

Marie Schuster

BÄCKERIN GESELLE



KONTAKT

München, Deutschland | marie.schuster@web.de | +49 172 4951 8203

PROFIL

Bäckerin Geselle mit abgeschlossener Ausbildung bei der **Hopffisterei** in München. Während der 3 Jahre dauernden Ausbildung habe ich täglich **200 Brote** und Brötchen gebacken, **Sauerteige** geführt und an der Entwicklung von **3 neuen Brotsorten** mitgewirkt. Die Gesellenprüfung habe ich mit **88 Punkten** (Note: gut) bestanden. Erfahrung mit Natursauerteig, Langzeitführung und handwerklicher Produktion.

BERUFSERFAHRUNG

Sept. 2023 – Feb. 2026

Auszubildende Bäckerin, Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH, München

Dreijährige Ausbildung in der traditionellen Handwerksbäckerei mit Bio-Zertifizierung.

- Tägliche Produktion von **200 Broten und Brötchen** in der Nachtschicht
- Eigenverantwortliche Führung von **4 verschiedenen Sauerteigen** (Roggen, Weizen, Dinkel, Emmer)
- Mitentwicklung von **3 neuen Brotsorten** für das saisonale Sortiment (Herbst 2025)
- Bedienung von **Spiralkneter, Stikkenofen und Langbandanlage**

Juni 2022 – Juli 2023

Aushilfe Bäckereiverkauf, Bäckerei Rischart, München

Verkaufstätigkeit in der Bäckereifiliale am Marienplatz.

- Beratung und Bedienung von **150 Kunden täglich** im Thekenverkauf
- Anrichten von **Snacks und belegten Brötchen** in der Frühstückszeit
- Tägliche Warenbestellung und **Kassenabschluss**

AUSBILDUNG

Sept. 2023 – Feb. 2026

Abschluss und Studiengang, Hopffisterei / Berufsschule für das Bäckerhandwerk München, München

Duale Ausbildung in der handwerklichen Brotbäckerei.

- Gesellenprüfung bestanden mit **88 von 100 Punkten** (Note: gut)
- Berufsschulabschluss mit Notendurchschnitt **1,7**
- Schwerpunkte: Teigführung, Sauerteig, Feingebäck, Lebensmittelhygiene, Rohstoffkunde

KENNTNISSE

Brotbacken (Sauerteig & Hefeteig) • Sauerteigführung (Roggen, Weizen, Dinkel) • Feingebäck & Plunderteig • Langzeitführung & Autolyse • Ofenbedienung (Etagenofen, Stikkenofen) • Teigmaschinen (Spiralkneter, Langband) • HACCP & Lebensmittelhygiene • Rezepturenentwicklung • Nachtschicht-Erfahrung • Teamarbeit

ZERTIFIZIERUNGEN

Jan. 2025 – Jan. 2025

Bio-Zertifizierung Grundlagen (DE-ÖKO-006), Hopffisterei intern

SPRACHEN

Deutsch (Muttersprache) • Englisch (gut, B1)

AUSSERSCHULISCHE AKTIVITÄT

Nov. 2025 – Nov. 2025

Teilnehmerin Bayerischer Bäckerjugend-Wettbewerb

Wettbewerb der besten Nachwuchsbäcker Bayerns.

- Platz **3** in der Kategorie Brot mit einem Emmer-Walnuss-Sauerteigbrot