

Maximiliane Becker

Konditor-Auszubildende

maximiliane.becker@example.de +49 211 5567890

Duesseldorf, Deutschland



◆ Profil

Konditor-Auszubildender im 2. Lehrjahr bei der Konditorei Heinemann GmbH (Duesseldorf) mit Zwischenpruefung HWK Note 2,0 und § 43 IfSG aktuell. Produziere 60 Tortenboeden pro Frueschicht ab 04:00 Uhr und unterstuetze die Hochzeitstorten-Saison 2025 mit 24 ausgelieferten Torten. Berufsschule Solingen mit Schwerpunkt Patisserie und HACCP-Grundkurs IHK Duesseldorf abgeschlossen.

◆ Berufserfahrung

Konditor-Auszubildender 09/2023 - heute
Konditorei Heinemann GmbH Duesseldorf, Deutschland

Traditions-Konditorei mit 5 Filialen im Rheinland und eigener Patisserie-Manufaktur

- Eigenstaendige Produktion von 60 Tortenboeden pro Frueschicht ab 04:00 Uhr (Wiener Boden, Biskuit, Sachertorten-Boden)
- Mitwirkung an 24 Hochzeitstorten der Saison 2025 mit Tortenboeden-Backen, Cremes und Buntglas-Dekoration
- Pralinen-Grundtechniken an der Schokoladen-Tempering-Maschine (Callebaut, Tempering-Kurve 45 zu 27 zu 32 Grad)
- Allergen-Kennzeichnung nach LMIV fuer 18 SKUs ohne Befund in 4 internen Audits
- Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG und HACCP-Grundkurs IHK Duesseldorf 2024 abgeschlossen

◆ Ausbildung

Ausbildung zur Konditor:in (3 Jahre, HWK Duesseldorf)

09/2023 - 07/2026 (geplant)

Berufskolleg Solingen & Konditorei Heinemann GmbH

Duesseldorf, Deutschland

Konditor:in (HWK) GPA: 2,0 (Zwischenpruefung)

◆ Projekte

Hochzeitstorten-Saison Heinemann 04/2025 - 09/2025

Mitwirkung bei 24 Hochzeitstorten der Saison als Azubi: Tortenboden-Backen, Cremes-Vorbereitung und Buntglas-Dekoration

◆ Fähigkeiten

Tortenboeden & Biskuit
Pralinen-Grundtechniken
Couverture-Tempering
Marzipan-Modellage
Tortenschnitt & Aufbau
Hygiene § 43 IfSG / HACCP
Allergen-Kennzeichnung
LMIV
Sahne- & Cremes

◆ Zertifikate

**Zwischenpruefung
Konditor (HWK
Duesseldorf, Note 2,0)**
07/2024

**Hygiene-Schulung § 43
IfSG**
03/2024

**HACCP-Grundkurs (IHK
Duesseldorf)**
05/2024

Heinemann Adventssortiment

11/2024 - 02/2025

Eigenstaendige Herstellung von 12 Stollen pro Schicht und 80 Spritzgebaeck-Sorten in der Vorweihnachtszeit

Allergene-Sachkunde § 5 LMHV

10/2024

◆ Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Franzoesisch	A2
Englisch	B1

◆ Stärken

Frueaufsteher-Disziplin

Stabile 04:00-Schicht ueber 18
Monate Ausbildung ohne
Schicht-Versprueche

Lernbereitschaft

Patisserie

Berufsschulnote 1,8 im Modul
Patisserie und
Zwischenpruefung HWK 2,0

Sorgfalt bei Hygiene

Allergen-Kennzeichnung nach
LMIV ohne Befund in 4 internen
Audits