

LEBENS LAUF

Peter Bauer

ÜBER MICH

" Meine Leidenschaft und Berufung habe ich in der Liebe zum Detail mit Effizienz und Qualitätsbewusstsein, im Konditorhandwerk gefunden."

- Kreativer Confettiere-Pasticciere-Gelatiere EFZ
- Engagierter Abteilungs- und Produktionsleiter sowie Lehrlingsbetreuer
- Über 15 Jahren Berufserfahrung mit vielseitigen internen Weiterbildungen bei Margo, Alipro, Felchlin und Richemont
- Ich arbeite gerne kreativ wobei das Produkt und der Kunde immer im Zentrum steht
„Unmögliches wird möglich gemacht“



PERSÖNLICHE DATEN

Geburtsdatum	13. September 1966
Geburtsort	Locarno / TI
Nationalität	Österreich
Bewilligung	C, seit Geburt in der Schweiz
Zivilstand / Kinder	Geschieden / keine

BERUFLICHE TÄTIGKEITEN

05.2019	Abteilungs-Leiter Konditorei Patisserie Bäckerei Konditorei Knobel Altendorf sz
08.2018	Sektorenenleiter Konditorei Patisserie Manor AG Warenhaus ZH Bahnhofstrasse
06.2018	Aushilfe Produktion – Verpackung – Konfektionierung Lind & Sprüngli Logistikzentrum Altendorf
03.2018	Abteilungsleiter Konditorei Bäckerei Konditorei Steiner Wetzikon Bestellwesen Konditorei <ul style="list-style-type: none">— Führung & Einsatzplänen Konditorei (20 Mitarbeiter)— Bestellwesen Konditorei— Führung & Einsatzplänen Konditorei (8 Mitarbeiter)— Produktionsplanung Tag und Wochenplan

- Standardisierung von Rezepten / Qualitätskontrolle
 - Neuentwicklung, Einführung von Produkten Konditorei
- 08.2017 - 03.2018 **Arbeitslos** – Zwischenverdienst als Hilfskoch
Eisfeld Lachen
- 03.2014 – 07.2017 **Leiter Konditor**
Habermacher, Lachen SZ
- Patisserie- & Tortenproduktion
 - Herstellung: Snacks, belegte Brote
 - Herstellen verschiedener Massen und Biscuit
 - Tortendecor & Spezialanfertigungen
 - Auslieferung der Bestellungen
- 6.2011 – 11.2012 **Abteilungsleiter Konditorei**
Bäckerei Konditorei Wüst, Wangen
- Bestellwesen Konditorei
 - Führung & Einsatzplänen Konditorei (8 Mitarbeiter)
 - Produktionsplanung Tag und Wochenplan
 - Standardisierung von Rezepten / Qualitätskontrolle
 - Neuentwicklung, Einführung von Produkten Konditorei
 - Lehrlingsausbildung und Betreuung im Fachbereich
- 02.2006 – 06.2011 **Leiter Konditorei**
Bäckerei Konditorei Känzig, Kilchberg
- Führen der Mitarbeiter & Lehrlinge in der Konditorei
 - Arbeits- und Ferienpläne erstellen
 - Bestellwesen Material Produktion
 - Entwicklung neue Produkte
 - Kontaktpflege mit unsere Vertreter
- 10.2005 – 02.2006 **Konditor**
Konditorei Confiserie Amman, Mollis
- 10.2004 – 09.2005 Berufliche Neuorientierung
- 01.2003 – 09.2004 **Leiter Konditorei / Confiserie**
Bäckerei Konditorei Vetterli, Horgen
- 09.1986 – 09.2002 **Fachkraft Konditorei**
Kern & Sammet AG, Wädenswil
- Linienführer Backwaren**
Midor AG, Meilen
- Konditor und oder Confiseur**
Bäckerei Konditorei Geu, Pfäffikon
Bäckerei Konditorei Hofstetter, Jona
Konditorei Aeschlimann, Rüslikon
Konditorei Confiserie Bauer, Zürich
Confiserie Sprüngli, Dietikon

Seefeldstrasse 35 - 8853 Lachen
076 376 13 66 - pebauer@sunrise.ch

Konditorei Vanini, Zürich

AUS- & WEITERBILDUNG

1986

Confettiere-Pasticciere-Gelatiere EFZ

1979 – 1979

Grund- & Mittelschule, Locarno TI

SPRACHEN & PC KENNTNISSE

Deutsch

Muttersprache

Italienisch

Muttersprache

Holländisch

Gute mündliche Kenntnisse

Französisch

Grundkenntnisse

Anwender

Word, Excel

REFERENZEN

Stehen auf Anfrage gerne zur Verfügung