


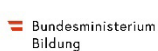
Hannes Sortsch

Koch / Cooking

| | |
|--|---|
| Alter | 05.12.2004 |
| Wohnort | 4181 Oberneukirchen Oberösterreich |
| Betrieb | Restaurant Lukas Kapeller Damberggasse 27 4400 Steyr Oberösterreich  |
| Experte | Marco PANHÖLZL City Café Peuerbach Ernst-Dreefsstraße 2a 4722 Peuerbach Oberösterreich |
| Ausbildung | Volksschule, NMS Oberneukirchen, 1 Jahr Tourismusschule Bad Leonfelden 3 Jahre Ausbildung zum Koch |
| Aufgaben im Betrieb | Die vor und Zubereitung unsere verschiedenen Gänge in unserem Menü. |
| Ich über mich | Ich bin kreativ, ehrgeizig und ein Teamplayer |
| Hobbies | Ich spiele gerne Eishockey, Volleyball und ich koche gerne. |
| Was begeistert mich an meinem Beruf? | Am meisten begeistert mich an meinem Beruf als Koch, dass ich kreativ sein kann und mit meiner Arbeit anderen Menschen Freude bereite. |
| Warum empfiehlst du eine Ausbildung in deinem Beruf? | Ich empfehle eine Ausbildung als Koch, weil der Beruf sehr abwechslungsreich ist und viele Entwicklungsmöglichkeiten bietet. |
| Berufliche Zukunft | Mein Ziel für 2026 ist es die WorldSkills positiv abzuschließen und wieder mehr für meine Fitness zu machen. |
| Meine Motivation an WorldSkills teilzunehmen | Meine Motivation, an WorldSkills 2026 teilzunehmen, ist es, mein Können auf höchstem Niveau zu zeigen und mich persönlich sowie fachlich weiterzuentwickeln. |
| Das erwarte ich von WorldSkills | Von WorldSkills 2026 erwarte ich mir, wertvolle Erfahrungen auf internationalem Niveau zu sammeln. |



SkillsAustria Förderpartner & Unterstützer



Anmerkung: Angaben zur Person wurden von Hannes Sortsch zur Veröffentlichung auf www.skillsaustria.at zur Verfügung gestellt.