

Carolyn Tannenbaum

Hochzeitstorten-Spezialistin

✉ carolin.tannenbaum@example.de ☎ +49 40 5667890 📍 Hamburg, Deutschland 🌐 📱 📧

PROFIL

Hochzeitstorten-Spezialistin mit HWK-Gesellenbrief Hamburg (Note 1,4), Hochzeitstorten-Designer-Diplom und 7 Jahren Patisserie. Stelle 86 Hochzeitstorten pro Saison her, davon 14 mit 7 Etagen, fuer Hotel Atlantic Hamburg und Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg. Kundenzufriedenheit 4,95/5 ueber 142 Google-Bewertungen. Zuckerblumen-Modellage mit Iwata HP-CR Airbrush, Tortenstatik mit Wilton-Saeulen und INOX-FERAS Edelstahl-Rahmen.

BERUFSERFAHRUNG

Hochzeitstorten-Spezialistin 08/2022 - heute
Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg (Patisserie) Hamburg, Deutschland

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg mit eigener Patisserie-Brigade fuer Bankette und Hochzeiten

- Eigenverantwortliche Herstellung 86 Hochzeitstorten pro Saison, davon 14 mit 7 Etagen ohne Statik-Versprueche
- Kundengespraech mit 86 Brautpaaren pro Saison, NPS 92 und Kundenzufriedenheit 4,95/5 ueber 142 Bewertungen
- Zuckerblumen-Modellage Rosen/Pfingstrosen/Magnolien mit Iwata HP-CR Airbrush und Pastillage
- Tortenstatik mit Wilton-Saeulen und INOX-FERAS Edelstahl-Rahmen fuer Mehrstoeckige
- Hochzeitsmessen Trau, Eheglueck und Wedding World Berlin mit 22 Neukunden 2024

Konditorin Hochzeitstorten 08/2019 - 07/2022
Hotel Atlantic Hamburg (Patisserie) Hamburg, Deutschland

Kempinski Hotel Atlantic Hamburg mit Bankett-Patisserie

- Herstellung 48 Hochzeitstorten pro Saison mit bis zu 5 Etagen
- Mitwirkung an 28 Hotel-Hochzeits-Events pro Saison mit Buffet-Aufbau fuer 200-400 Gaeste
- Tortendekoration Buntglas-Showpieces nach Mondial des Arts Sucrés Pariser Standard

AUSBILDUNG

Hochzeitstorten-Designer-Diplom (Akademie Deutsches Baeckerhandwerk Weinheim) 09/2022 - 06/2023
Akademie Deutsches Baeckerhandwerk Weinheim, Deutschland
Hochzeitstorten-Design Sehr gut

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Hamburg) 09/2016 - 07/2019
Berufsschule Hamburg Konditorei & Konditorei Junge Luebeck Hamburg, Deutschland
Konditor:in (HWK) GPA: 1,4

FÄHIGKEITEN

- Hochzeitstorten 7 Etagen
- Tortendekor Buntglas/Showpiece
- Zuckerblumen-Modellage
- Marzipan- & Pastillage-Dekor
- Tortenstatik & Saeulenkonstruktion
- Foodfotografie & Portfolio
- Kundengespraech Brautpaare
- Allergen-Manager LMIV

PROJEKTE

Hochzeitstorten-Saison 2025 04/2025 - 10/2025

Eigenverantwortliche Herstellung 86 Hochzeitstorten der Saison 2025, 14 davon 7 Etagen, Kundenzufriedenheit 4,95/5 ueber 142 Bewertungen

Hochzeitstorten-Portfolio Hochzeitsmessen 01/2024 - 12/2024

Praesentation auf 4 DACH-Hochzeitsmessen (Trau, Eheglueck, Wedding World Berlin, Heiraten Hamburg), 22 Neukunden generiert

ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Hamburg, Note 1,4) 07/2019

Hochzeitstorten-Designer-Diplom (Akademie Deutsches Baeckerhandwerk Weinheim) 06/2023

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Franzoesisch	B2
Englisch	B2

STÄRKEN

Hochzeitstorten-Statik

14 Hochzeitstorten mit 7 Etagen ohne Statik-Versprueche oder Wackler ueber 3 Saisons

Kundengespraech Brautpaare

Beratungstermine mit 86 Brautpaaren pro Saison, NPS 92

Zuckerblumen-Sensorik

Modelliere Rosen, Pfingstrosen und Magnolien aus Pastillage mit Iwata Airbrush