

Marius Volwender

Hotel Patisserie Chef

Hotel Patisserie Chef mit Konditormeister HWK Muenchen (Note 1,4), WACS Worldchefs-Zertifikat und 14 Jahren Hotel-Patisserie bei Hotel Adlon Kempinski Berlin (Patisserie-Brigade) und Bayerischer Hof Muenchen (Patisserie). Fuehre 12-koeufige Patisserie-Brigade fuer Banketts bis 1000 Gaeste, 6 Hotel-Restaurants und 24 Mio. € Bankett-Umsatz. Coupe du Monde de la Patisserie 2023 Team-Bronze und AEVO-Schein. Franzoesisch C1, Englisch C1.

marius.volwender@example.de

+49 30 4567890

Berlin, Deutschland



BERUFSERFAHRUNG

Hotel Patisserie Chef 08/2020 - heute

Hotel Adlon Kempinski Berlin (Patisserie-Brigade)
Berlin, Deutschland

5-Sterne-Superior-Hotel am Brandenburger Tor mit 6 Restaurants und 24 Mio. € Bankett-Umsatz

- Fuehrung 12-koeufige Patisserie-Brigade fuer 6 Hotel-Restaurants (davon 1 Stern-Michelin)
- Bankett-Patisserie fuer 18 Hotel-Banketts pro Saison mit 200-1000 Gaesten
- Showpiece Zucker- und Schoko-Skulpturen fuer 4 Hotel-Galas pro Jahr (bis 2,2 m hoch)
- Coupe du Monde de la Patisserie 2023 Team-Bronze als DACH-Nationalteam-Mitglied in Lyon
- Ausbildung von 6 Konditor-Lehrlingen pro Jahr und 4 Pastry-Stagiaires aus Paris und Tokio

Sous-Chef Patisserie 08/2011 - 07/2020

Bayerischer Hof Muenchen (Patisserie)

Muenchen, Deutschland

5-Sterne-Superior-Hotel am Promenadeplatz Muenchen mit 4 Restaurants und Patisserie-Brigade

- Stellvertretende Brigade-Leitung 8-koeufige Patisserie mit 240 Plated Desserts/Tag
- Bayerischer Hof Bankett-Patisserie fuer 28 Hotel-Banketts pro Saison mit 100-600 Gaesten
- WACS Worldchefs-Zertifikat 2019 und 3 internationale Wettbewerbs-Teilnahmen



PROJEKTE

Adlon Sommer-Bankett-Saison 05/2025 - 09/2025

Patisserie-Leitung 18 Hotel-Banketts mit 200-1000 Gaesten, Buffet-Aufbau und Plated-Desserts fuer 6 Sterne-Restaurants



AUSBILDUNG

Konditormeister (HWK Muenchen) 09/2018 - 06/2020

Konditor-Bundesakademie Solingen Solingen, Deutschland
Konditormeister:in 1,4

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Muenchen)

09/2008 - 07/2011

Berufsschule Muenchen Konditorei & Bayerischer Hof Muenchen

Muenchen, Deutschland

Konditor:in (HWK)

GPA: 1,5



FÄHIGKEITEN

Hotel-Patisserie-Brigade

Bankett-Buffer 1000 Gaeste

Plated Desserts Fine Dining

Showpiece Zucker- & Schoko-Skulpturen

Hochzeitstorten 7 Etagen

Mitarbeiterfuehrung 12 Personen

Kalkulation & COGS

HACCP / IFS Food 7



ZERTIFIKATE

Konditormeister-Brief (HWK Muenchen, Note 1,4)

06/2020

Coupe du Monde de la Patisserie Team-Bronze
06/2023 - 11/2023

DACH-Nationalteam Patisserie holte Bronze bei der Coupe du Monde de la Patisserie 2023 in Lyon

AEVO Ausbildereignung (HWK Muenchen) 06/2020

Coupe du Monde de la Patisserie 2023 Team-Bronze (Lyon)
11/2023

WACS Worldchefs-Zertifikat 09/2019

Allergen-Manager IFS Food 7 10/2024



SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Franzoesisch	C1
Englisch	C1
Italienisch	B2



STÄRKEN

Bankett-Buffer-Skalierung

Buffer-Patisserie fuer 1000 Gaeste in unter 4 Stunden Aufbau und 0 Reklamationen

Fuehrung Patisserie-Brigade

Fuehre 12-koepfige Brigade ueber 3 Sterne-Restaurants mit Fluktuation unter 5 Prozent

Internationale Wettbewerbs-Erfahrung

Coupe du Monde de la Patisserie 2023 Team-Bronze plus 3 weitere internationale Wettbewerbe