

# PROFISSIONAL DO ANO

**José Carlos Santos**  
Padaria Dias & Dias



## ↳ Identificação do candidato: Nome, idade, função e há quantos anos trabalha no estabelecimento?

José Carlos Santos, 55 anos, Mestre Padeiro, trabalha há cerca de 40 anos.

## ↳ Enuncie as razões da candidatura e descreva a capacidade de iniciativa do candidato:

Esta candidatura é o reflexo de um excelente profissional, exemplar, disponível, com características singulares, apaixonado pelo pão e pela profissão que abraçou desde muito novo. A sua capacidade de iniciativa e inovação leva-o a criar constantemente novas receitas, novos produtos, valorizando sempre os produtos endógenos, principalmente os da Serra da Estrela e da região Centro, muitas vezes subaproveitados, como por exemplo o soro do queijo e o farelo do arroz, transformando-os em ingredientes ricos a nível nutricional. O sucesso da empresa passa também pelo ganho de visibilidade nos concursos a nível nacional e internacional em que o José Carlos se tem envolvido: concurso do Melhor Pão Natural de Portugal 2017, 20218 e 2019, participação em concursos do CNEMA com prémios nos últimos 5 anos em várias categorias, indo o destaque para produtos como o folar salgado, pão em geral e pastéis de molho da Covilhã; concursos da ACIP, com destaque para os prémios de melhor bolo rainha, bolo-rei escangalhado e também os folares de Páscoa (doces e salgados); concurso do Festival Internacional du Pain na Tunísia, com o 3º lugar na categoria de equipa e o prémio de melhor apresentação. O trabalho e experiência ao longo dos anos culminou com o Campeonato do Mundo Bread in the City, Bakery World Cup, em Rimini, Itália, onde saiu vencedor o Pão Rosa Negra como Melhor Pão Biológico e Nutricional do Mundo.

## ↳ Capacidade de Comunicação

É um comunicador nato, com excelente capacidade de comunicação da marca Padaria Dias, quer a nível das redes sociais, como dos meios de comunicação social. Aproveita todas as oportunidades para falar da sua profissão e da empresa. Leva aos quatro cantos do mundo os produtos portugueses, tendo já passado pela Croácia, Itália, EUA, Tunísia, Brasil, Espanha, França, Holanda, Bélgica e Alemanha. É representante em diversos movimentos e associações, como o Clube Richemont Portugal e o Ambassadeurs du Pain, é também membro do Conselho Fiscal da ACIP e do Conselho Técnico-Pedagógico da formação em Portugal. Ao nível do ensino e da partilha do seu saber, é formador há cerca de 16 anos, tendo passado por vários centros IEF, por escolas de turismo e hotelaria, pelo CFPSA, entre outros cursos e workshops. Divulga e comunica a marca em feiras e encontros, como a InterSICOP em Madrid ou a FIPAN em São Paulo. Para além das distinções a nível empresarial, tem sido premiado também a nível individual, nomeadamente com a distinção de Padeiro Internacional do Ano, pela Revista de Panificação Brasileira (com a qual colabora frequentemente), na categoria Select Master Baker.

## ↳ Trabalho em equipa

É um excelente líder, lidera uma equipa de cerca de 36 pessoas, com capacidade para motivar um grupo a trabalhar com dedicação e excelência para o sucesso da empresa. O José Carlos é um profissional que consegue ver o melhor nos colaboradores e passar-lhes a sua motivação, exigindo sempre o melhor, para que cresçam também enquanto profissionais. Tem também uma ótima capacidade para gerir conflitos.

>> (continua)



# PROFISSIONAL DO ANO

**José Carlos Santos**  
Padaria Dias & Dias



>>

## Flexibilidade e engagement com a empresa



O José Carlos mudou, ao longo dos anos, a visibilidade da Padaria Dias. Está sempre disponível para novos projetos e novos desafios. Para ele não existe horário de trabalho fixo, os seus horários são os tempos do pão. Está constantemente à procura de novas oportunidades para crescimento, pois considera que sem formação não há evolução e desde sempre foi à procura de cursos diferenciados que o fizessem crescer a ele e ao negócio. Para além da produção em padaria, sempre teve preocupação com outras áreas do negócio como a gestão, o atendimento ao cliente (mantendo-o informado sobre a origem dos produtos e as matérias-primas), o marketing e publicidade, mostrando ser um profissional completo com uma verdadeira ligação com a empresa.

## Nome e função do representante da Entidade Patronal responsável pela candidatura:

Fernando Santos, Sócio-Gerente.

## Prémios e Distinções

PME Líder 2013, 2017, 2018, 2022 e 2023. PME Excelência 2018 e 2023.

|                     |   |
|---------------------|---|
| Nome                | José Carlos Santos   Padaria Dias & Dias  |
| Distrito            | Castelo Branco  |
| Setor de atividade  | Panificação e Pastelaria  |
| Tipo de empresa     | PME   |
| N.º de funcionários | 36  |
| Website             | <a href="https://padariadias.pt/">https://padariadias.pt/</a>   |
| Redes sociais       |   |

