

Antonia Sigwart

Pâtisserie Chef

antonia.sigwart@example.de

+49 30 5567890

Berlin, Deutschland

Profil

Pâtisserie Chef mit Konditormeister HWK Berlin (Note 1,3) und 12 Jahren Pâtisserie-Erfahrung, davon 5 Jahre als Pâtisserie-Chef bei Pierre Hermé Berlin (Concept Store) und Cafe Einstein Stammhaus Berlin. Führe 10-köpfige Pâtisserie-Brigade mit Tagesausstoss 180 Plated Desserts und Wochenausstoss 280 Torten. Pastry Diploma von Ecole Bellouet Conseil Paris und AEVO-Schein. Plated Desserts wurden 2024 mit dem Gault Millau Pâtisserie-Pokal ausgezeichnet.

Berufserfahrung

Pâtisserie Chef

Pierre Hermé Berlin (Concept Store), Berlin, Deutschland

07/2020 - heute

Deutsche Niederlassung des französischen Pâtisserie-Hauses Pierre Hermé mit Concept Store Berlin-Mitte

- Führung 10-köpfige Pâtisserie-Brigade mit Tagesausstoss 180 Plated Desserts und 280 Torten/Woche
- Saisonale Macaron-Kollektion 18 SKUs nach Pierre Hermé-Pariser-Standard, Saisonumsatz +218.000 €
- Tempering-Toleranz plusminus 0,3 Grad fuer Valrhona Manjari 64 Prozent und Cacao Barry Origin
- Direkte Berichtslinie an Pariser Pierre Hermé Pâtisserie-Direktor, monatliche französische Calls
- Ausbildung von 4 Konditor-Lehrlingen und 2 Pastry-Stagiaires aus Paris pro Jahr

Sous-Chef Pâtisserie

Cafe Einstein Stammhaus (Berlin), Berlin, Deutschland

07/2016 - 06/2020

Wiener Kaffeehaus-Tradition seit 1978 mit Stammhaus an der Kurfürstenstrasse

- Stellvertretende Brigade-Leitung 6-köpfige Pâtisserie mit 120 Plated Desserts/Tag
- Plated-Desserts-Menue 2024 vom Gault Millau Pâtisserie-Pokal ausgezeichnet
- Sachertorten-Rezeptur nach Wiener Standard auf 220 Stueck/Woche skaliert

Fähigkeiten

Pâtisserie-Brigade-Führung

Sortimentsentwicklung

Plated Desserts Restaurant

Schokoladen-Couverture

Hochzeitstorten 7 Etagen

HACCP / IFS Food 7

Kalkulation & COGS

Mitarbeiterführung 10 Personen

Zertifikate

Konditormeister-Brief
(HWK Berlin, Note 1,3)

, 06/2019

AEVO Ausbildereignung
(HWK Berlin)

, 06/2019

Pastry Diploma (Ecole
Bellouet Conseil Paris,
Mention Très Bien)

, 06/2016

Ausbildung

Konditormeister (HWK Berlin)

Konditor-Bundesakademie Solingen, Solingen, Deutschland
09/2017 - 06/2019
Konditormeister:in, 1,3

Pastry Diploma (Ecole Bellouet Conseil Paris)

Ecole Bellouet Conseil, Paris, Frankreich, 09/2015 - 06/2016
Pastry Diploma, Mention Très Bien

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Berlin)

Fachschule fuer Konditorei Berlin, Berlin, Deutschland
09/2011 - 07/2014
Konditor:in (HWK), GPA: 1,7

Projekte

Pierre Hermé Berlin Macaron-Relaunch

, 01/2024 - 12/2024
Saisonale Macaron-Kollektion 18 SKUs nach Pierre Hermé-Pariser-Standard,
Saisonumsatz +218.000 € vs. Vorjahr

Gault Millau Patisserie-Pokal

, 06/2023 - 12/2023
Plated-Desserts-Menue 2024 fuer Cafe Einstein vom Gault Millau
ausgezeichnet, Praesentation in 6 deutschen Magazinen

Stärken

Fuehrung Patisserie-Brigade

Fuehre 10-koeufige Brigade mit Fluktuation unter 6 Prozent jaehrlich ueber 5
Jahre

Sensorik Couverture & Cremes

Entwickle saisonale Macarons mit 18 SKUs und Tempering-Toleranz
plusminus 0,3 Grad

Internationale Patisserie-Sprache

Franzoesisch C2 und Englisch C1 fuer internationale Pierre Hermé-Pariser-
Koordination

Gault Millau Patisserie- Pokal 2024 (Plated Desserts)

, 11/2023

Allergen-Manager IFS Food 7

, 10/2024

Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Franzoesisch, C2

Englisch, C1

Italienisch, B2