

## Maya Combs

### Konditorin | Pâtisserie and Confectionery



Geburtsjahr	2003
Wohnort	Wien
Betrieb	Mandarin Oriental Vienna

Trainer:in	Christian Gröbler, Alexander Bitz
------------	-----------------------------------

Ausbildung	<p>2019 – 2022 habe ich die Lehre zur Konditorin absolviert und mit gutem Erfolg abgeschlossen.</p> <p>Im Anschluss habe ich sofort mit der Ausbildung zur Konditormeisterin begonnen und im Juni 2023 die Prüfung mit Auszeichnung bestanden.</p>
------------	--

Aufgaben im Betrieb	<p>Im Hotel ist immer viel zu tun. Ich bin Teil eines tollen Teams mit dem wir feine Patisserie und Desserts kreieren und herstellen. Neben der Produktion für unsere Vitrine, haben wir auch zwei Restaurants, eine Bar und In-Room-Dining für die wir a la carte Desserts anrichten. Am liebsten arbeite ich an der Schokoladenverarbeitung und stelle Pralinen her.</p>
---------------------	--

Ich über mich	<p>Für einen Spaß bin ich immer zu haben! Ich weiß genau was ich will und bin dabei positiv, stark und wissbegierig. Mit meiner feinfühligsten, offenen Art kann ich mich gut in andere Menschen hineinversetzen und knüpfe leicht neue Kontakte.</p>
---------------	---

Hobbies	<p>Ich habe eine riesen Leidenschaft für bunte Fashion, Second Hand Kleidung und für jede Art von Zimmerpflanzen. Ausgedehnte Bergtouren sind mir genauso wichtig wie lustige Chillout Abende mit Freund:innen. Ein Leben ohne Katzen und Pferde ist für mich unvorstellbar.</p>
---------	--

Was begeistert mich an meinem Beruf?	<p>Ich liebe es, mit allen Sinnen und Feingefühl Lebensmittel zu verarbeiten. Genaues und exaktes Arbeiten macht mir ebenso Freude wie das Einbringen meiner Kreativität und Spontaneität. Wenn die Augen der Kund:innen vor Begeisterung leuchten berührt mich das sehr und bestätigt immer wieder; das ist meine Berufung!</p>
--------------------------------------	--

Motivation für junge  
Leute, meinen Beruf zu  
erlernen

Stell dir vor, du würdest mit deinen bloßen Händen ein wundervolles Kunstwerk schaffen,  
dass dann auch noch superlecker schmeckt! Warum  
würdest du das nicht machen wollen? ;)

Berufliche Zukunft

In jedem Fall möchte ich mein Wissen und Können vertiefen und in  
verschiedenen Ländern Erfahrungen sammeln. Außerdem möchte ich  
weiterhin bei Wettbewerben teilnehmen und auch auf internationaler Ebene  
die Konkurrent:innen kennenlernen. Zusätzlich würde ich gerne als  
Ausbildnerin und Mentorin mein Wissen weitergeben.

Sonstiges  
(Wettbewerbe, ...)

2022 Landeslehrlingswettbewerb: Silbermedaille  
2023 Austrian Skills: 4. Platz  
2023 Junior Baking Star: 2. Platz

1,5 Jahre in St. Moritz, Schweiz im 5 Sterne Luxushotel Badrutts Palace als  
Pâtissière gearbeitet.

Unterstützer:innen und Sponsor:innen für Maya Combs AustrianSkills 2025:



KENWOOD

