



Christoph GUGGI ♦ Koch

✖ Experte:

Alexander FORBES Jr.
5600 St. Johann im Pongau

✖ Betrieb:

BÄRENWIRT

Bärenwirt Hermagor
Hauptstraße 17, 9620 Hermagor
Kärnten
www.baerenwirt-hermagor.at

✖ Geburtsjahr:

2000

✖ Wohnort:

9065 Ebenthal | Kärnten

✖ Ausbildung:

Volksschule Gurnitz
Gymnasium Tanzenberg
3 Jahre HBLA für Ernährung und Landwirtschaft Pitzelstätten

3 Jahre Berufsschule Warmbad Villach
Lehre zum Koch im Mountain Resort Feuerberg
LAP und Matura im Mai 2021

✖ Aufgabenbereich im Betrieb:

Eine meiner wesentlichen Aufgaben ist das Vorbereiten des Mise en Place für das Mittag- und Abendservice. Dafür ist es wichtig, immer einen guten Überblick zu behalten, wovon schon genug da ist und was noch gebraucht wird. Während des Service koche ich Teile der Gerichte frisch ein und richte an. Wenn etwas gebraucht wird und eine Bestellung notwendig ist, gebe ich das an meinen Chef weiter. Eine weitere Aufgabe ist das Kontrollieren der frischen Ware und die richtige Lagerung der Lebensmittel.

Werden Ideen für neue Gerichte oder ein neues Menü gebraucht, dann überlegen und besprechen wir unsere Ideen gemeinsam. Auch das Tüfteln an ganz neuen Gerichten und Kreationen gehört dazu. Diese Herausforderung macht mir besonders viel Spaß.

✖ Ich über mich:

Ich bin sehr ehrgeizig, verlässlich und zielorientiert. Ich denke viel nach und bin dabei oft sehr kritisch. Ich bin flexibel und gerne unterwegs, um Neues kennenzulernen.

✖ Hobbies:

Meine freie Zeit nutze ich gerne für Sport. Sportliche Aktivitäten brauche ich in meinem Wochenablauf, um meinen Kopf gut freizubekommen. Bevorzugt gehe ich dazu laufen. Ansonsten koche ich auch in meiner Freizeit sehr gerne. Am liebsten koche ich für Freunde und Familie.

✖ Ziele für die Zukunft:

Ich möchte mich auf kulinarischer Ebene weiterbilden und mein Handwerk immer und immer weiter verbessern. Dementsprechend ist es mein Ziel, viel Erfahrung und Inspiration zu sammeln, um mich ständig weiterentwickeln zu können. Ich möchte mir große Herausforderungen suchen, um diese dann



✦ Erwartungen von WorldSkills:

✦ Motto für WorldSkills:

✦ Sonstiges:

verantwortungsvoll lösen zu können. Mein großes Ziel ist es, einmal mein eigenes Restaurantprojekt mit einem ganz eigenen Konzept und individuellem Kochstil umzusetzen.

Ich erwarte mir, dass ich viele neue Eindrücke, Inspiration und Erfahrungen sammeln und von dort mitnehmen kann. Schon in der Vorbereitung denke ich, dass ich viel Neues dazu lerne und freue mich dementsprechend sehr darauf.

Mein Motto lautet: „Go the extra mile!“

Ich bin der Meinung, es ist nie umsonst zu versuchen, immer noch einen drauf zu legen.

Erfolge und Auszeichnungen:

2019 2. Platz Kärnten beim „Duell der Jungköche“ vom VKÖ (Klub der Köche Kärnten)

2019 2. Platz beim „Falstaff Young Talents Cup“ vom Falstaff Profi Magazin

2020 1. Platz bei den „JuniorSkills Kärnten“ von der WKO

2020 Lehrling des Jahres / Talente-Akademie WKO Kärnten

2022 2. Platz bei den AustrianSkills in Linz

Unterstützer Team Austria WorldSkills 2022:



Bundesministerium
Bildung, Wissenschaft
und Forschung

Bundesministerium
Digitalisierung und
Wirtschaftsstandort



WURTH

schüze
schuhe
MADE IN AUSTRIA - SINCE 1925

WKO
Personenberatung & Personenbetreuung

