

Valentina Otzelberger

Konditorin | Pâtisserie and Confectionery

Alter	04.05.2005
Wohnort	2333 Leopoldsdorf Niederösterreich
Betrieb	Süßwarenproduktion OBERLAA GmbH Fontanastraße 5 1100 Wien Wien 
Expertin	Veronika SCHMIDT Palais Events Veranstaltungs GmbH Café Central Wien Herrengasse 14 1010 Wien Wien
Ausbildung	VS Maurer Lange Gasse Kollegium Kalksburg Lehre bei Konditorei Oberlaa
Aufgaben im Betrieb	Als Abteilungsleiterin des Konfekt Postens ist es mir wichtig, stets den Überblick über das gesamte Geschehen zu behalten. Dazu gehören die Planung und Berücksichtigung von Bestellungen, die sinnvolle Einteilung der Aufgaben sowie die tägliche Motivation der Mitarbeiter. Gleichzeitig lege ich großen Wert darauf, selbst mitanzupacken und als Vorbild im Arbeitsalltag präsent zu sein.
Ich über mich	Mich als Person zeichnet vor allem meine Empathie und soziale Art aus. Ich begegne anderen Menschen stets respektvoll, wertschätzend und mit viel Verständnis. Gleichzeitig bin ich sehr ehrgeizig und vor allem zielstrebig: Wenn ich mir ein Ziel setze, verfolge ich es konsequent und mit hoher Motivation. Auch in stressigen Situationen bewahre ich einen kühlen Kopf und kann unter Druck zuverlässig und in hoher Geschwindigkeit arbeiten. Meine Gutmütigkeit, kombiniert mit Durchhaltevermögen und Belastbarkeit, macht mich zu einer engagierten und verlässlichen Person.
Hobbies	Die meiste freie Zeit verbringe ich ebenfalls in meiner Küche oder in der Backstube, denn dort fühle ich mich einfach zu Hause. Die Arbeit als Konditorin ist für mich weit mehr als ein Beruf – sie ist meine absolute Passion.
Was begeistert mich an meinem Beruf?	Als Konditorin fasziniert mich immer wieder, dass diesem Handwerks-beruf keine Grenzen gesetzt sind. Die Möglichkeiten, sich kreativ aus-zudrücken und ständig weiterzuentwickeln, sind unerschöpflich. Für mich ist das Backen eine Form essbarer Kunst – ein Zusammenspiel aus Präzision, Leidenschaft und Fantasie, das niemals von Maschinen er-setzt werden kann. Besonders begeistert mich die Beobachtung, wie sich einzelne Komponenten beim Kombinieren verändern und miteinander reagieren, beinahe ein magischer Prozess. Meine größte Inspiration ist Verbindung aus traditionellem Handwerk, höchster Qualität und kreativer Weiterentwicklung. Vor allem in der Konditorei



	Oberlaa erlebe ich täglich wieviel Leidenschaft und Sorgfalt in jedem Produkt steckt. Menschen mit meiner Arbeit Freude zu bereiten, motiviert mich jedes Mal aufs Neue.
Warum empfiehlst du eine Ausbildung in deinem Beruf?	Das Konditorhandwerk bietet die einzigartige Möglichkeit, Kreativität und Handwerk zu vereinen. Perfekt für alle, die Freude am Gestalten, Experimentieren und Genießen haben. Ein Beruf, der nicht nur süß schmeckt, sondern auch echte Erfüllung bringt.
Berufliche Zukunft	Mein berufliches Ziel ist es, mein Können und Wissen im Konditor-handwerk kontinuierlich zu erweitern und mich fachlich sowie kreativ stetig weiterzuentwickeln. Besonders reizvoll ist für mich die Teilnahme an internationalen Wettbewerben, da sie mir die Möglichkeit bieten, mein Können unter Beweis zu stellen, neue Techniken kennenzulernen und mich mit anderen Fachleuten auszutauschen. So kann ich nicht nur persönlich wachsen, sondern auch neue Inspirationen und Ideen in meine tägliche Arbeit einbringen.
Meine Motivation an WorldSkills teilzunehmen	Meine Motivation, an den World Skills teilzunehmen, ist es, mein Können auf höchstem Niveau unter Beweis zu stellen und zu zeigen, wofür ich meine Leidenschaft und jahrelange Arbeit investiert habe. Gleichzeitig ist es mir ein großes Anliegen, meinen Beruf in Österreich würdevoll zu vertreten und zu zeigen, welche Qualität, Kreativität und Präzision in unserem Handwerk stecken. Die Teilnahme ist für mich sowohl eine Herausforderung als auch eine Chance, mich persönlich weiterzuentwickeln und mein Land stolz auf internationaler Bühne zu repräsentieren.
Das erwarte ich von WorldSkills	Von WorldSkills erwarte ich mir vor allem, über mich selbst hinauszuwachsen. Ich möchte neue Techniken kennenlernen, mich mit den besten Fachkräften aus aller Welt austauschen und die Chance nutzen, mein Können unter höchsten Ansprüchen zu zeigen. Gleichzeitig sehe ich die Teilnahme als Quelle der Inspiration, um meine Kreativität weiterzuentwickeln und meine Leidenschaft für das Konditorhandwerk noch intensiver auszuleben. Die WorldSkills sind für mich nicht nur ein Wettbewerb, sondern ein einzigartiges Erlebnis, das mich persönlich und beruflich bereichert und niemals in Vergessenheit geraten wird.
Sonstiges (Wettbewerbe, ...)	1. Platz Vienna Junior Cake Master 2023 2. Platz Vienna Cake Master 2024 3. Platz Austrian Skills 2023/2025 1. Platz Junior Baking Star 2024 Teilnehmerin bei „Das Große Backen – die Profis 2025“

SkillsAustria Förderpartner & Unterstützer



Bundesministerium
Wirtschaft, Energie
und Tourismus

Bundesministerium
Bildung



Anmerkung: Angaben zur Person wurden von Valentina Otlberger zur Veröffentlichung auf www.skillsaustria.at zur Verfügung gestellt.