

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name.: Günther Pfeffer
Geburtsdatum./- Ort 12.12.1967 / Duisburg

Beruf.: **Konditormeister** (Pâtissier, Confiseur, Chocolatier)

Schulbildung.:

1984 **Hauptschulabschluss** Grund und Hauptschule Kempen am Niederrhein

Berufsausbildung.:

08/1984 - 07/1987
Ausbildung zum Konditor
Konditorei, Confiserie, Chocolaterie,
Pâtisserie & Cafe Amberg Kempen Niederrhein
Internet: <http://www.cafeamring.de>

09/2008 – 07/2009
09/2009 – 01/2010

Besuch der Meisterschule in München **Meisterbrief**
Besuch Lehrgang Betriebswirt HWK München

Berufstätigkeit.:

09/1987 - 02/1992

Konditor und Chef Pâtissier
(Chocolatier, Confiseur, "Bäcker", Confectionary & Kalte Küche)

Bäckerei / Konditorei Mirz, Ingolstadt (09 / 1987 -02 / 1987

Firma Stockheim (Cateringunternehmen) in Düsseldorf
(verschiedene Messerveranstaltungen, 1988)

Auslandstätigkeit in Großbritannien (England) Guernsey Britische Kanalinsel

Hotel Flying Dutchman (3 Sterne Hotel),
Guernsey Britische Kanalinsel, **Position.:** **Chef Pâtissier**

The Royal Hotel (4 Sterne Hotel), Guernsey Britische Kanalinsel,
Position.: **Chef Pâtissier**

Manor House Hotel (3 Sterne Hotel der Browns Hotel Gruppe,
Zugehörigkeit des AA & RAC) **Position.:** **Chef Pâtissier**
(Heute. Ist das Hotel unter der Internetseite

<http://www.laterooms.com/de/M3786.html> zu finden

High Street, Morten- in -Marsch,
Gloucestershire GL 56 0LJ, Groß Britannien-" England")

Crystal Cruises- Schiff auf der Crystal Harmony
(5 Sterne Cruise Liner / 12/1990 - 01/1991) **Position.:** **Confectionary**

- Sport-Clubheim für Tennis & Fußball /
Restaurant & Cafe in Bodmann - Ludwigshafen am Bodensee
(03/1991 - 11/1991) **Position.: Konditor & "Koch"**
- 10/1992 - 03/1993 Allgemeiner Grundwehrdienst in Neumünster
(Grundausbildung & Ausbildung zum Feldkoch & Verpflegungswart)
- 12/1993 bis 2010: *Konditor und Chef Patissier & Confiseur - Chocolatier*
- Dozent an der Volkshochschule & freiberuflich selbstständig
als Konditor & Patissier
diverse Auftragsarbeiten für Privat und Firmenkunden-
Dienstleistungsarbeit für Firmen seit 01/2000 bis 2010*
- Zerbone Catering SRL - Schiff auf der Kazakastan 2
(12/1993 - 01/1994) **Position.: Chef Patissier***
- Hotel und Restaurant Tappes auf Sylt
(12/1994 - 01/1996) **Position.: Patissier***
- Hotel Kempinski in Berlin
(01/1995 - 02/1995) **Position.: Chef de Partie Patissier***
- Hotel Bayrischer Hof in Miesbach (4 Sterne Sport &
Tagungshotel, 05/1997 - 10/1997) **Position.: Chef Patissier***
- Grand Hotel Beau Rivage (5 Sterne Hotel mit Gourmetrestaurant
14 Punkte ,Kongress, Seminarhotel & Privatgäste
01/2001 - 05/2001)in CH-Interlaken, **Position.: Chef Patissier**
(Heute: Das Hotel gehört heute zur Lindner Hotelgruppe
und ist ein 4 Sternehotel)*
- Dozent an der Volkshochschule Offenburg & Lahr 01/2000 bis 2005*
- Freier Mitarbeiter als Konditor ;DO & CO Catering, International
für Veranstaltungen "Autorennveranstaltung Formel 1"
Einsatzzeit war im Sommer 2001*
- Gut zum Leben - Nahrungsmittel von Feld und Hof GmbH
(09/2002 - 10/2002 Einsatz zum Aufbau - Neueröffnung der
Konditorei - Patisserie im Restaurant & Cafe)*
- Restaurant & Metzgerei Rebstock AG, CH- Seengen
(12 Februar 2003 - 4 Juli 2003 Mitarbeiter -Küche, Patisserie
& Catering - Party-Service)*
- Relais & Château Hotel am Zürichsee ERMITAGE
(21/8/2003 - 12/09/2003 temporärer Einsatz als Patissier)*
- Bäckerei - Cafe - Konditorei Becke Klaus, in Sasbachwalden
(1/11/2003 - 31/05/2004 als Aushilfsmitarbeiter
der Konditoreiabteilung - Leitung der Konditorei)*
- Personal & Dienstleistungsunternehmen MONDI in Offenburg (02/07/2004)*

*Bäckerei & Konditorei Bäcke Klaus
in Sasbachwalden im Schwarzwald
(Leitung und selbstständige Produktion der Konditoreiabteilung)*

*Schloss Elmau in Bayern von Februar 2005 bis Februar 2006
Internet: <http://www.schloss-elmau.de>
als verantwortlicher Konditor, der Konditorei auf Schloss Elmau*

*März 07 als Konditor bei der Firma Eichhorn – Konditorei Bäckerei
in Garmisch – Partenkirchen bis zum 1. August 07*

*Leitung der Konditorei Chef Patissier seit August 2007 bis Ende Dezember
bei der Nord Event Gruppe/ Ala Carte Catering
Internet: <http://www.nord-event.de>*

*01/2008 – 04/2008 Hotel Crystal in Obergurgel / Österreich
Position: Chef Patissier*

*09/2008 – 07/2009 Besuch der Meisterschule in München, Abschluss Konditormeister
09/2009 – 01/2010 Besuch Lehrgang Betriebswirt HWK München*

Seit November 2010 Selbstständig mit Konditorei – Confiserie - Cafè

Weitere Fortbildungen und Kenntnisse

12/1992 -03/1993 Ausbildung zum Feldkoch & Verpflegungswart

12/1994 Seminar für Desserts und Schaustücke
Dekor und Patisserie Schule " SWEET ART "
Robert Oppeneder, in München

11/1996 - 04/1997 Praktikum zur beruflichen Weiterbildung als Konditor im Bereich
diätisch abgestimmte Nahrungsmittel
- Süßspeisen & Backwaren abgestimmt auf Klinik &
Patientenbedürfnissen nach Krankheitsbild
- Arbeiten nach Klinikhygienerichtlinien (HACCP)
Deutsches Herzzentrum Lahr / Firma Pedus Catering Service

04/1998 - 07/1998 EDV-Weiterbildung: MS- Office, Outlook, Word 98, Excel
Bildungseinrichtung: N. Kreft D-77933 Lahr

10/2000 Lehrmanagement: Konfliktlösungstraining/
Grundqualifikation für Kursleitende
Bildungsträger Volkshochschulverband
Baden - Württemberg e.V. / Volkshochschule – Lahr

11/2000 Einführung in das Internet von der Bildungseinrichtung AAW -
Arbeitskreis für Aus - Weiterbildung e.V.
Betriebssystem Windows 98 / Drucken / Internetexplorer/
Einführung - Zugang- Funktionsweise des Internets

14.10.2003 "Aktiv-Seminar" von Barry Callebaut & der Firma Pfersich-
"Trend Forum" / Schokoladenseminar

18 – 19. September 2006	Zuckerworkshop mit dem Konditorweltmeister Bernd Siefert
18. – 19. Juli 2007	Früchte Schnitzen Urs Regli Schweizer Weltmeister & Olympiasieger
22. – 24. Oktober 2007	Margarine modellieren Urs Regli Schweizer Weltmeister & Olympiasieger
Weitere Fachkompetenzen:	Produktentwicklung Herstellung von Speiseeis, Pralinen und Teegebäck, Marzipan, auch Diabetiker-Marzipan, Schokoladenprodukte Warme und kalte Backstubenarbeiten Herstellen von Massen Verschiedene Sondertorten, Gebäck Dessertprodukte aller Art und Dessertkartengestaltung nach internationalem Standard Herstellung von Schaustücken für das Buffet, zu Verkaufsrepräsentation Werbeschaustücke, Zuckerarbeiten Ausbilder Eignung
Fremdsprachen:	Englisch " Word und Schrift" in ausreichender Form Französisch Grundkenntnisse für die Patisserie
Führerschein:	Klasse B (ehemals Klasse 3)
Hobbys & Interessen:	Sport, Lesen, Musik, Reisen, Natur & Camping, Computer Kunst, Kulturelles und vieles mehr.
Ehrenamtliche Tätigkeit:	Backprojekte für die Stiftung Seehalde: Heim für Heil und Sozialtherapie in CH-Seengen (Seit 1996 bis 2006, Projektleiter Florian F. Schmidtjansen)
Mitgliedschaft:	Mai 2007 bis 2009 Mitglied im Verband der Köche Deutschland VKD