

Sebastian Bittlmaier

Eis-Konditor



sebastian.bittlmaier@example.de

+49 711 5567890

Stuttgart, Deutschland

PROFIL

Eis-Konditor mit HWK-Gesellenbrief Stuttgart (Note 1,6), Eis-Konditor-Diplom Carpigiani Gelato University (Bologna) und 6 Jahren bei Gelateria San Marco Stuttgart und Eiscafe Riva Mannheim. Produziere 14 Gelato-Sorten und 8 Sorbet-Sorten pro Tag mit Carpigiani Pastomat 60 und MEC3-Eismischungen. Sommer-Tagesumsatz Hauptgeschaef 5.800 €. Italienisch C1 fuer Mantecazione-Schulungen in Bologna.

BERUFSERFAHRUNG

Eis-Konditor

Gelateria San Marco Stuttgart • Stuttgart, Deutschland • 08/2022 - heute

Italienische Familien-Gelateria mit 3 Standorten in Stuttgart und eigener Mantecazione-Manufaktur

- Produktion 14 Gelato-Sorten und 8 Sorbet-Sorten pro Tag mit Carpigiani Pastomat 60
- MEC3 Tradizione 80 Basis-Verarbeitung mit Overrun 28 Prozent (italienischer Standard)
- Sommer-Sortiments-Entwicklung 6 neuer Gelato-Sorten, Saisonumsatz +84.000 € vs. Vorjahr
- Sommer-Tagesumsatz Hauptgeschaef 5.800 € mit Eis-Vitrinen-Praesentation und Cassata-Eistorten
- Eis-Konditor-Diplom Carpigiani Gelato University Bologna 2024 mit 240 Stunden Theorie und Praxis

Konditor Eis-Linie

Eiscafe Riva Mannheim • Mannheim, Deutschland • 08/2020 - 07/2022

Italienisches Familien-Eiscafe seit 1958 mit eigener Mantecazione-Manufaktur

- Produktion 10 Gelato-Sorten und 6 Sorbet-Sorten pro Tag
- Eistorten- und Cassata-Sortiment mit 14 SKUs fuer Sommer-Vitrine
- Fabbri-Eismischungen und Variegato-Saucen-Verarbeitung

AUSBILDUNG

Eis-Konditor-Diplom (Carpigiani Gelato University Bologna)

Carpigiani Gelato University • Bologna, Italien • 06/2024 - 08/2024

Eis-Konditor (italienische Specialità) • Mantecazione-Diplom

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Stuttgart)

Berufsschule Stuttgart Konditorei & Eiscafe Riva Mannheim

Stuttgart, Deutschland

09/2017 - 07/2020

Konditor:in (HWK) • GPA: 1,6

PROJEKTE

Sommer-Sortiment 2025 Gelati

- 04/2025 - 09/2025

Entwicklung 6 neuer Gelato-Sorten mit MEC3 Tradizione 80 Basis, Saisonumsatz +84.000 € vs. Vorjahr

FÄHIGKEITEN

Gelato-Mantecazione (italienisch)

MEC3 & Fabbri-Eismischungen

Sorbet-Pasteurisierung

Eistorten & Cassata

Schockfroster Irinox

Eis-Vitrinen-Praesentation

Allergen-Manager LMIV

Carpigiani Pastomat

ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Stuttgart, Note 1,6)

- 07/2020

Eis-Konditor-Diplom Mantecazione (Carpigiani Gelato University Bologna)

- 08/2024

Allergen-Manager IFS Food 7

- 10/2024

Hygiene-Schulung § 43 IfSG

- 01/2025

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Italienisch • C1

Englisch • B1

Franzoesisch • A2

STÄRKEN

Mantecazione-Disziplin

Gelato-Produktion mit Overrun 28 Prozent (italienischer Standard) statt deutscher 50-80 Prozent

Carpigiani-Sensorik

Optimiere Pastomat-Kurve fuer 14 Sorten parallel ohne Eiskristall-Bildung

Eis-Konditor-Diplom Carpigiani Bologna

- 06/2024 - 08/2024

Sommerkurs Carpigiani Gelato University Bologna mit Mantecazione-Diplom, 240 Stunden
Theorie und Praxis

Sommer-Hochsaison-Disziplin

13-Stunden-Schicht im Juli/August stabil
ohne Schwund-Erhoehung