Thomas Huber

BÄCKER

@ thomas.huber@email.de | +49 151 28403917 | Rosenheim
linkedin.com/in/thomashuber

PROFIL

Bäcker mit Gesellenbrief und 5 Jahren Berufserfahrung in handwerklichen Bäckereien im Raum Rosenheim. Sicher in Teigherstellung, Sauerteigführung und Langzeitführung für Brot und Brötchen sowie an Etagenofen und Gärvollautomat. Erfahrung mit Nachtarbeit ab 2 Uhr und Hygiene nach HACCP.

BERUFSERFAHRUNG

Bäcker
04/2023 - heute

Landbäckerei Hintermaier GmbH — Rosenheim

- Teigherstellung für täglich rund **2.500** Brötchen und 300 Brote in einer Backstube mit 9 Mitarbeitenden
- Sauerteigführung in 3 Stufen für Roggen- und Mischbrote, gleichbleibende Säure durch tägliche Messung
- Langzeitführung für Weizenbrötchen eingeführt, Einsatz von Backmitteln um die Hälfte reduziert
- Backen am Etagenofen mit 4 Herden und Steuerung des Gärvollautomaten für die Frühschicht

Bäckergeselle
08/2021 - 03/2023

Bäckerei Stadler e.K. — Wasserburg am Inn

- Aufarbeitung von Brezen, Semmeln und Kleingebäck, bis zu 800 Brezen pro Nacht von Hand geschlungen
- Gärunterbrechung für die Wochenendware geplant, Teigreste um rund 10 % reduziert
- Lebensmittelhygiene und HACCP-Dokumentation mit täglicher Temperaturkontrolle der Kühlräume

Auszubildender Bäcker
09/2018 - 07/2021

Bäckerei Stadler e.K. — Wasserburg am Inn

- Ausbildung in allen Bereichen der Backstube, von der Teigbereitung bis zum Ofen
- Gesellenprüfung 2021 vor der Handwerkskammer für München und Oberbayern mit der Note gut
- Platz 2 beim Leistungswettbewerb der Bäckerinnung 2021

KENNTNISSE

Teigherstellung · Sauerteigführung · Langzeitführung · Aufarbeitung · Etagenofen · Gärvollautomat · Gärunterbrechung · HACCP · Lebensmittelhygiene · Nachtarbeit

AUSBILDUNG

Ausbildung zum Bäcker (HWK)
09/2018 - 07/2021

Bäckerei Stadler e.K. und Berufsschule Rosenheim — Rosenheim

Bäcker

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1

ZERTIFIKATE

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz
08/2018

Gesundheitsamt Rosenheim