

Ferdinand Reichenberg

Showpiece-Wettbewerbs-Konditor

✉ ferdinand.reichenberg@example.de • 📞 +49 711 5567891 • 📍 Stuttgart, Deutschland
🌐 • in • 📄

Profil

Showpiece-Wettbewerbs-Konditor mit Konditormeister HWK Stuttgart (Note 1,3), 11 Jahren Patisserie und 5 internationalen Showpiece-Wettbewerben. Coupe du Monde de la Patisserie 2023 Team-Bronze (Lyon), Mondial des Arts Sucrés 2022 Gold-Einzel und 2 ZDH-Bundesmeisterehrungen Showpiece. Spezialisiert auf 2,4 m hohe Zucker- und Schoko-Skulpturen fuer Patisserie-Galas und Hotel-Wettbewerbs-Buffets. Trainerin im DACH-Junioren-Patisserie-Nationalteam.

Berufserfahrung

08/2021 - heute

Stuttgart, Deutschland

Showpiece-Wettbewerbs-Konditor & Nationalteam-Trainer

Schindler Patisserie GmbH (DACH-Patisserie-Nationalteam-Stuetzpunkt)

Patisserie-Manufaktur und offizieller Stuetzpunkt des DACH-Patisserie-Nationalteams fuer internationale Wettbewerbe

- Coupe du Monde de la Patisserie 2023 Team-Bronze (Lyon) als DACH-Nationalteam-Mitglied
- Mondial des Arts Sucrés 2022 Gold-Einzel in der Kategorie Zuckerskulptur (Paris)
- 2 ZDH-Bundesmeisterehrungen Showpiece 2022 und 2024
- Trainerin DACH-Junioren-Patisserie-Nationalteam mit 3 Vorbereitungen seit 2022
- Showpiece-Auftraege fuer Hotel Adlon Kempinski Berlin und Hotel Bareiss Schwarzwald mit 2,4 m hohen Skulpturen

08/2015 - 07/2021

Wien, Oesterreich

Konditor & Wettbewerbs-Vorbereitung

Cafe Sacher Wien (Oesterreich)

Wiener Traditionscafe seit 1832 mit eigener Patisserie-Schule und Wettbewerbsteam

- Wiener Sachertorten-Patisserie nach Originalrezept fuer 240 Stueck/Woche
- Erste Showpiece-Wettbewerbsteilnahme 2017 mit 4. Platz Wiener Patisserie-Cup
- Stagiaire-Programm mit Schindler Patisserie GmbH und Vorbereitung der Mondial 2022 Goldmedaille

Ausbildung

09/2019 - 06/2021

Solingen, Deutschland

Konditormeister (HWK Stuttgart)

Konditor-Bundesakademie Solingen

Konditormeister:in • 1,3

09/2012 - 07/2015

Stuttgart, Deutschland

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Stuttgart)

Berufsschule Stuttgart Konditorei & Cafe Sacher Wien (Stagiaire)

Konditor:in (HWK) • GPA: 1,4

Fähigkeiten

- Showpiece Zuckerskulpturen
- Showpiece Schoko-Skulpturen
- Gezogener Zucker
- Coupe du Monde Trainings-Plan
- Konditormeister Patisserie
- Airbrush Iwata HP-CR
- Mondial des Arts Sucrés
- HACCP / IFS Food 7

Projekte

- 06/2025 - 09/2025 **Mondial des Arts Sucrés Vorbereitung**
- Vorbereitung 2,2 m hohe Zucker-Skulptur Thema Wuesten-Oase fuer Mondial des Arts Sucrés 2025 Paris
- 10/2023 - 11/2023 **Coupe du Monde de la Patisserie Lyon**
- DACH-Nationalteam Patisserie Team-Bronze bei der Coupe du Monde de la Patisserie 2023 in Lyon

Zertifikate

- 06/2021 **Konditormeister-Brief (HWK Stuttgart, Note 1,3)**
- 10/2022 **Mondial des Arts Sucrés 2022 Gold-Einzel (Paris)**
- 11/2023 **Coupe du Monde de la Patisserie 2023 Team-Bronze (Lyon)**
- 03/2024 **ZDH-Bundesmeisterehrung Showpiece 2024**
- 10/2024 **Allergen-Manager IFS Food 7**

Sprachen

Deutsch	Franzoesisch	Englisch	Italienisch
Muttersprache	C1	B2	B1

Stärken

Showpiece-Statik 2,4 m

2,4 m hohe Zucker-Skulpturen ohne Bruch ueber 5 internationale Wettbewerbe

Wettbewerbs-Disziplin

8 Stunden Wettbewerbszeit unter Beobachtung von 14 Juroren ohne Hektik-Fehler

Junioren-Mentoring

Trainerin DACH-Junioren-Patisserie-Nationalteam mit 3 Vorbereitungen seit 2022