



Tobias Haslbert

Bäcker

01571234567
beispiel@cvmaker.de

Karl-Marx-Allee 303
Nürnberg, 90402

Berufserfahrung

Chef-Bäcker

Traditionsbäckerei Meier

Apr. 2011 – Gegenwärtig
Nürnberg

Leitung eines Teams von fünf Bäckern, verantwortlich für Produktionsplanung, Qualitätskontrolle und Sortimentsgestaltung. Einführung neuer Produkte und Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen.

- Neues Qualitätssicherungssystem etabliert, Reklamationen deutlich gesenkt
- Produktlinien erweitert, Monatsumsatz um 5 % erhöht

Bäcker

Bäckerei Korn & Kruste

Juli 1999 – März 2011
Nürnberg

Verantwortlich für die Herstellung eines täglichen Sortiments an Broten, Brötchen und Feinbackwaren. Organisation des Warenbestands sowie Auswahl hochwertiger Zutaten.

- Arbeitsprozesse optimiert, Ausschuss um 25 % reduziert

Ausbildung

Bäckergeselle

Bäcker Kleinbrot

Juli 1996 – Juli 1999
Nürnberg

Weiterbildungen

Konditorkurs

Konditorhochschule

März 2016 – Apr. 2016

Bäckereimanagement A und O

Backhausverein

Apr. 2024 – Apr. 2025

Persönliche Daten

Führerschein	B
Geschlecht	Männlich
Geburtsdatum	11.4.1975
Geburtsort	Berlin
Nationalität	deutsch
Familienstand	Verheiratet
Website	www.beispiel.de

Über

Erfahrener Bäcker mit über zehn Jahren Praxis in der Leitung von Bäckereibetrieben sowie der Herstellung vielfältiger Backwaren. Bekannt für die konsequente Lieferung hochwertiger Produkte und die Einhaltung höchster Branchenstandards. Nachweisliche Stärke in der Innovation durch neue Techniken, die zu höherer Kundenzufriedenheit und langfristiger Kundenbindung geführt haben.

Fähigkeiten

Brot- und Brötchenherstellung	Experte
Sauerteig- und Vorteigführung	Experte
Kuchen- und Tortenproduktion	Experte
Lebensmittelhygiene (HACCP)	Experte