
CULINARIA

Marianne Vojtek - Patisserie & Gardemanger

**Wenn Sie eine zuverlässige
erfahrene Fachkraft suchen
sollten Sie mich buchen**

Tel.: 0173 516 33 22



- | | | |
|---------------|---|--|
| ➤ 31.07.2017 | Golfhotel Vesper | www.golfhotel-vesper.de |
| ➤ 23.12.2016 | Do&Co Hauptzentrale | www.docohotel.com/de/ |
| ➤ 04.09.2016 | Hotel Imperial | www.imperialvienna.com |
| ➤ 15.05.2016 | Motto am Fluss | www.mottoamfluss.at/de |
| ➤ 06.01.2015 | Bäckerei Ungersbäck | www.ungersbaeck.at |
| ➤ 05.02.2013 | Firma Eurest | www.eurest.de |
| ➤ 14.02.2012 | Landespflegeheim Gänserndorf Chef | www.pbz-gaenserndorf.at |
| ➤ 30.03.2011 | Alpenhotel Saalbach/ Hinterglemm | www.alpenhotel.at |
| ➤ 01.07.2010 | Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe | www.schlosshotel-friedrichsruhe.de |
| ➤ 10.05.2010 | Verdinerhof in Verdins/Schenna (Südtirol) | www.verdinerhof.it |
| ➤ 25.03.2010 | Alpenhotel Saalbach/Hinterglemm | www.alpenhotel.at |
| ➤ 29.03.2009 | Alpenhotel Saalbach / Hinterglemm | www.alpenhotel.at |
| ➤ 24.03.2008 | Hotel Enzian/ Zürs am Arlberg | www.hotelenzian.com |
| Dezember 2007 | Hoteldorf Grüner Baum/ Gastein | www.p236469.mittwaldserver.info |

Berufsausbildung:

2004-2007 Lehre als Patisserie / im Hotel Imperial / Wien

Weiterbildungen:

Kurs: Zuckerverarbeitung auf japanische Art Kalte und warme Küche Kurs, Bonbonkurs, Verarbeitung feiner Zuckerkunststücke Kurs

Kurs: Grundlagen-Seminar :

Gästorientierung / Spielend mehr Umsatz / Wirksames Beschwerdemanagement

Kurs: Richtlinien zur zulässigen Nutzung von Informationen und Technologien

Kurse: Globale Richtlinien für die Klassifizierung von Informationen & Umgang mit Betriebsgeheimnissen

Brandschutzausbildung zum Brandschutzwart mit Interventionsdienstkurs

Erster Hilfe Kurs

Das ist meine Welt - Die Patisserie & Gardemanger



Buchen können Sie mich per eMail: Office@culinaria-mietkoch.de