JULIAN KRAUSE

julian.krause@email.de
+49 152 73948261
München
linkedin.com/in/juliankrause

PROFIL

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Konditorei und 4 Jahren Berufserfahrung in Konditorei-Cafés. Berät zu Torten, Pralinen und Festtagsgebäck, nimmt Tortenbestellungen für Hochzeiten und Firmenfeiern auf und ist sicher im Café-Service, an der Kasse und in der Allergenkennzeichnung.

KENNTNISSE

- Kundenberatung
- Tortenbestellungen
- Pralinen
- Warenpräsentation
- Geschenkverpackung
- Café-Service
- Kaffeespezialitäten
- HACCP
- Allergenkennzeichnung
- Kassenabrechnung

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache
Englisch • B2
Italienisch • A2

ZERTIFIKATE

Seminar Verkaufsberatung im Konditorenhandwerk

Handwerkskammer für München und Oberbayern
10/2024

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Gesundheitsamt München • 08/2019

BERUFSERFAHRUNG

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk Konditorei

Konditorei Isarblick • München • 05/2023 - heute

Konditorei mit Café, 60 Sitzplätzen und eigener Pralinenmanufaktur.

- Beratung zu Torten, Pralinen und saisonalem Gebäck für rund **200** Kunden pro Tag
- Tortenbestellungen für Hochzeiten und Firmenfeiern aufgenommen und Motivwünsche mit der Backstube abgestimmt
- Geschenkverpackung und Präsentkörbe gestaltet; Umsatz im Weihnachtsgeschäft um 12 % gesteigert
- Kuchenvitrine täglich mit 25 Sorten bestückt und Kühlkette nach HACCP überwacht

Verkäufer im Konditorei-Café

Konditorei Seewinkel • Herrsching am Ammersee
07/2022 - 04/2023

Konditorei-Café mit Seeterrasse und starkem Ausflugsgeschäft.

- Café-Service für 40 Plätze auf der Seeterrasse und Kaffeespezialitäten an Wochenenden übernommen
- Kassenabrechnung mit Bar- und Kartenzahlung am Schichtende erstellt und den Tagesbericht an die Inhaberin übergeben
- Pralinensortiment mit 30 Sorten erklärt und Kostproben angeboten

Auszubildender Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (Konditorei)

Konditorei Seewinkel • Herrsching am Ammersee
09/2019 - 06/2022

- Gesellenprüfung vor der Handwerkskammer für München und Oberbayern bestanden
- Allergenkennzeichnung für 45 Torten und Gebäcke gemeinsam mit der Konditormeisterin gepflegt
- Warenpräsentation im Schaufenster zu Ostern und Weihnachten mitgestaltet

AUSBILDUNG

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Konditorei (HWK)

Städtische Berufsschule für Ernährung und Versorgung München
München
09/2019 - 06/2022
Duale Berufsausbildung

Mittlerer Schulabschluss

Staatliche Realschule Herrsching • Herrsching am Ammersee
09/2013 - 07/2019