

CURRICULUM VITAE

Navn: **Allan Andersen**

Uddannelse:

1988	Uddannet konditor hos Den Gamle Bagergaard, Roskilde.
1985	EFG basisår på Slagteriskolen, Roskilde.
1984	9. Klasse Hastrupskolen, Køge.

Erfaring:

2016-	Etablering af butik Konditori Antoinette ApS, Hvidovre Hvor brødproduktion, faste leveringer og butik samles
2009-	Indehaver, Konditori Antoinette, Pistolstræde København
2002-09	Chefkonditor, Eriks bageri, København.
2000-02	Konditor, Bytorvets bageri, Farum
1999-00	Chefkonditor, Metropol, Illum, København.
1999-99	Dessert konditor, Peder Oxe/ Bøf & ost/ Pasta basta, København.
1997-99	Executive Pastry Chef, Jalousie Hilton Resort & Spa, St. Lucia, Vestindien (Caribien).
1996-97	Pastry Chef, Dubai Sheraton Hotel and Tower, Forenede Arabiske Emirater (Mellemøsten)
1995-96	Pastry Chef, Sheraton Bahrain Hotel, Bahrain (Mellemøsten).
1991-95	Konditor, Sheraton Copenhagen Hotel.
1988-91	Konditor, Den Gamle Bagergaard, Roskilde



Vinder af "the Licorice taste award 2014" Lakridsfestival, København.

Bronzemedalje ved DM i sødt, København 2013

Guldmedalje ved "Danmarks bedste kage" kategori tørkage, New look, Århus 2012

Sølvmedalje Årets kage 2010 (Golden days)

Sølvmedalje & bronze medalje ved "Danmarks bedste kage" (i hhv. bagt tærte, Stjerneris samt tørkage, Limeattack), Kbh 2009

Idemand til vinderen af årets kage 2009 (Syrling, Lene Larsen)

Sølvmedalje ved "Danmarks bedste kage" (i kategorien tørkage, Chokotriumf), Vejle 2008

Mine arbejder har 3 gange optrådt på forsiden af fagtidsskriftet "Konditor nyt"

Bronzemedalje ved DM i chokolade 2008

Vinder af "Årets Tivolikage", live-konkurrence på plænen i Tivoli 2006

Bronzemedalje ved "Danmarks bedste kage" (i kategorien tærte, Pinacolada), Odense 2003

"Månedens medarbejder" to gange på Sheraton Copenhagen Hotel

Guldmedalje (Årets udstillingsvindue) ved "Tema 2003" i Bella Center

Sølvmedalje ved DM. i marcipanfigurer ved "Tema 2001" i Bella Center

Sølvmedalje (dessert tallerken) ved "Caribbean Culinary Federation 1998".

Bronzemedalje (6x dessert tallerken) ved "1997 Salon culinaire" (Dubai).

To sølvmedaljer (bryllupskage og petitfour) og en bronzemedalje (4x dessert tallerken) ved "1996 Middle Eastern Food Fair Salon Culinaire" (Bahrain).

3. Præmie ved "Årets Kage" i 1995

Særlige faglige opgaver:

Christiansborg:

Byggede hele Christiansborg i peberkage 1:100 til folketingets julekort. Slottet stod udstillet i folketingets foyer frem til jul, og derefter i Konditori Antoinette, 2014. Hele projektet blev udgivet som en lille 30 sekunders video, der nu ligger på folketingets facebookside under 2014

Samarbejder med Christiansborg omkring flere historiske produktioner som:

- Leonora Christine - Blåtårn, ruinerne
- Struense & Caroline Mathilde -filmen
- Middelalderkager, ruinerne
- Arrangementer på ridebanen
- Desserter i kobberkøkkenet (efter Prins Henriks recept)
- Gobelinsamlingen
- Kongelig taffel udstilling, Flora Danica, repræsentations lokalerne
- Kulturnat hhv. socialdemokratiet og Venstre samt repræsentationslokalerne

Malmö Kunst hall:

Lavede Malmö Kunst hall i 1:10 i kage for en norsk kunstnergruppe, der ikke fandt nogen i hverken Norge eller Sverige der ville påtage sig opgaven. Den store kage kunne ikke være i vores normale produktion hvorfor den blev samlet i halvdelen af caféen og fragtet til Malmö i en lastbil

Vestvolden:

Lavede et stykke af Vestvolden, med højhastighedstog for Bane Danmark, da den nyehøjhastighedsbane fik lov til at gennembyrde volden.

Royale kager:

Lavede specialdesignede cupcakes til dronning Margrethe i forbindelse med hendes broderiudstilling, Rudersdal Museer, Mothsgården, samt til hendes personale på hendes 65 års fødselsdag.

Lavede en fødselsdagskage i gave Til H.M. Dronning Margrethe til hendes 70 års fødselsdag sammen med Konditorlauget. Hvor vi ligeledes optrådte i Tv2 dækningen fra Tivoli, hvor vi fremstillede endnu en kage. (Hertil malede jeg 5 slotte og Dannebrog i chokolade)

Lavede topfiguren til Prins Felix's samt Konfirmation

Deltog ved fremstillingen af desserten til festmiddagen ved H.H Dronning Margrethes 40 års regentsjubilæum, sammen med konditorlauget.

100 året for grundloven, pop up konditori i Tøjhusgade/ Rigsdagsgården med livgarden, Dronningen og mange andre

Kunst

ZBC konditorfagskole via konditorlauget

idemand og udvikler af mindeplade til udformet som en stor klat marengs med et piskeris i, støbt i bronze af metalkunstner Stiig Kalsing. Mindepladen er til fagskolens nye stor tilbygning.

Susanne Friis Bjørner, smykkedesigner.

Lavede kager der blev benyttet til en fotoudstilling med tema "Jewels vs Cakes" de 8 meget store lærredsprint blev udstillet i vores foyer, og senere på smykkemessen.

Zarah Voigt, smykkedesigner.

Zarah designede en kage som blev sat i produktion med chokolade afstøbninger af fluer og skarabæer til dekorationen. Der blev også fremstillet en lille stopmotion optagelse hvor meget store kakerlakker spiste kagen mens der blev taget et billede pr. minut, det hele skulle afspilles baglæns for at illustrere at det var insekterne som byggede kagen. Filmen blev dog aldrig lanceret.

David Andersen, tøjdesigner.

Lavede særlige sort / hvide macarons til hans show i Odd Fellow Palæet

Maria Rubinke, porcelænskunstner

Fremstillede spiselige "porcelæns baby ansigter på cupcakes til fernisering

Waves shoppingscenter

Lavede en kage som skulle bruges i reklame og som blev produceret i kæmpe størrelse i pap til dekoration i centeret

Verdens længste kage

Malede 950 glasurskilte (UAE 25 years) som blev anvendt pr. 3. meter på verdens længste kage 2,5 km, Dubai (Guinness World of Records)

Portrætter malet i chokolade (eller frugtfarve)

- Malede Ghita Nørby i chokolade til "Kagens dag" (protektor for børnecancer fonden)
- Malede Disney International's vicepræsident i chokolade -under sit besøg i Danmark
- Malede Benjamin Koppel i chokolade, og overraskede ham på scenen under en koncert
- Malede Anne Marie Helger i frugtfarve som en overraskelse til hendes 70 års fødselsdag

Har ved utallige lejligheder malet filmplakater til gallapremierer

- Bla., Toy story, Løvernes konge 3D, skovens hemmelige rige, Radisserne, Hjem, Pingvinerne fra Madagaskar, Birdman, Turbo, One Chance, Croods, Sådan træner du din drage 2, Happy feet, Peabody, Tangled, Niceville, Min søsters børn, far til fire
- Og de særlige Alice i eventyrland, I am Malala, Lincoln, og The Grand Budapest Hotel, som nu står udstillet i konditoriet
-
- Har ved flere lejligheder været "vært" i DR's koncertsal ved hhv. Golden days kulturarrangement samt venetiansk maskerade, hvor vi havde vores logo (Antoinette med kage i frisuren) i rokokostil som værtinde, i rokokohaven og i det røde boudoir.
- Har lavet kagebord på Dronning Louises bro som blev spærret for trafik ved lejligheden (kulturarrangement for udlændingestyrelsen)
- Har opsat bryllupskage i elefanthuset i ZOO (bil skulle giftes med en elefant)
- Lavede Coca Cola flasker á 200 prs. til distribuering i hele DK ved deres 150 års jubilæum for 1600 personer + VIP i sejlskibe i havnen.

TV/film:

Dommer for Ekstrabladet TV ved side 9 pige-kage-konkurrence

Dommer i 88 episoder (4 sæsoner) af Kagekampen for kanal 5 (sammen med Marianne Valentine)

- Deltog i planlægningen af udfordringerne

Lavede alle de spiselige elementer / rekvisitter i julekalenderen "Jesus & Josefine"

Fremstillede "Helle Thornings" kontor med møblement i honningkage, med marcipandukker af Pilou Asbæk, Lars Knutzon og sidse Babett Knudsen, til jule special satire programmet

"Normalerweize" (som endte med at marcipan-Sidse fik spist sine bryster!!)

Lavede 7 låger i Berlinskes tidendes web julekalender med en lille demo på hvordan julebag fremstilles

Har produceret kager til Musikvideoer/ reklamer for

Fallulah - Out of it (Lykkevej)

Kashmir - Seraphina

Stikkontakt reklame - Lauritz Knudsen

Har lavet mange store kager til filmpremierer i Imperial biografen, samt til bodil filmprisen.

publikationer:

Lavet desserter og kager på 5 sider inkl. forsiden af magasinet "Mad & Venner" -nytårsudgaven!

Del af bogen 30 års vinderkager, Åretskage, konditorlauget

Udlandet:

Saint Lucia, Caribien.

Var som executive chef konditor, en af de allerførste nøgle-personale, med til at åbne Hotel Jalousie Hilton Resort & Spa i **St. Lucia**. Her lavede jeg menuer, standarder og trænede personalet i produktion og præsentation. Jeg var direkte ansvarlig for indkøb, planlægning og afvikling af flere yderst "upperclass" selskaber. Blev bl.a. udvalgt til at stå for dekorationen af lokalet hvor OECS' ledere holdte topmøde med Nelson Mandela.

I forbindelse med mit arbejde på Hilton blev jeg også udsendt til hhv. **Jamaica** og **Barbados**, for at hjælpe med træning af personale og undervisning i Hilton-standarder.

Dubai, Mellemøsten.

Var Chefkonditor i Sheraton Hotel & Towers Dubai. Startede som det allerførste med at male 950 glasurskilte til verdens længste kage 2,5 km (Guinness World of Records).

Har flere gange deltaget i fremstilling af desserter og showpieces til arabiske ørkenbryllupper, det største til 4000 gæster.

Bahrain, Mellemøsten

Ledte afdelingen "konditori/ dessertkøkken" med 12 medarbejdere på Hotel Sheraton i **Bahrain**. Her var jeg samtidig direkte ansvarlig for dessert-menuplanlægning ved alle royale arrangementer, statsbanketter og palads funktioner.

- Jeg blev bl.a. udsendt til **Abu Dhabi** for at hjælpe med afviklingen af brylluppet for emirens søn.
- Har via mit job hos Sheraton, været privat hos Emiren fra Bahrain Isa bin Salman Al Khalifa, hvorfra jeg har kørt statsbanketter (26 desserter pr. middag/ frokost), og arrangerede desserter ved broren Hamad bin Isa bin Salman Al Khalifa (premierministeren)'s søns bryllup, og jævnligt til diverse børnefødselsdage. Hotellet caterede generelt for hele Khalifa-dynastiet, hvorfor vi arbejdede på adskillige paladser rundt omkring i Al Manama.
- Blev f.eks. inviteret indenfor til menu-møde med premierministerens hustru, hvor vi også lige skulle besigtige festlokalet som var ved at blive bygget til 3000 mands bryllup. Med smedejerns gelændere, kæmpe store prismekroner, og 15 italienere som netop var fløjet ind for at male blomsterranker på væggene, guldhannerne på toiletterne, det komplette industrikøkken -alt sammen for at holde denne ene fest, hvor alle de deltagende personaler i øvrigt hver fik en 100 g 24 karat guldbarre som tak for hjælpen!
- Jeg rejste inden selve arrangementet videre til Dubai, og modtog senere 1 månedsløn i drikkepenge for mit arbejde med menuen
- Repræsenterede Danmark ved "Danish Food Festival" på Sheraton Hotel i Casablanca, Marokko i 1994.

Udvalg:

Det fælles faglige udvalg, som er et udvalg under uddannelsesministeriet bestående ligeligt af arbejdsgivere og fagforeninger.

Er med til at forme konditoruddannelsen bl.a. ved uddannelsesreformen
for at sikre en bedre uddannelse og fagets overlevelse.

Er med til at beslutte svendeprøvernes indhold og regler

For at den enkelte konditor skal vise mere kreativitet og faglighed

Er med til at sikre enklere regler og gennemsigtighed inden for uddannelse

Viceoldermann i Københavns Konditorlaugs bestyrelse, som er en arbejdsgiver interesseorganisation med formål at fremme branchens kendskab overfor forbrugeren

- Arbejder med at åbne Lauget for hele landet
- Arbejder med at åbne lauget for fagfolk generelt.
- Med arrangør af den allerstørste fagkonkurrence "Årets Kage" som har udviklet sig meget kraftigt og blevet lidt at et talerør. Det kan ses på bidrag af sponsorater som er steget fra 15.000 til over 200.000 på få år. Her igennem skaffer vi synlighed og opmærksomhed i pressen
- Arbejder med svendeprøver og uddannelse
- Administrerer laugets ejendom på Gammel Kongevej
- Er blevet tovholder for laugets stemme i Saint Honoré ordenen

BKD (arbejdsgiverorganisation) Bestyrelsesmedlem

- Arbejder for bedre vilkår for arbejdsgivere/ enklere regler
- Arbejder for større branchesynlighed overfor medlemmer samt forbrugere
- Arbejder for BKD skal ændre image til mere attraktivt for medlemmer
- Repræsenterer BKD som skuemester ved svendeprøver

Håndværkerforningen, menigt medlem

Personlig karakteristik:

Jeg har interesse i selve branchen og jeg er derfor medlem af forskellige udvalg

Det er vigtigt for mig at følge med i hvad der rører sig indenfor mit erhverv, og samtidig er jeg også selv produktudviklende og nyskabende. Ligeledes udvikler jeg mig via konkurrencer o.lign – både fagligt og personligt.

Jeg har et humoristisk sind, og det kommer også indimellem til udtryk i selve de produkter som jeg laver. Jeg er meget åben for nye ideer, både på produktionssiden som ledelses siden. Jeg er ikke konfliktsky, men prøver gennem omhyggelig planlægning at forebygge problemer, ligesom jeg via rationel planlægning kan minimere spildtid i produktionen.

Jeg er kreativ på mange områder, og kan derigennem opnå nogle voluminøse resultater, når jeg laver hele scenografier. Jeg forstår at skabe en rød tråd i en produktion og slutte af med en wau-effekt

Jeg forsøger via mit virke at skabe overdådighed, hvorfor min virksomhed også er kraftigt inspireret af Den sidste franske dronning Marie Antoinette

Som vi siger: er der intet brød, så -spis kage!