

Anika Benkö

Konditor/in

Geburtsjahr 2005
Wohnort 7442 Lockenhaus | Burgenland

Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau GmbH
Hotel Sonnenpark
Thermengelände 1
7361 Lutzmannsburg | Burgenland

Betrieb +43 2615 87171
<http://www.sonnenpark.at/>



Trainerin **Anna Heidenreich**
AUSTRIAN PASTRY CHEF 
JUNIOR CAKE MASTER 2019
BUNDESMEISTERIN 2019
VIZESTAATSMEISTERIN 2020

Ausbildung 2011-2015 Volksschule Lockenhaus
2015-2019 Neue Mittelschule Lockenhaus
2019-2020 HWL Pinkafeld

Meine Lehre zur Konditorin habe ich im Hotel Sonnenpark in Lutzmannsburg absolviert und mit der Lehrabschlussprüfung im Jahre 2023 beendet. Seit 01. August 2023 arbeite ich in der Patisserie des Hotels Sonnenpark als Konditorin. Derzeit befinde ich mich in Bildungskarenz und mache beim WIFI in Eisenstadt die Vorbereitungskurse für die Berufsreifeprüfung.

Aufgaben im Betrieb Meine Aufgaben im Betrieb sind das Herstellen von Schnitten, Torten, Kleingebäck und Desserts. Show-Cooking am Buffet zählt ebenfalls zu meinem Tätigkeitsbereich. Besonders gern modellierte ich verschiedene kleine Tiere und Figuren für die jungen Gäste des Hotels.

Ich über mich

Ich heiße Anika BENKÖ und komme aus dem sonnigen Burgenland. Schon als kleines Kind habe ich gemeinsam mit meiner Oma Maria und meiner Mutter gerne gebacken und so die Liebe zu diesem Beruf entdeckt. Während der Schulausbildung in der HLW Pinkafeld war ich im Hotel Sonnenpark schnuppern und entschied mich danach für die Ausbildung als Konditorin. Ich liebe meinen Beruf, da ich meine Kreativität ausleben darf und viel Neues ausprobieren und fertigen kann.

Hobbies

Meine Freizeit verbringe ich gerne mit Sport. Ich bin beim Ski-Club Bad Tatzmannsdorf und im Winter gehe ich so oft wie möglich zum Skifahren. Mit meiner Familie verbringe ich gerne viel Zeit und verreise auch gerne mit ihnen.

Was begeistert mich an meinem Beruf?

Der Beruf Konditor/in ist sehr vielseitig. Man kann seine eigenen Ideen einbringen und vieles neues ausprobieren. Mit den Köstlichkeiten kann man ein Lächeln auf die Gesichter der Gäste zaubern.

Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen

Man kann immer wieder stolz sein, mit den eigenen Händen Torten, Schnitten, Kleingebäck sowie Schaustücke produziert zu haben, die anderen gefallen und auch schmecken. Da man vieles in diesem Beruf erlernt, kann man zu Haus für sich selbst oder auch für andere Süßigkeiten herstellen und sie damit erfreuen.

Berufliche Zukunft

Nach der bestandenen Matura habe ich vor die Meisterprüfung abzulegen. Danach würde ich gerne im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff Berufserfahrung sammeln.

Sonstiges (Wettbewerbe, ...)

Ich trat beim Lehrlingswettbewerb 2023 der Konditoren in Baden bei Wien für das Burgenland an, wobei ich den ersten Platz erzielte.

Unterstützer Anika Benkö AustrianSkills 2023:

