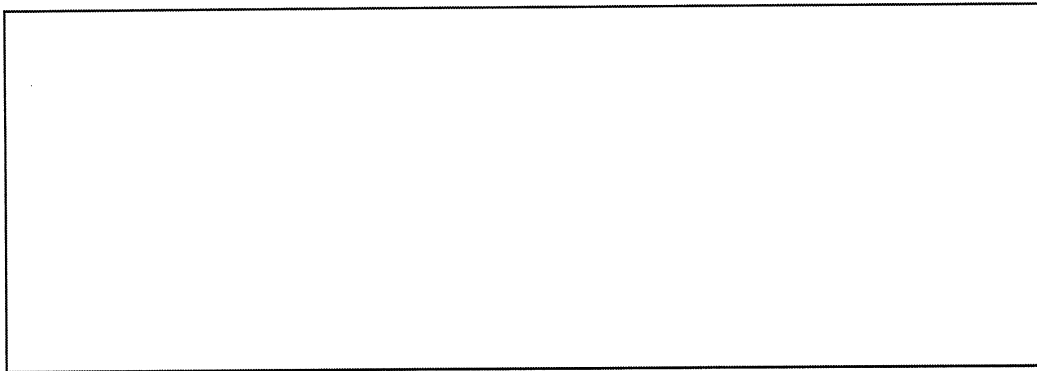


## **Lebenslauf**

**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** \_\_\_\_\_

