

Dein Name



Celle, Deutschland

+49 5141 123456

dein.name@example.com

BERUFSERFAHRUNG

- März 2021 – Heute

Bäcker, Landbäckerei Heidekorn GmbH • Celle
 - Herstellung von 25 Brotsorten mit eigener Sauerteigführung
 - Ofenführung am Etagenofen für 9 Filialen in der Nachtschicht
 - Senkung der Retourenquote um 12 % durch angepasste Teigmengen
- Apr. 2019 – Feb. 2021

Bäcker, Bäckerei Brandes • Hannover
 - Aufarbeitung von bis zu 2.500 Brötchen pro Nacht im Zweierteam
 - Herstellung von Plunder, Hefezöpfen und Blechkuchen
 - Kontrolle von Wareneingang und Kühlräumen nach HACCP
- Aug. 2016 – Feb. 2019

Bäcker, Inselbäckerei Wegner • Norderney
 - Herstellung von Frühstücksbrötchen für 6 Hotels in der Saison
 - Aufarbeitung von Laugen- und Kleingebäck im Dreierteam

AUSBILDUNG

- Aug. 2013 – Juli 2016

Ausbildung zum Bäcker, Bäckerei Brandes • Hannover
Gesellenbrief HWK Hannover • Schwerpunkt Brot & Kleingebäck
- Aug. 2007 – Juli 2013

Realschulabschluss, Realschule Lehrte • Lehrte

KURSE

- März 2024

Hygieneschulung HACCP, HWK Hannover
- Okt. 2023

Sauerteigführung, Akademie Weinheim
- Juli 2013

Belehrung § 43 IfSG, Gesundheitsamt Hannover

FÄHIGKEITEN

- Backstube

Sauerteig • Teigführung • Ofenführung
- Sortiment

Brot & Brötchen • Plunder • Blechkuchen
- Organisation

HACCP • Rezepturen • Warenannahme

SPRACHEN

- Deutsch

Muttersprache

Englisch

B1

HOBBYS

Mountainbiken, Fußball im Verein