

THERESA STUTZER

KONDITIONERGESELLE

CONTACT

@ theresa.stutzer@example.de

+49 511 4456789

Hannover, Deutschland



AUSBILDUNG

Gesellenbrief Konditor:in
(HWK Hannover)

09/2019 - 07/2022

Akademie Deutsches
Baeckerhandwerk Weinheim
& Cafe Niederegger
Hannover

Weinheim/Hannover,
Deutschland

Konditor:in (HWK) GPA: 1,8

FÄHIGKEITEN

- Tortenfertigung & Aufbau
- Schokoladen-Couverture
- Pralinen & Truffel
- Marzipan- & Zuckerdekor
- Sahne- & Buttercremes
- HACCP / IFS Food 7
- Konditor-Software
- ConCard
- Allergen-Manager LMIV

ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Konditor:in
(HWK Hannover, Note

1,8)

07/2022

PROFIL

Konditorgeselle mit HWK-Gesellenbrief Hannover (Note 1,8) und 3 Jahren Patisserie-Erfahrung bei Cafe Niederegger Hannover und Konditorei Heinemann Duesseldorf. Stelle 140 Torten pro Woche her, darunter 8 Hochzeitstorten pro Saison mit bis zu 4 Etagen. Couverture-Verarbeitung 95 kg/Woche mit Callebaut und Valrhona Manjari 64 Prozent, Bloom-Quote unter 0,5 Prozent. Allergen-Manager IFS Food 7 und § 43 IfSG aktuell.

BERUFSERFAHRUNG

Konditorgeselle

08/2023 - heute

Cafe Niederegger GmbH & Co. KG (Standort Hannover)

Hannover, Deutschland

Traditions-Konditorei mit Marzipan-Schwerpunkt und 6 Filialen in Niedersachsen

- Herstellung 140 individueller Torten pro Woche inkl. 8 Hochzeitstorten pro Saison mit bis zu 4 Etagen
- Couverture-Verarbeitung 95 kg/Woche mit Callebaut und Valrhona Manjari 64 Prozent, Bloom-Quote unter 0,5 Prozent
- Marzipan-Modellage fuer 36 Weihnachts-Figuren mit Presse-Berichterstattung in der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung
- Allergen-Kennzeichnung LMIV fuer 32 SKUs mit 0 Befunden in 3 IFS-Food-Audits
- Mentor fuer 2 Auszubildende im 1. und 2. Lehrjahr mit woechentlichen Pair-Backing-Sessions

Konditor

08/2022 - 07/2023

Konditorei Heinemann GmbH

Duesseldorf, Deutschland

Traditions-Konditorei mit 5 Filialen im Rheinland

- Produktion 80 Sahnetorten und 320 Pralinen pro Tag
- Marzipan-Modellage fuer Hochzeits- und Geburtstagstorten
- Mitwirkung an der Hochzeitstorten-Saison Heinemann mit 18 Torten als Geselle

PROJEKTE

Niederegger Hannover Hochzeitstorten-Saison 03/2025 - 09/2025

Eigenverantwortliche Herstellung von 22 Hochzeitstorten der Saison 2025, Kundenzufriedenheit 4,8/5 ueber 64 Bewertungen

Marzipan-Schaufenster Niederegger

11/2024 - 12/2024

Modellage von 36 Marzipan-Figuren fuer das Weihnachts-Schaufenster, Presse-Berichterstattung in der HAZ

Allergen-Manager IFS

Food 7

10/2024

Hygiene-Schulung § 43

IfSG

01/2025

Schoko-Tempering-

Spezialkurs (Callebaut

Chocolate Academy)

06/2024

SPRACHEN

Deutsch Muttersprache

Franzoesisch B1

Englisch B1

STÄRKEN

Sorgfalt bei
Tortendesign

Reklamationsquote bei
kundenindividuellen Torten unter
0,8 Prozent ueber 3 Saisons

Frueaufsteher-Disziplin

Stabile 04:00-Schicht und
Wochenendpraesenz fuer
Hochzeitstorten-Auslieferung

Sensorik Couverture

Tempere Couverture verlaesslich
auf 31 Grad plusminus 0,5 Grad,
Bloom-Quote unter 0,5 Prozent