



Esame di Master di pasticceria, Stoccarda, 2017

Goin' Nuts nasce il 25 aprile 2023,
inizia una nuova avventura

Esperienze di lavoro

● Luglio 2020 — Settembre 2022

Capo della produzione della sezione della pasticceria al banco
Scheck In Manufaktur
Achern
<https://www.scheck-in-center.de/>

● Settembre 2017 — Aprile 2020

Capo della postazione degli impasti e gestione del forno
Responsabile degli apprendisti
Confiserie Gmeiner
Appenweier
www.chocolatier.de
www.relais-desserts.net

● Settembre 2016 — Dicembre 2016

Produzione di dessert per vari ristoranti asiatici di Milano con il patissier Paolo Moschini e gestione di un ristorante in solitaria
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/>

● Agosto 2016

Afternoon Tea presso
Claridge's Hotel
Londra
www.claridges.co.uk
e
Hotel Café Royal
Londra
www.hotelcaferoyal.com

● Giugno 2016 — Luglio 2016

Macaron, cioccolatini e molto altro dal Chocolatier
William Curley
Londra
www.williamcurley.co.uk

● Settembre 2015 — Maggio 2016

Pasticcera nella sezione torte da forno e basi per dolci
Confiserie Gmeiner
Appenweier
www.chocolatier.de
www.relais-desserts.net

● Settembre 2012 — Luglio 2015

Apprendistato di pasticceria presso
Confiserie Gmeiner
Appenweier
www.chocolatier.de
www.relais-desserts.net

Formazione scolastica

- Gennaio 2017 — Luglio 2017
Corso Master di pasticceria
Scuola In Hoppenlau di Stoccarda
- Settembre 2012 — Luglio 2015
Apprendistato di pasticceria
Scuole per formazione al lavoro Kehll
- Settembre 2011 — Maggio 2012
Bachelor of Science, chimica
Albert-Ludwigs Universität
Freiburg
- Luglio 2011
Esame di maturità
Liceo scientifico Alessandro Volta
Milano
- Settembre 2009 — Luglio 2010
Anno di scuola all'estero
Grimmelhausen Gymnasium
Offenburg

Qualificazioni aggiuntive

- Da novembre 2018 membro della commissione d'esame di pasticceria della regione Südbaden
- Agosto 2020
Workshop attivo con Fabian Sängler
Dragees & Snacking, Pfersich Trendforum
- 2019
Conduttrice Workshop presso Confiserie Gmeiner
„Schwarzwälder Kirschtorte“ per gruppi di 40-80 persone
- 2016
Conduttrice Workshop attivo presso "Cake Festival Milano"
Creazione, presentazione e produzione insieme ai partecipanti di un dolce al bicchiere
- 2016 — 2018
borsa di studio della camera degli artigiani di Friburgo in
Bresgovia:
- Maggio 2016
Workshop decorazioni per torte stile francese moderno con
Robert Oppeneder
- Gennaio 2017 — Luglio 2017
corso di master di pasticceria, esami
- Maggio 2018
Workshop Petit Gateaux presso lo studio Valrhona Kehl
- Ottobre 2018
Luxus-Pâtisserie con Frank Haasnoot, Pfersich Trendforum
- novembre 2018
Seminario per formazione del carattere e gestione di
dipendenti bei cbs
sehnert
- 2015
terzo posto al concorso regionale per apprendisti
- 2015
esperienza di vendita presso l'evento "Home & Garden" a
Salem, Lago di Costanza
- 2014
partecipazione al concorso Carlo-Wildt per apprendisti alla
fiera Südback di Stoccarda, premio per la creatività
dall'azienda Seeberger
- 2013
esperienza di vendita presso il centro commerciale Alsterhaus,
Amburgo

Lingue:

- italiano, lingua madre
- tedesco, livello lingua madre
- inglese, buone conoscenze sia orali che scritte
- francese, conoscenze di base