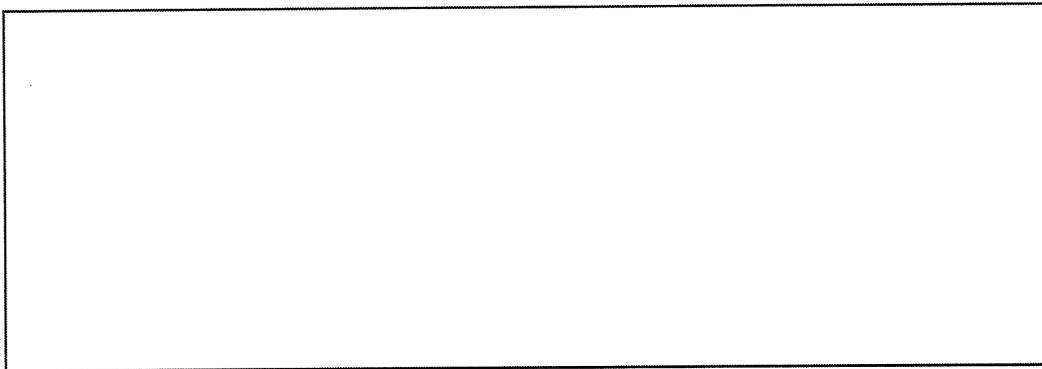


Lebenslauf

Name Konrad Gartner
Geburtsdatum 18.03.1960
Geburtsort St. Jakob – Ahrntal
Staatsbürgerschaft italienische – deutsche Muttersprache



Schulbesuch 1966 – 1972 Volksschule in St.Jakob
1972 – 1975 Mittelschule in St.Johann

Berufsausbildung 1976 – 1978 Besuch der Gastgewerblichen
Berufsschule für das Hotel und
Gaststättengewerbe in Bozen
Kochlehre im Gasthof Hell in Welsberg und
Sporthotel „Linderhof“ in Steinhaus

Lehrabschlussprüfung
bestanden am 15.05.1980

03.11.1986 – 11.06.1987 Ausbildung zum
Fachgastronom - Besuch der einjährigen
Fachschole für Gastronomie an der
Landeshotelfachschole „Kaiserhof“ in Meran
- abgeschlossen mit Erfolg am 18.06.1987

**Küchenmeisterprüfung
bestanden am 09.03.1991**

Militärdienst

14.05.1980 – 15.05.1981

Berufstätigkeit

**22.12.1978 – 22.09.1979 als 2. Koch im
Sporthotel „Linderhof“ in Steinhaus**

**14.12.79 – 14.04.1980 als Commis
Entremetier, im Hotel „Adler“ in St.Ulrich**

**25.05.1981 – 10.04.1983 als 1. Koch im
Sporthotel „Linderhof“ in Steinhaus**

**10.06.1983 – 30.09.1983 als 2. Koch im
Sprothotel „Obereggen“ in Obereggen**

**02.12.1983 – 24.12.1985 als 1. Koch in der
Pension „Pöhl“ in Steinhaus**

**19.05.1985 – 09.04.1985 als 1. Koch in der
Pension „Erlhof“ in Luttach**

**01.07.1987 – 20.06.1989 als 1. Koch im Hotel
„Schwarzenstein“ in Luttach**

**21.06.1989 – 14.05.1989 als 1.Koch im Hotel
„Weiher“ in Pfalzen**

**15.05.1990 – 30.09.1990 als 1. Koch im
Gasthof „Bühelwirt“ in St. Jakob**

**22.12.1990 – 12.10.1991 als 1.Koch im Hotel
„Taufers“ in Mühlen – Sand in Taufers**

**26.12.1991 – 31.03.2000 als 1. Koch im
„Schloßhotel“ in Sand in Taufers**

03.07.2000 – 31.08.2000 als 1. Koch im Hotel Griesfeld in St. Johann Ahrntal

seit 01.09.2000 Fachlehrer an der Landesberufsschule Bruneck, in den Fächern Küchenpraxis, Ernährungslehre, Küchenführung

Gegenwärtige Tätigkeit

Seit 01.09.2000 Fachlehrer für Kochen, Ernährungslehre und Küchenorganisation an Berufsschule Bruneck

Seit 2004 Fachgruppenleiter der Fachgruppe Gastronomie Service Küche an der Landeshotelfachschule Bruneck

Seit 2004 Mitglied im Führungsteam der Landeshotelfachschule Bruneck

Weiterbildung

**03.11.1986 – 11.06.1987 Ausbildung zum Fachgastronom - Besuch der einjährigen Fachschule für Gastronomie an der Landeshotelfachschule „Kaiserhof“ in Meran - abgeschlossen mit Erfolg am 18.06.1987
verschiedene Weiterbildungspraktiken im In- und Ausland in Spitzenbetrieben**

Verschiedene kurzzeitige Weiterbildungskurse am PC

Verschiedene Kurzzeitkurse für alle Sparten in der Küche und Diätetik

Ausbildungslehrgang für Berufsschullehrer mit besonderen Kenntnissen in Medotik und Pädagogik

**Aufnahmeprüfung als langfristige Lehrkraft
in der deutschen und ladinischen
Berufsbildung**

**Verschiedene Weiterbildungskurse im
Lebensmittelbereich**

**Verschiedene Weiterbildungskurse als
Führungskraft im Schulbereich**

**Besondere
Kenntnisse und**

- selbständiges und sicheres Arbeiten in allen
Sparten der Küche**
- Ausgezeichnete Kenntnisse der heimischen
Produkte**
- ausgezeichnete Kenntnisse in
Warenkunde, Ernährungslehre und
Einkauf**
- gute Fähigkeiten Mitarbeiter zu führen
und zu motivieren**
- Organisationstalent**
- Kenntnis der Italienischen Sprache**
- Fachfranzösisch**

Berufsziel

**Weitergabe meiner Kenntnisse und
Fähigkeiten an Jugendliche
und Interessierte**

die Freude am Kochberuf vermitteln

**In Vergessenheit geratene Lebensmittel
unseren Nachkommen erhalten**

- Referenzen Herr Christoph Haidacher
„Schloßhotel“ in Sand in Taufers**

- **Herr Steger Johann Sporthotel
„Linderhof“ in Steinhaus**
- **Herr Direktor Leonhard Niedermair LBS
Bruneck**
- **Frau Direktor Dr. Kranebitter Marlene**
- **Weitere Empfehlungsschreiben und
Arbeitszeugnisse liegen bei**

Issing Pfalzen den, 22.07.2018

Unterschrift _____

