



Meisterprüfung, Stuttgart 2017

Goin' Nuts kommt am 25.4.2023 zur Welt,
ein neues Abenteuer geht los

Berufserfahrung

- Juli 2020 — September 2022
Produktionsleitung der Kuchen-, Torten- und
Törtchenfrischetheke in der Patisserie Abteilung
Scheck In Manufaktur
Achern
<https://www.scheck-in-center.de/>
- September 2017 - April 2020
Leitung des Teigpostens
Confiserie Gmeiner
Appenweier
www.chocolatier.de
www.relais-desserts.net
- September 2016 — Dezember 2016
Herstellung und Entwerfen von Dessertspeisekarten in
verschiedenen asiatischen Restaurants in Zusammenarbeit
mit Patissier Paolo Moschini
Ba Asian Mood
<https://www.ba-restaurant.com/>
Ta hua
<https://www.tahua.it/>
Gong oriental attitude
<https://www.gongmilano.it>
Sushi Wen
<https://www.sushiwen.it/gallarate/>
- August 2016
Afternoon Tea
Claridge's Hotel
Londra
www.claridges.co.uk
und
Hotel Café Royal
Londra
www.hotelcaferoyal.com
- Juni 2016 — Juli 2016
Macaron, Pralinen und vieles mehr beim Chocolatier
William Curley
Londra
www.williamcurley.co.uk
- September 2015 — Mai 2016
Anschlagposten
Confiserie Gmeiner
Appenweier
www.chocolatier.de
www.relais-desserts.net
- September 2012 — Juli 2015
Ausbildung zur Konditorin
Confiserie Gmeiner
Appenweier
www.chocolatier.de
www.relais-desserts.net

Schulische Ausbildung

- Januar 2017 — Juli 2017
Meisterkurs
Schule in Hoppenlau Stuttgart
- September 2012 — Juli 2015
Ausbildung zur Konditorin
Berufliche Schulen Kehl
- September 2011 — Mai 2012
Bachelor of Science, Chemie
Albert-Ludwigs Universität
Freiburg
- Juli 2011
Abitur
Liceo scientifico Alessandro Volta
Milano
- September 2009 — Juli 2010
Auslandsjahr
Grimmelhausen Gymnasium
Offenburg

Zusatzqualifikationen

- Seit November 2018 Mitglied des
Gesellenprüfungsausschusses Innung Südbaden
- August 2020
Aktiv Seminar mit Fabian Sänger
Dragees und Snacking bei Pfersich Trendforum
- 2019
Leiten von Seminaren im Hause Gmeiner
„Schwarzwaler Kirschtorte“ für Gruppen zwischen 40 und 80
Personen
- 2016
Leiten von einem Aktiv-Seminar bei der Veranstaltung „Cake
Festival Milano“ Entwerfen, Präsentieren und aktive
Mitwirkung der Teilnehmer von einem Dessert im Glas
- 2016 — 2018
Beziehen der Begabtenförderung Berufliche Bildung der
Handwerkskammer Freiburg:
 - Mai 2016
Moderner französischer Tortendekor mit Robert Oppeneder
 - Januar 2017 — Juli 2017
Meisterschule, Prüfungen
 - Mai 2018
Workshop Petit Gateaux bei Valrhona Kehl
 - Oktober 2018
Luxus-Patisserie mit Frank Haasnoot, Pfersich Trendforum
 - November 2018
Seminar für Persönlichkeitsentwicklung und
Mitarbeiterfuhren bei cbs
sehnert
- 2015
Kammerentscheid Wettbewerb, III Platz
- 2015
Verkaufserfahrung bei der Messe “Home & Garden” in Salem,
Bodensee
- 2014
Carlo-Wildt-Pokal bei der Sudback in Stuttgart - Kreativpreis
von der Firma Seeberger
- 2013
Verkaufserfahrung im Alsterhaus, Hamburg
- Sprachen
Italienisch, Muttersprache
Deutsch, Verhandlungssicher
Englisch, sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift
Französisch, Grundkenntnisse