

Lebenslauf

Eva Oelze

geb. am 8.6.1974 in Bergisch Gladbach

Mutter eines 14jährigen Sohnes

Schule	1980-84	Grundschule Biesfeld
	1994-93	Gymnasium Herkenrath
	26.5. 1993	Abitur (1,9)
Studium	1993-94	Bergische Kunstschule
	1994-2002	Studium der Architektur, Weimar
	6.3. 2002	Diplom (2,2)
Praktika	10/03-5/04	Zusammenarbeit mit Anne Schultes, Köln
	Feb. 2004	Konditorei Kroppenberg, Bensberg
	Juni 2004	Café Wild, Wermelskirchen
	Aug. 2007	Hofzuckerbäcker Demel, Wien
Ausbildung	2004-2006	Ausbildung zur Konditorin im Café Cremer, Köln
	22.5.06	Gesellenprüfung Theorie (sehr gut)
	4.7. 06	Gesellenprüfung Praxis (gut)
	27.- 29.5.08	Meisterprüfung des Konditorenhandwerks, Wien, Österreich
Tätigkeiten	2006-2007	Konditorin im Restaurant "Haus am See", Köln Nebenberufliche Tätigkeit als Konditorin, Grandhotel Schloß Bensberg
	Sept.-Nov.´07	Konditorei Aida, Wien
	Dez.´07-Feb.´08	Konditorei Café Rosenow, Rösrath
	März-Mai ´08	Konditorei Sluka, Wien
	´08-Sept.´09	Chocolatier für TörtchenTörtchen, Köln
	Seit Okt. ´09	Patissier und Kochschulmoderatorin Restaurant Vintage, Köln
Fortbildung	12.9.06	Dessert-Seminar, Dehoga Westfalen, Peter Radbruch
	27.5.07	Torten-Seminar, Dehoga Westfalen, Peter Radbruch
	15.4.08	Valrhona-Seminar, GGS Wien, Christoph Lindtpointner
	26.-27.3.09	Neue Pralinen, Callebaut Blg., Jean-Pierre Wybauw
Dozenten- tätigkeit	Feb.- Juni´09	monatliche Pralinenkurse für Törtchen Törtchen
	Seit Juni´09	diverse Vorführungen bei Messen, Lesungen und Caterings
	Seit Okt.´09	Dozentin Freilichtmuseum Lindlar (Honigkonditorei)
	Seit Febr.´10	Dozentin VHS Bergisch Gladbach (Pralinen / Torten)
Interessen	Gärtnern, Imkern (Bienenzuchtverein Bechen)	
	Schwimmen (WSC Lindlar), Inline-Skaten	