

Ausbildung

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Köln)

09/2017 - 07/2020

Konditor-Bundesakademie Solingen & Café Reichard Köln

Solingen, Deutschland

Konditor:in (HWK)

GPA: 1,7

Fähigkeiten

- Patisserie & Torten
- Schokoladen-Couverture
- Pralinen & Bonbons
- Zuckerblumen & Marzipan
- Hochzeitstorten-Statik
- Allergen-Manager IFS Food
- Konditor-Software ConCard
- Hygiene § 43 IfSG / HACCP

Zertifikate

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Köln, Note 1,7)

07/2020

Allergen-Manager IFS Food 7

10/2024

Hygiene-Schulung § 43 IfSG

01/2025

HACCP-Aufbaukurs (IHK Köln)

05/2024

Sprachen

Deutsch

Muttersprache

Französisch

B2

Englisch

A2

Profil

Konditor mit HWK-Gesellenbrief Köln (Note 1,7) und 6 Jahren Patisserie-Erfahrung bei Café Reichard Köln und Konditorei Auer Aachen. Stelle 95 individuelle Torten pro Woche her, darunter 12 Hochzeitstorten pro Saison mit bis zu 5 Etagen. Erfahrung in Couverture-Verarbeitung (180 kg/Woche) und Zuckerblumen-Modellage. IFS-Food-Allergen-Manager und Hygiene nach § 43 IfSG.

Berufserfahrung

Konditor 08/2022 - heute
Café Reichard GmbH Köln, Deutschland

Traditions-Konditorei seit 1855 am Kölner Dom mit eigener Patisserie

- Herstellung 95 individueller Torten pro Woche, 12 Hochzeitstorten pro Saison mit bis zu 5 Etagen
- Couverture-Verarbeitung 180 kg/Woche für Pralinen, Bloom-Quote unter 0,4 %
- Adventssortiment-Entwicklung 18 neue Pralinen, Saisonumsatz +62.000 € vs. Vorjahr
- Kundengespräche zur Tortenindividualisierung mit 14 Hochzeitspaaren pro Saison
- Hygiene-Sicherheit nach HACCP und § 43 IfSG, kein Befund in 3 Audits

Konditor 08/2020 - 07/2022
Konditorei Auer Aachen Aachen, Deutschland

Konditorei mit 7 Cafe-Standorten in der Region Aachen

- Produktion 60 Stück Sahnetorten und 240 Pralinen pro Tag
- Zuckerblumen-Modellage für Hochzeits- und Geburtstagstorten
- Mitwirkung an Konditorei-Wettbewerb HWK NRW, 2. Platz Zuckerschau 2021

Projekte

Hochzeitstorten-Saison 2025 04/2025 - 10/2025

Eigenverantwortliche Herstellung von 48 Hochzeitstorten der Saison, Kundenzufriedenheit 4,9/5 über 86 Google-Bewertungen

Café Reichard Adventssortiment 11/2024 - 02/2025

Entwicklung von 18 neuen Pralinen und 6 Adventstorten, Saisonumsatz +62.000 € vs. Vorjahr

Stärken

Sorgfalt bei Tortendesign

Reklamationsquote bei kundenindividuellen Torten unter 0,6 % über 4 Saisons

Frühaufsteher-Disziplin

Stabile 04:00-Schicht und Wochenendpräsenz für Hochzeitstorten-Auslieferung

Sensorik bei Couverture

Tempere Couverture verlässlich auf $31\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, Bloom-Quote unter 0,4 %