

JULIA SCHWENDINGER

- ✉ julia.schwendinger@example.de
- ☎ +49 30 6721 9943
- 📍 Berlin, Deutschland
- 🌐 juliaschwendinger.de
- 👤 linkedin.com/in/juliaschwendinger
- 📷 instagram.com/schwendinger.patisserie

FÄHIGKEITEN

- Klassische Patisserie & Konditorei
Schokoladenkunst (Couverture, Bonbons)
- Eis-Patisserie & Sorbets
- Fermentation in der Patisserie
- Patisserie-Wareneinsatz-Steuerung
- Brigade-Führung (6 Personen)
Allergenmanagement
- (Gluten/Lactose)
- HACCP-Auditor IHK

ZERTIFIKATE

**Konditor-Meisterbrief HWK
Weinheim**

- 06/2022

**Konditorbrief WKO Wien (Note
Sehr Gut)**

- 07/2016

HACCP-Auditor IHK

- 09/2023

Allergenmanager IFS Food

- 11/2024

**Couverture-Spezialistin
Callebaut Academy**

- 03/2025

PROFIL

Pâtissier-Chef mit Konditor-Meisterbrief HWK und 9 Jahren Sterneküchen-Erfahrung im Coda Berlin (2 Michelin Sterne, Dessert-Restaurant) und Lorenz Adlon Esszimmer Berlin. Führt eine 6-köpfige Patisserie-Brigade, hält Patisserie-Wareneinsatz bei 22,8% und ist Trägerin des Berliner Meisterköche-Awards Patisserie 2024.

BERUFSERFAHRUNG

Pâtissier-Chef

Restaurant Coda Berlin (2 Michelin Sterne, Dessert-Konzept)

Berlin, Deutschland

03/2023 - heute

Erstes deutsches Dessert-Konzept unter René Frank mit 7-gängigem Dessert-Degustationsmenü und 38 Sitzplätzen

- Eigenverantwortliche Führung einer 6-köpfigen Patisserie-Brigade für 7-gängiges Dessert-Menü mit 140 Couverts pro Service
- Patisserie-Wareneinsatz mit Gastronovi Office bei 22,8% gehalten, Personalkosten bei 28,4% über das Geschäftsjahr 2025
- Halten der 2 Michelin Sterne 2024 und 2025 unter René Frank, Gault Millau 18 Punkte 2025
- Konzeption von 4 saisonalen Dessert-Menüs pro Jahr mit jeweils 7 Gängen, Pre-Booking-Quote 94%
- Anleitung von 4 Commis Pâtissier, 2 davon zur Chef de Partie Patisserie in DACH-Sternehäusern befördert

Chef de Partie Patisserie

Lorenz Adlon Esszimmer Berlin (2 Michelin Sterne)

Berlin, Deutschland

08/2019 - 02/2023

Patisserie-Station im Hotel Adlon Kempinski unter Hendrik Otto

- Patisserie-Station mit 2 Commis bei 95 Couverts pro Service und 7-gängigem Degustationsmenü
- Wareneinsatz an der Station bei 21,4% gehalten, Marge-Beitrag pro Couvert um 18% gesteigert

Commis Pâtissier

Hotel Sacher Wien • Wien, Österreich • 08/2016 - 07/2019

Wiener Sacher-Patisserie mit klassischer Konditor-Tradition

- Vorbereitung von täglich 380 Original Sacher-Torten und 250 Wiener Backwaren
- Lehrlings-Zeitverkürzung um 6 Monate mit Konditorbrief WKO Wien Note Sehr Gut

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache
Englisch • C1
Französisch • B2
Italienisch • B1

AUSZEICHNUNGEN

Berliner Meisterköche 2024: Pâtissier des Jahres

- 10/2024

Auszeichnung der Initiative Berliner
Meisterköche 2024 für Pâtisserie

STÄRKEN

Brigade-Führung in Pâtisserie

Leite eine 6-köpfige Pâtisserie-Brigade mit
92% 12-Monats-Retention und habe 2
Commis zur Chef de Partie Pâtisserie
befördert

Kreativität bei Dessert-Menüs

Liefere pro saisonalem Menüwechsel 12
Eigenkompositionen, davon 7 ins Coda-
Hauptmenü übernommen und 2025 mit
Gault Millau 18 Punkten gewürdigt

Kostendisziplin Pâtisserie

Halte Pâtisserie-Wareneinsatz bei 22,8%
und steigere Marge-Beitrag pro Sitzplatz
um 22% versus Vorjahr

AUSBILDUNG

Konditor-Meisterbrief HWK

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Weinheim, Deutschland

09/2020 - 06/2022

Konditor-Meister HWK • 1,7

Konditorbrief WKO Wien

Berufsschule Hotel Österreich Wien • Wien, Österreich

08/2013 - 07/2016

Konditor (WKO) • GPA: Sehr Gut

PROJEKTE

Coda Wintermenü 2025

- 09/2024 - 02/2025

Konzept eines 7-gängigen Winter-Dessert-Menüs mit 12
Eigenkompositionen, Marge-Beitrag pro Sitzplatz um 22% gesteigert