



Natalie FEHRINGER ♦ Restaurantservice

* Expertin:

* Betrieb:

* Geburtsjahr:

* Wohnort:

* Ausbildung:

* Aufgabenbereich im Betrieb:

* Ich über mich:

Julia HEILIG
2481 Achau



Vienna Marriott Hotel
Parkring 12A, 1010 Wien
Wien
www.marriott.com/marriott/vienna

2000

3741 Pulkau | Niederösterreich

HLT Retz - Höhere Lehranstalt für Tourismus
Berufstitel: Touristikkauffrau
Matura an der HLT Retz mit ausgezeichnetem Erfolg

Seit Oktober 2020 berufsbegleitendes Studium „Tourism and Leisure Management“ an der Fachhochschule IMC in Krems (Niederösterreich).

Demichef de Rang

In meinem Beruf habe ich tagtäglich Kontakt zu internationalen Gästen. Als Demichef de Rang habe ich einige Aufgabenbereiche. Frühstücksservice, a la carte Service, Getränkeservice und Weinberatung sind einige meiner Aufgaben.

Beim Brunch und Candlelight Dinner im Parkring Restaurant kann ich besonders meine Leidenschaft zum Wein ausleben und unseren Gästen Empfehlungen abgeben und den Wein fachgerecht servieren.

Mein Name ist Natalie Fehringer. Ich bin 21 Jahre alt und wohne in Pulkau im schönen Weinviertel. Ich habe 2019 meine Ausbildung an der höheren Tourismusschule in Retz mit der Reife- und Diplomprüfung abgeschlossen. Seit August 2019 arbeite ich im Parkring Restaurant des Vienna Marriott Hotel.

Seit Oktober 2020 studiere ich Tourism and Leisure Management Berufsbegleitend an der Fachhochschule IMC in Krems (Niederösterreich).

Meine Leidenschaft zum Tourismus habe ich bereits als Kind gefunden. Meine Urgroßeltern führten bereits ein Gasthaus und mein Vater später ebenfalls. Ich durfte immer tatkräftig im Service und der Küche mithelfen und habe so die Freude an der Gastronomie entdeckt. Der Gästekontakt und der vielseitige Tagesablauf gefallen mir besonders an meinem Beruf.



- ✘ Hobbies:

In meiner Freizeit reise ich viel, höre Musik und verbringe Zeit in der Natur. Mein größtes Hobby ist das Backen. Ich probiere sehr gerne neue Rezepte aus und nutze jede Chance, um für Freunde und Familie zu backen.
- ✘ Ziele für die Zukunft:

Das wichtigste Ziel für meine Zukunft ist es glücklich mit meinem Beruf und Leben zu sein. Ein genaues berufliches Ziel habe ich hier noch nicht festgelegt, aber nach meinem Studium stehen mir hier viele Wege offen.

Ein kleiner Traum von mir war es aber immer ein Café zu eröffnen.
- ✘ Erwartungen von WorldSkills:

Ich erwarte mir eine unvergessliche Veranstaltung und eine tolle Zeit!
- ✘ Motto für WorldSkills:

Be yourself!
Bei WorldSkills möchte ich neben meiner fachlichen Kompetenz auch mit meiner natürlichen, freundlichen Art überzeugen.
- ✘ Sonstiges:

Ausbildung zur Kaffeekennerin 2016
Ausbildung zur Jungsommeliere 2017
Ausbildung zur Jungbarkeeperin 2018
Ausbildung zur Diplomierten Käsekennerin 2018
Hochbegabtenförderung des Landes Niederösterreich. Themen: Die Köchin als Patissière 2016-2019

3. Platz Sommelier Wettbewerb „Brněnský vánoční pohár“ in Brunn 2017
Teilnahme Jungsommelier des Jahres 2018
3. Platz Bar - AEHT (European Association of Hotel and Tourism schools) in Leeuwarden 2018
2. Platz Bundesfinale der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner in Tirol 2018

Unterstützer Team Austria WorldSkills 2022:

