

AustrianSkills 2025



Lara Mair

Konditorin | Pâtisserie and Confectionery



Geburtsjahr	2003
Wohnort	Wien
Betrieb	Palais Events Veranstaltungs GmbH Café Central Wien Herrengasse 14 1010 Wien Wien cafe.central@palaisevents.at
Trainer:in	Manuela RADLHERR Palais Events Veranstaltungs GmbH Café Central Wien Herrengasse 14 1010 Wien Wien
Ausbildung	VS Langenegg NMS Lingenaу HLW Marienberg Lehre bei Café Central
Aufgaben im Betrieb	Produktion, Ausarbeitung und Dekoration von Stückdesserts, Torten, Petits Fours, Plunder, ... Verantwortung für Bestellungen, Betreuung von Veranstaltungen, Teamteilelung und Arbeitsverteilung im Produktionsbereich
Ich über mich	Mein Name ist Lara Mair, bin ursprünglich aus Vorarlberg und ich liebe, was ich tue – und man sieht's mir meistens an: mal Farbe im Gesicht, mal Schokolade auf der Schürze, immer ein Lächeln. Patisserie ist für mich Fokus und Verantwortung, feine Details und starke Aromen – aber auch kreative Leichtigkeit und Spaß am Schaffen. Ich arbeite präzise, ehrgeizig und mit Herz, bleibe dabei neugierig, lebensfroh und ein bisschen chaotisch glitzernd. Genuss soll ja strahlen – und ich gleich mit.
Hobbies	Café- und Patisserie-Hopping, Schwimmen, Bouldern, Mit Freunden sporteln, brunchen & neue Aktivitäten ausprobieren, Motorrad fahren
Was begeistert mich an meinem Beruf?	Mein Leben lang fasziniert mich die Verarbeitung von Lebensmitteln! Meine Kindheit im Gastgewerbe hat mich früh gelehrt, wie Lebensfreude und Emotionen durch Genuss entstehen - nicht nur bei mir selbst. Ich schätze die Energie, die aufkommt, und auch, dass ich behaupten kann – und dafür bin ich echt dankbar – wirklich jeden Tag mit Passion das zu tun, was mir Freude bereitet.

Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen

Die süße Ecke ist so lebendig und zugleich fast schon meditativ. Ich glaube, genau das macht den Zauber des Berufs aus.
Gefordert sind Fokus, Gefühl und Mut, Neues auszuprobieren — und schenkt dafür Momente, in denen man wirklich im Tun aufblüht.
Ich liebe, dass ich hier Chancen ergreifen, mit den Händen etwas Echtes schaffen und mich mit jedem Projekt weiterentwickeln kann.
Wachsen passiert hier einfach — an Ideen, Herausforderungen und Menschen.

Berufliche Zukunft

Wettbewerbe, Meisterprüfung, kontinuierlich weiterbilden
Ansonsten „plane“ ich meine berufliche Zukunft bewusst offen. Wichtig ist mir, im Moment das zu tun, was mich erfüllt und wachsen lässt. Nicht planlos – eher flexibel strategisch.

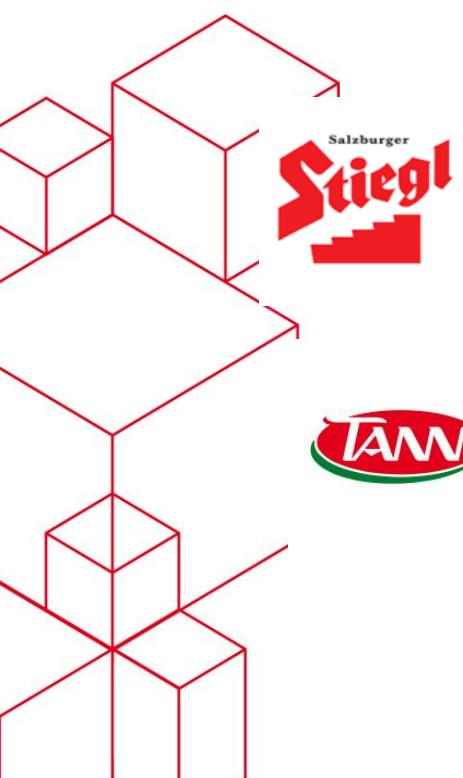
Sonstiges
(Wettbewerbe, ...)

Teilnahme Junior Baking Star 2024 & Zuckerbäckeraward 2025 (2. Platz Kategorie Lehrling)

Unterstützer:innen und Sponsor:innen für Lara Mair AustrianSkills 2025:



KENWOOD



CAFE
CENTRAL

WIEN • SEIT 1876

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



Lubeca

— SEIT 1924 —
RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

strasser

WKO The logo for WKO (Austrian Chamber of Economy) features the letters "WKO" in red and blue boxes, with a blue triangle icon above the "O". Below it, the text "Die Lebensmittelgewerbe" is written in blue.

1888
The logo for Pföß Brot und Käse features a shield with a figure, the year "1888", and the word "Pföß" below it, surrounded by wheat stalks.