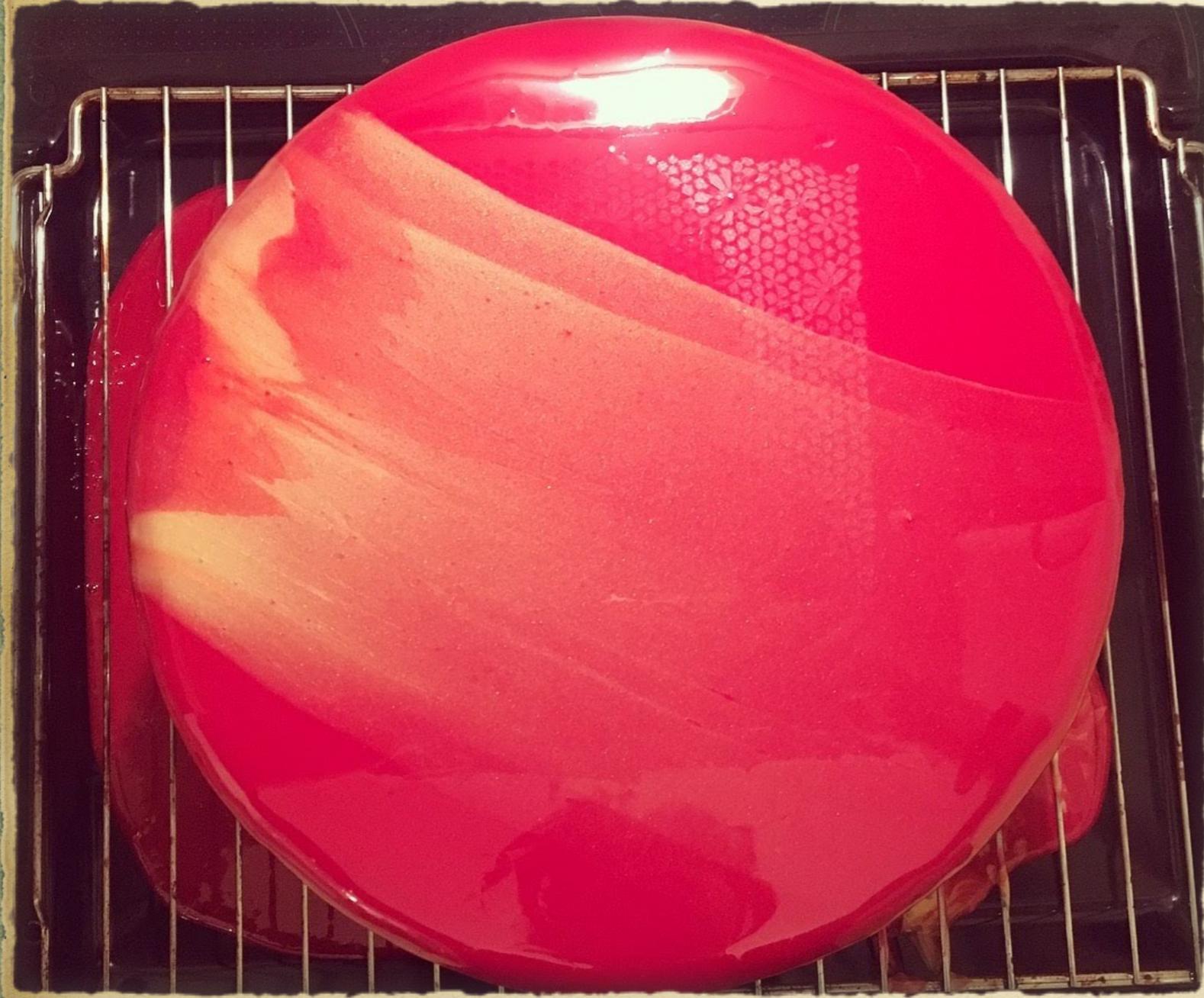


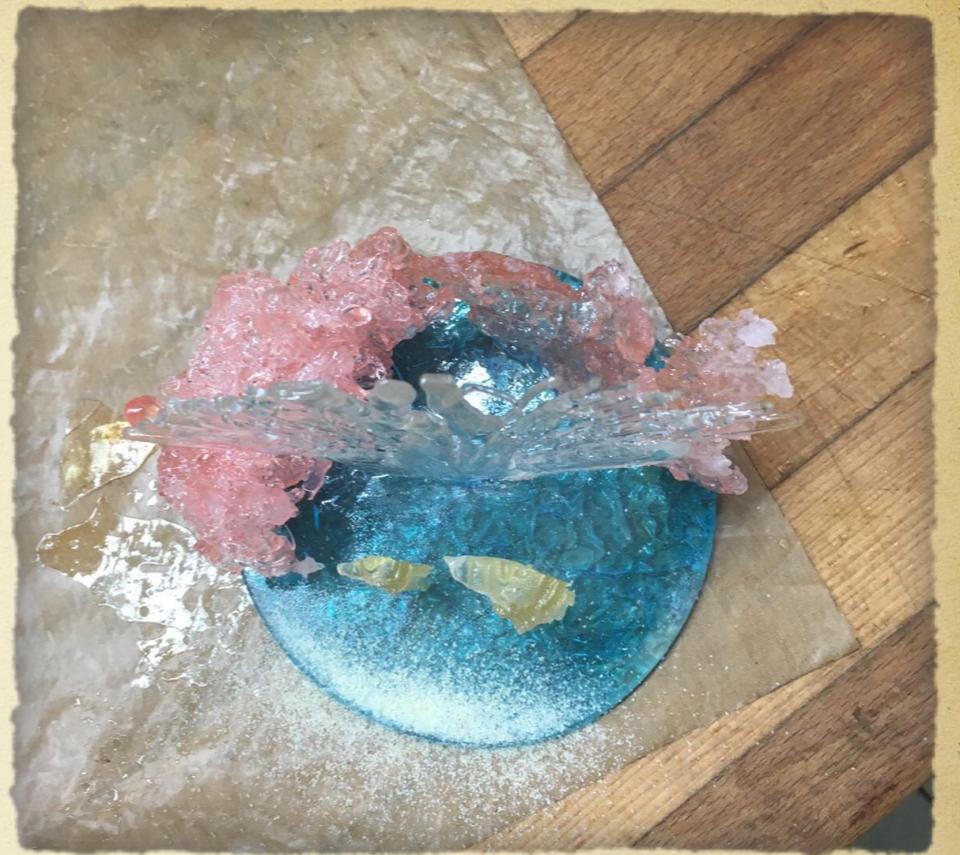




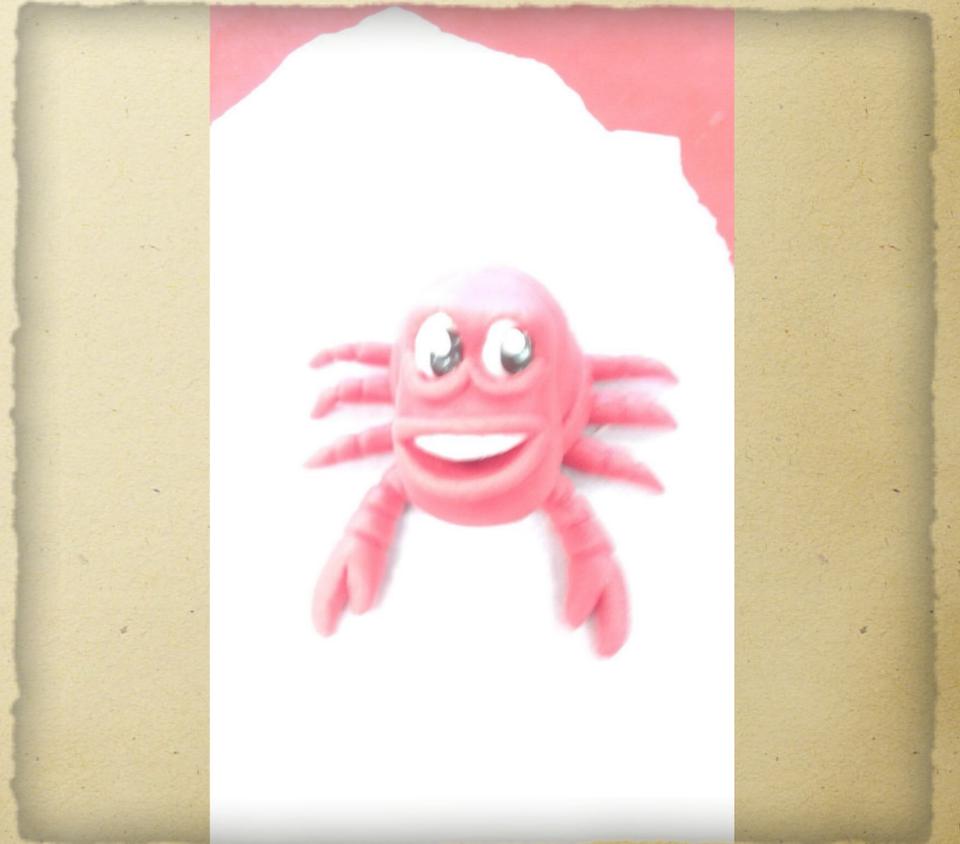






























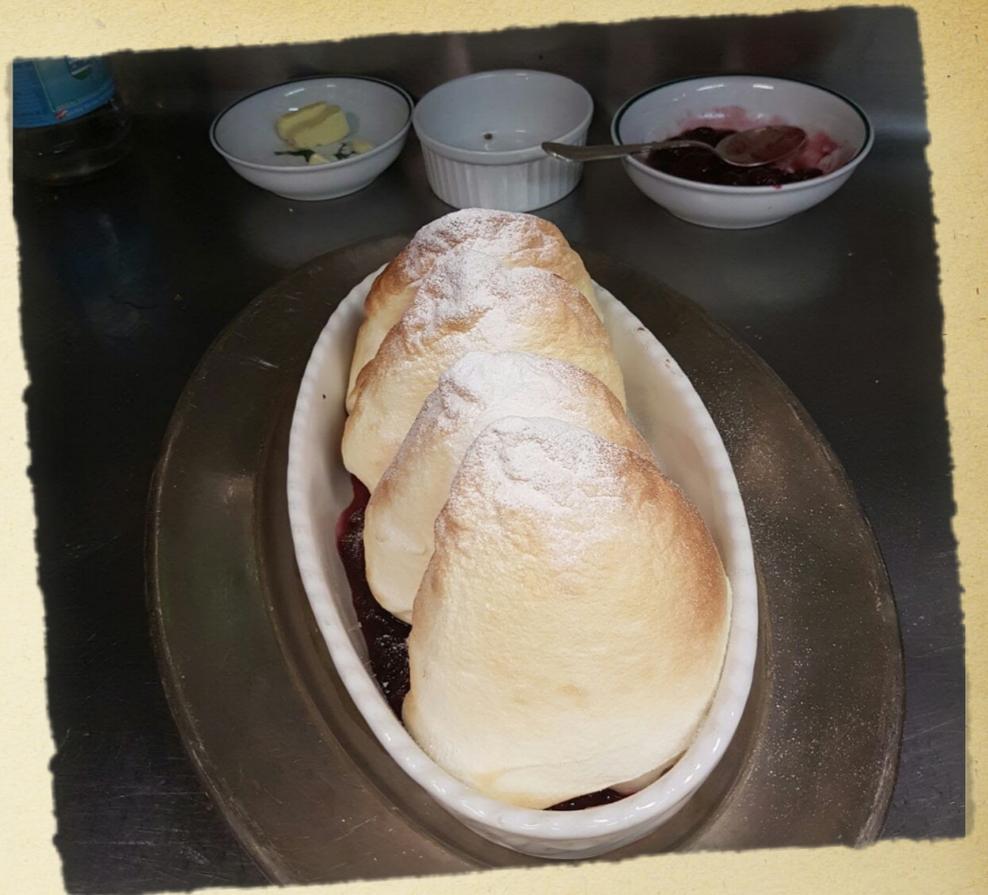












« La pâtisserie et l'amour, c'est pareil - une question de fraîcheur et que tous les ingrédients, même les plus amers, tournent au délice. »

« Pastry and love are the same - a question of freshness and all the ingredients, even the most bitter, turn to delight. »

-Christian Bobin