



Marion Schön

Mein Lebenslauf als passionierte Zuckerkünstlerin und Konditorin-Confiseurin

- 1988** In meiner 3-jährigen Ausbildung zur Konditorin- Confiseurin, durfte ich meine ersten Zuckerkunstschritte bei Ewald Notter in Zürich erlernen.
Von da an entdeckte ich meine Passion zur Gestaltung der süssen Kunst.
- 1989 – 2001** In der renommierten Confiserie Disler in Baden, sammelte ich die ersten Berufsmonate in der Teigerei und am Anschlag. Anschliessend führte ich für 2 Jahre die Traiteure- Abteilung und übernahm danach für 8 Jahre die Leitung der Konditorei.
- 1999 – 2000** Nach mehreren großartigen Berufsjahren als Konditorei Leiterin besuchte ich die Zucker- und Schokoladenartistik Kurse bei Fabilo International.
Eines meiner schönsten Zuckerkunst Erlebnisse war die Goldmedaille am 4. Salon de Culinaire Mondial am 22. November 1999 in Basel.
- 2001 – 2003** Die Firma Hiestand Schweiz AG kaufte die Bäckerei- Konditorei-Confiserie Mischke-Moser in Baden, mit welcher die Confiserie Disler fusioniert war.
Nach einem Jahr Confiserie Leitung bei Hiestand Schweiz AG, übernahm ich die Führung der 12 lernenden Bäcker-Konditor-Confiseur/Innen EBA und EFZ.
- 2002** Lehrmeisterkurs Konditor-Confiseur absolviert bei der schweizerischen Fachschule Richemont in Luzern.
- 2003** Einführung der neuen Berufsausbildung Lebensmitteltechnologe EBA und EFZ Schwerpunkt-Backwaren bei der Firma Hiestand Schweiz AG.
- 2003 – 2012** Führung des Lehrplans LMT / EBA bis Qualifikationsverfahren IPA.
- 2005** Aufbaukurs Berufsbilderin AG LMT.
- 2006** Schulung IPA Fachvorgesetzte / Experten. Schulung der Expertentätigkeit LMT – IPA und EBA.
- 2007 –** Expertin LMT Schwerpunkt Backwaren.
- 2015–** Expertin LMT Schwerpunkt Convenience.
- 2014–** ÜK- (Überbetrieblicher Kurs) Verantwortliche LMT Schwerpunkt-Convenience, inkl. Instruktorin.
- 2014** Besuchte ich einen zweitägigen Ewald Notter Kurs in der schweizerischen Fachschule Richemont in Luzern.
Seit dem Februar 2014 unterrichte ich Zuckerkurse in der St. Galler Gewerbeschule für Konditor/In-Confiseure/Innen.

Eröffnung meines Zuckerkunst Atelier 22. November 2014.

- 2015** Und neu seit Februar unterrichte ich die Zuckerkurse an der Gewerbeschule Wattwil für Bäcker-Konditoren-Confiseure und für Köche.
- 2015** Marzipanbonbons neu lanciert mit verschiedenen Nüssen und natürlichen Aromen.
- 2017** Im Herbst-Einführung meines auserlesenen Truffes-Sortiment.
- 2018** Feine Schokoladenmandeln in diversen Variationen. Mit mehreren Lagen Schokolade (Couverture).
- 2019** Neue Kreationen: Marzipan-Carrée, in verschiedenen Aromen, umhüllt mit Schokolade.

Mein Leben nimmt neue Formen an und ich geniesse es jungen Lernenden und auch anderen Interessierten, die nicht von der Berufssparte kommen mein Können und Wissen mit einer Prise «Passion» weiterzugeben.

Herzlichst Ihre
Marion Schön