

Lebenslauf



Begeistert besuchte ich einige Koch Kurse im Wifi.
Gerne möchte ich professionelles kochen erlernen.

Persönliche Daten

Name: Agnes Beiser
Geburtsort: Bludenz
Geburtsdaten: 19.04.1988
Staatsangehörigkeit: Österreich
SV-Nummer: 2047 19.04.88

Kontakt Daten

Anschrift: Tannberg Nr. 431
6764 Lech am Arlberg
ÖSTERREICH
E-Mail: beiseragnes@hotmail.com
Mobil Telefon: +43 676 30 15 260 (20-23 Uhr)
Skype: [beiseragnes](https://www.skype.com/user/beiseragnes)
Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/agnes-beiser-609aba129/>
Xing: https://www.xing.com/profile/Agnes_Beiser/cv

Ausbildung

Gastronomiefachfrau LAP 2015
Befähigungsnachweis Gastronomie

2013 Rezeptionsausbildung

17. Juni 2008 Matura/Abitur HAK (Computerzweig-Cisco)
Bundeshandelsakademie Landeck

Berufserfahrung: Rezeptionsbereich mit Hotelprogrammen, Word
Excel, AIDA, Corel DRAW, Protel, Cashcom,

Check-In, Check-Out, Stellenausschreibungen, Mitarbeiterverträge,
Stundenaufstellungen von Mitarbeitern, Gästebetreuung an der
Rezeption (Skilehrer organisieren, Kindermädchenorganisation, Menü
übersetzen), Souvenirverkauf, Skipässe programmieren,
Tagesabschluss Restaurant, Kassa verwalten, Mitarbeiterbetreuung

Umgang mit der Brandmeldeanlage, diverse Computerprogramme:
Ein-/Ausschaltung Wellnessbereich, Sauna und Dampfbad händisch,
Belüftungsanlage

Berufserfahrung

März 2019 bis jetzt	Rezeptionistin Strolz Veronika, Hotel Anemone, 431, 6764 Lech am Arlberg
01. Februar 2018 bis 01. März 2019	Commis de partie Hotel Stanglwirt, Kaiserweg 1, 6353 Going am Wilden Kaiser
September 2009 bis 31. Jänner 2018	Rezeptionistin Strolz Veronika, Hotel Anemone, 431, 6764 Lech am Arlberg

Ausbildungsweg

03. September 2009 bis 25. Oktober 2010	Biologie, an der Universität Innsbruck
September 2012 bis Oktober 2013	Informatik, an der Universität Innsbruck
06. November 2013 bis 23. November 2013	Rezeptionsausbildung WIFI Landeck
24. April 2014 bis 24. April 2014	Emotion sells ÖHV Österreich, Innsbruck
12. Oktober 2014 bis 08. Februar 2015	Japanisch Volkshochschule Innsbruck
19. Oktober 2014 bis 08. Februar 2015	japanische Schrift Grundkurs Volkshochschule Innsbruck
07. April 2015 bis 30. April 2015	Befähigungskurs Gastgewerbe WIFI Innsbruck
24. Mai 2015 bis 28. Mai 2015	Erste Hilfe Kurs Rotes Kreuz Innsbruck
15. Juni 2015 bis 19. Juni 2015	Crashkurs Service und Bar WIFI Innsbruck
03. Juli 2015 bis 04. Juli 2015	HR-Crashkurs für Nicht-Personal-Profis WIFI Dornbirn
06. Oktober 2015 bis 06. Oktober 2015	Beschwerdemanagement im Tourismus WIFI Innsbruck

15. Oktober 2015 bis 15. Oktober 2015	Textwerkstatt: Professionelles Texten WIFI Landeck
29. Oktober 2015 bis 30. Oktober 2015	Vom Kollegen zur anerkannten Führungskraft WIFI Imst
11. November 2015 bis 13. November 2015	Sicherheitsvertrauensperson WIFI Landeck
12. November 2015 bis 12. November 2015	Allergenkennzeichnungsverordnung WIFI Innsbruck
10. Oktober 2016 bis 12. November 2016	Fachausbildung Koch WIFI Innsbruck
16. März 2017 bis 17. März 2017	Kostenfalle Küchenkalkulation WIFI Innsbruck
21. Februar 2017 bis 27. April 2017	Buchhaltung I WIFI Innsbruck
27. März 2017 bis 14. Juni 2017	Vorbereitung auf die Kostenrechnerprüfung WIFI Innsbruck
24. April 2017 bis 27. April 2017	Professional Modul: Diplom-Pâtissier WIFI Innsbruck
28. November 2017 bis 29. November 2017	Kochworkshop FOOD TRENDS 2.0 - Dekorieren, Anrichten WIFI Innsbruck
09. April 2019 bis 09. April 2019	Raffinierte Desserts für die Gastronomie WIFI Innsbruck

Qualifikationen

Sprachkenntnisse

Deutsch	Muttersprache
Englisch	Maturaniveau
Französisch	Small Talk
Japanisch	Grundkenntnisse

EDV/IT

Microsoft: Word, Excel, Outlook, Access, PowerPoint

Hotelprogramm: Protel, Cashcom, AIDA

CorelDRAW, Photoshop

Persönliche Fähigkeiten und Kompetenzen

verantwortungsvoll, freundlich, sehr gewissenhaft, optimistisch, gute Kommunikationsfähigkeit, geduldig, pünktlich, hilfsbereit

Hobbys

Interesse am Kochen, Sprachen, schwimmen

Besondere Kenntnisse

Führerschein B

Englisch Maturaniveau

Ich bin motiviert und die Arbeit bereitet mir Freude. Ich bin lernbereit, fleißig, gewissenhaft und aufgeschlossen für das Neue.

Interesse habe ich für den Bereich Küche und gerne möchte alles erlernen und viele verschiedene Gerichte kochen und viele wissenswerte Sachen erlernen, wie z.B. über Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Kräuter und Schokolade oder Tipps und Tricks beim Kochen.

Lech am Arlberg, am 20.09.2019