

Frederik Holsten

Schokoladen-Spezialist



✉ frederik.holsten@example.de

☎ +41 44 5567890

📍 Zuerich, Schweiz



Profil

Schokoladen-Spezialist mit HWK-Gesellenbrief Koeln (Note 1,5), Schokolade-Sommelier-Diplom und 8 Jahren bei Confiserie Spruengli AG (Zuerich, Schweiz) und Stollwerck GmbH (Koeln). Tempere 14 Couverture-Sorten parallel auf 31 Grad plusminus 0,3 Grad, Bloom-Quote 0,2 Prozent. Produktentwicklung von 28 SKUs Single-Origin-Pralinen mit Valrhona Manjari 64 Prozent und Cacao Barry Origin. Schoko-Tempering-Spezialkurs Callebaut Chocolate Academy Wieze.

Berufserfahrung



Schokoladen-Spezialist

Confiserie Spruengli AG (Zuerich, Schweiz) • Zuerich, Schweiz

08/2021 - heute

Schweizer Premium-Confiserie seit 1836 mit Stammhaus am Paradeplatz Zuerich

- Couverture-Tempering 14 Sorten parallel auf 31 Grad plusminus 0,3 Grad, Bloom-Quote 0,2 Prozent
- Entwicklung 28 SKUs Single-Origin-Pralinen mit Tansania-, Madagaskar- und Ecuador-Kakao, Saisonumsatz +312.000 CHF
- Bean-to-Bar-Manufaktur-Setup 12 qm mit Walzwerk Sasa Schweizer und Conchier-Trommel
- Mitgliedschaft Verband Schweizerischer Baecker-Confiseure (VSBC) und Schoko-Sommelier-Diplom
- Conchier-Zeit-Optimierung 36 Stunden fuer Geschmacks-Komplexitaet ohne Bitter-Noten



Konditor Schokoladen-Linie

Stollwerck GmbH (Koeln) • Koeln, Deutschland

08/2018 - 07/2021

Traditionelle deutsche Schokoladen-Manufaktur seit 1839, jetzt Teil der Baronie Group

- Industrie-Couverture-Verarbeitung 600 kg/Tag mit IKA Magic LAB
- Mitwirkung an Sarotti- und Stollwerck-Pralinen-Sortimenten mit 18 SKUs
- Allergen-Manager IFS Food 7 fuer alle 42 SKUs der Pralinen-Linie

Ausbildung

Schokolade-Sommelier-Diplom (Confiserie Spruengli Akademie)

09/2022 - 06/2023

Confiserie Spruengli Akademie Zuerich

Zuerich, Schweiz

Schokolade-Sommelier

Sehr gut

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Koeln)

09/2015 - 07/2018

Berufsschule Koeln Konditorei & Stollwerck GmbH Koeln

Koeln, Deutschland

Konditor:in (HWK)

GPA: 1,5

Fähigkeiten

Couverture-Tempering (45-27-32 Grad)

Bean-to-Bar Manufaktur

Pralinen & Trueffel-Linien

Single-Origin Schokoladen

Walzwerk Sasa Schweizer

Schoko-Sommelier-Sensorik

Verpackungsdesign Patisserie

HACCP / IFS Food 7

Projekte

Spruengli Single-Origin-Pralinen-Linie

01/2025 - 06/2025

Entwicklung 28 SKUs Single-Origin-Pralinen mit Tansania-, Madagaskar- und Ecuador-Kakao, Saisonumsatz +312.000 CHF

Bean-to-Bar-Manufaktur-Setup

09/2024 - 02/2025

Aufbau 12 qm Bean-to-Bar-Manufaktur mit Walzwerk Sasa Schweizer und Conchier-Trommel, 3 SKUs Tafelschokoladen

Zertifikate

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Koeln, Note 1,5)

07/2018

Schokolade-Sommelier-Diplom (Confiserie Spruengli Akademie Zuerich)

06/2023

Schoko-Tempering-Spezialkurs (Callebaut Chocolate Academy Wieze)

11/2022

Allergen-Manager IFS Food 7

10/2024

Mitgliedschaft Verband Schweizerischer Baecker-Confiseure (VSBC)

03/2023

Sprachen

Deutsch

Muttersprache

Franzoesisch

C1

Englisch

B2

Spanisch

B1

Stärken

Couverture-Tempering-Präzision

Tempere 14 Couverture-Sorten parallel auf 31 Grad plusminus 0,3 Grad, Bloom-Quote 0,2 Prozent

Schoko-Sommelier-Sensorik

Schokolade-Sommelier-Diplom mit Verkostung von 240 Couverturen blind nach Kakao-Region

Bean-to-Bar-Disziplin

Conchier-Zeit-Optimierung 36 Stunden fuer Geschmacks-Komplexitaet ohne Bitter-Noten