

Meine Ausbildung zur Konditorin habe ich bei Peter Hauptmeier, (Cafe Hauptmeier), im Best Western Hotel zur Post in Bremen absolviert. Nach Beendigung der Ausbildung im Jahr 2011, habe ich Bremen verlassen, um in Berlin und im Schwarzwald weitere Erfahrungen in der Gourmet-Küche und der Sterne-Gastronomie zu sammeln.

Durch die Unterstützung der Brede-Stiftung war es mir möglich, im April 2015 mit der Meisterschule im Konditoren-Handwerk zu beginnen.

Den Technischen Fachwirt (Teil III) und die Prüfung der erforderlichen berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse (Teil I), habe ich in Bremen absolviert.

Für die Prüfung der meisterhaften Verrichtung der im jeweiligen Handwerk wesentlichen Tätigkeiten (Teil I) und die Prüfung der erforderlichen fachtheoretischen Kenntnisse im jeweiligen Handwerk (Teil II), habe ich in Berlin gemacht.

Dies war erforderlich, da die Handwerkskammer in Bremen den Beruf des Konditormeisters nicht mehr ausbildet.

Es war eine sehr intensive Zeit des Lernens für mich.

Da ich hochgradig Schwerhörig bin, habe ich für die Ausbildung zur Konditormeisterin Hilfe durch Schriftdolmetscherinnen erhalten. Eine neue Erfahrung auch für mich.

Ohne diese Unterstützung, die es mir möglich gemacht hat, einigermaßen dem Unterricht folgen zu können, und der unermüdlichen Hilfe meiner Mutter, die am Wochenende mit mir den Stoff aufgearbeitet hat, wäre dies für mich nicht leistbar gewesen.

Jeden Abend gegen 22.00 Uhr habe ich von meinen Dolmetscherinnen die Skripte des Tages per Email erhalten.

Sie waren während des gesamten Unterrichts in Bremen dabei. Es waren zwei Dolmetscherinnen, die sich alle 30 Minuten mit dem dolmetschen abgewechselt haben.

Man kann sich das Ganze wie folgt vorstellen.

Sie tragen eine Art Maske vor dem Mund. Das gesprochene Wort des Dozenten wiederholen sie und sprechen es in die Maske.

Ein Sprachbearbeitungsprogramm wandelt das gesprochene Wort in Schriftsprache um. Der Text erscheint auf dem Bildschirm des Laptop, vor dem ich sitze.

Das Ganze war natürlich wahnsinnig anstrengend, da die Umgebungsgeräusche, die Sprache des Dozenten permanent um mich waren und ich dabei die ganze Zeit den Text auf dem Bildschirm verfolgen musste.

Im Juli 2015 bin ich für den handwerklichen Teil nach Berlin gegangen. Bei den praktischen Unterrichtseinheiten habe ich keine Dolmetscherinnen benötigt.

Der Besuch der Meisterschule war für mich noch einmal eine ganz neue Erfahrung.

Für das Meisterfenster musste ein Baumkuchen und eine Anschnitt-Torte, sowie ein Schaustück aus Schokolade gefertigt werden.

Es mussten herzhafte – und süße Petit-Four hergestellt werden, sowie verschiedene Pralinen und Marzipan-Figuren.

Ebenso musste eine Meisterzeichnung erstellt werden.

Das Meisterfenster aus Holz wurde von uns „Prüflingen“ eigenständig angefertigt und gestaltet.

An den Prüfungstagen gab es zusätzlich Situationsaufgaben, die erledigt werden mussten.

Das waren Blechkuchen backen, Sorbet herstellen und verschiedene Sorten Teegebäck backen.

Die Geschmacksrichtung wurde per Los gezogen.

Neben dem eigentlichen Unterricht wurde zusätzlich in der Schule für die Prüfung geübt.

Nach Feierabend war ich damit beschäftigt, die verschiedene Zutaten im Supermarkt, Feinkostläden, dem Frischeparadies oder der Lebensmittelabteilung des Berliner KADEWE zu besorgen.

Anschließend ging es zu Hause weiter mit der Vorbereitung auf die schriftlichen Prüfungen.

Ich habe von einer Mitbewohnerin aus der WG, Unterstützung erhalten.

Im Fach „Marketing“ hat mich meine Mutter per Skype abgefragt.

Die extreme Sommerhitze in Berlin war eine weitere Herausforderung bei der Herstellung der Schokoladenerzeugnisse.

Während meiner Zeit in Berlin hat die erste Sommerakademie mit namhaften Konditoren, Chocolatiers und Pâtisseries stattgefunden.

Im Seminar von Kevin Kugel habe ich noch ganz besondere Tipps erhalten und Fertigkeiten gelernt.

Zusammenfassend möchte ich sagen, dass die Ausbildung zur Konditormeisterin mir sehr viel Spaß gemacht hat und mich persönlich gestärkt hat.

Vielen Dank dafür, dass Sie mir durch Ihre Unterstützung dies ermöglicht haben.



Eclair mit Tonkabohne-Ganache



Marzipanfigur-Schneemann / Wichtel





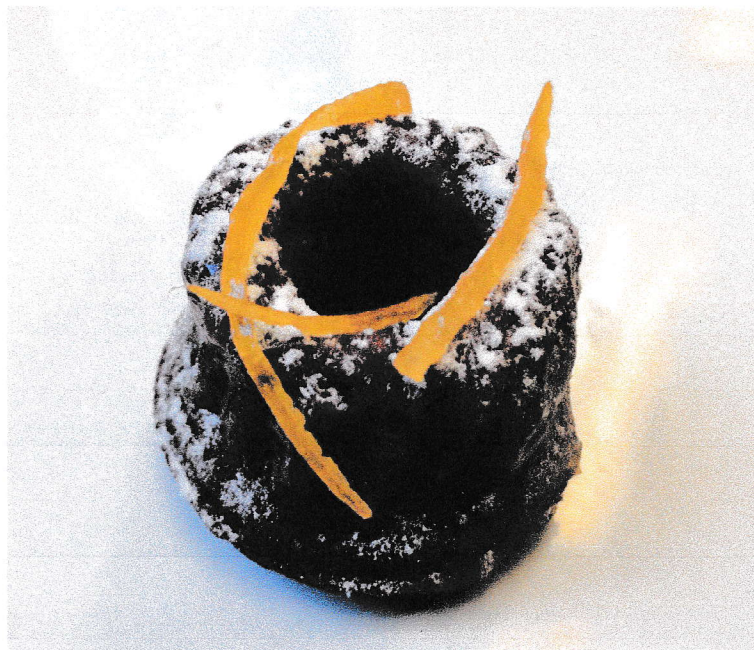
Herzhafte Four / Roggenbrot mit Ziegenkäsemousse und Schnittlauch



Herzhafte Four / Kartoffelrösti mit Wildschinken, Wachtelei und Ruccola



Rote-Bete-Suppe



Glühwein-Gugl



Praline / Spekulazius-Nougat-Haselnuss-Krokant



Schokomousse-Chili-Torte mit Orangengelee



Auswahl an Teegebäck



Meisterfenster Thema „Winterzauber“