

Lukas Trenkwald

Senior Konditor

✉ lukas.trenkwald@example.de

☎ +49 89 5667890

📍 Muenchen, Deutschland



Profil

Senior Konditor mit HWK-Gesellenbrief Muenchen (Note 1,5) und 9 Jahren Patisserie-Erfahrung bei Cafe Kreuzkamm Muenchen und Cafe Luitpold Muenchen. Stellvertretende Schichtleitung fuer 5 Konditoren mit Wochenausstoss 220 Torten und 32 Hochzeitstorten Saison. Couverture-Verarbeitung 240 kg/Woche, Bloom-Quote unter 0,3 Prozent. HWK-Innungs-Goldmedaille Pralinen 2023 und AEVO-Schein.

Berufserfahrung

Senior Konditor & stellv. Schichtleiter

08/2020 - heute

Cafe Kreuzkamm (Muenchen)

Muenchen, Deutschland

Muenchner Traditions-Konditorei seit 1825 mit Stammhaus am Maffeiplatz

- Stellvertretende Schichtleitung 5-koepfige Frueschicht mit Wochenausstoss 220 Torten
- Hochzeitstorten-Saison 2025 mit 32 Torten, davon 7 mit 5 Etagen, ohne Statik-Versprueche
- Couverture-Verarbeitung 240 kg/Woche mit Valrhona Manjari 64 Prozent und Cacao Barry Origin
- HWK-Innungs-Goldmedaille Pralinen Oberbayern 2023 fuer Tee-Pralinen-Kollektion
- AEVO-Schein und Ausbildung von 4 Lehrlingen mit Gesellenbrief HWK Muenchen abgeschlossen

Konditor

08/2017 - 07/2020

Cafe Luitpold (Muenchen)

Muenchen, Deutschland

Traditionscafe und Konditorei am Brienner Tor mit eigener Patisserie

- Produktion 120 Sahnetorten und 480 Pralinen pro Tag
- Erstmalige Verantwortung fuer Hochzeitstorten-Saison mit 14 Torten pro Saison
- Bloom-Quote bei Couverture-Tempering unter 0,4 Prozent ueber 36 Monate

Projekte

Cafe Kreuzkamm Hochzeitstorten-Saison

04/2025 - 10/2025

Stellvertretende Saison-Leitung mit 32 Hochzeitstorten, davon 7 mit 5 Etagen, Kundenzufriedenheit 4,9/5 ueber 112 Bewertungen

HWK-Goldmedaille Pralinen Oberbayern

09/2023 - 03/2024

Eigene Tee-Pralinen-Kollektion gewann Gold beim HWK-Innungswettbewerb Konditorei Oberbayern 2023

Stärken

Hochzeitstorten-Statik

7 Hochzeitstorten mit 5 Etagen in 2025 ohne Statik-Versprueche oder Reklamationen

Ausbildung

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Muenchen)

09/2014 - 07/2017

Berufsschule Muenchen
Konditorei & Cafe Kreuzkamm
Muenchen

Muenchen, Deutschland

Konditor:in (HWK)

GPA: 1,5

Fähigkeiten

Hochzeitstorten 5 Etagen

Schokoladen-Couverture

Pralinen-Produktentwicklung

Marzipan- & Zuckerblumen

Schichtleitung 4-6 Personen

HACCP / IFS Food 7

Kalkulation & COGS

Konditor-Software ConCard

Zertifikate

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

07/2017

AEVO Ausbildereignung (HWK Muenchen)

06/2022

Schichtleitung Patisserie

Fuehre 5-koepfige Frueschicht mit Fluktuation unter 8 Prozent jaehrlich

Sensorik Couverture

Tempere 12 Couverture-Sorten parallel, Bloom-Quote unter 0,3 Prozent ueber 24 Monate

HWK-Innungs- Goldmedaille Pralinen Oberbayern

11/2023

Allergen-Manager IFS Food 7

10/2024

Schoko-Tempering- Spezialkurs (Callebaut Chocolate Academy)

06/2023

┃ Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Franzoesisch	C1
Englisch	B2
Italienisch	B1