

## Lebenslauf Messner Karl

Name: Karl Messner

Sprachkenntnisse: Deutsch, Italienisch

Schulausbildung: 5-jährige deutschsprachige Volksschule  
3-jährige deutschsprachige Mittelschule

Lehrzeit: - 07.04.1967 bis 30.10.1977  
Hotel „Greif“ Bozen  
- 28.11.1977 bis 03.04.1978  
Sporthotel „Maciaconi“ in St.  
Christina/Gröden

Wehrdienst: - 05.06.1979 bis 06.06.1980  
Militärdienst "Carabinieri" Einheit

Berufspraxis: - 19.06.1980 bis 27.11.1980  
Demichef de partie- rotissier  
- 05.12.1980 bis 08.05.1981  
2.Koch Sporthotel „Maciaconi“ St.Christina  
- 20.11.1982 bis 22.01.1986  
1. Koch im Restaurant " Wienerwald" in Bozen  
- 01.02.1986 bis 20.02.1988  
2. Koch im Gasthof „ Eberle" in Bozen -  
- 30.03.1988 bis 31.10.1993  
selbstständig in der Lebensmittelbranche  
- Seit 01.11.1993  
Qualifizierter Koch im Krankenhaus  
Mitte Süd" Bozen  
- seit 2005 Koordinator Stellvertreter  
- seit 01.01.2009 Koordinator-- Küche  
Krankenhaus Bozen

Lehrgang:

Vorbereitung auf die Meisterprüfung:

- geschulter Diätkoch
- diplomierter Diätkoch wirtschaftlich-rechtlicher Teil
- Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung fachtheoretischer- praktischer Teil

Prüfungen:

- Gesellenprüfung Koch
- Meisterprüfung wirtschaftlich-rechtlicher Teil
- Meisterprüfung fachtheoretischer Teil - geschulter Diätkoch
- diplomierter Diätkoch

Fortbildungen:

- Kurs für „ Brandschutzbeauftragter" mittlere Stufe"
- Kurs für „ Brandschutzbeauftragter" Stufe hohes Risiko"
- Interne Ausbildung für „ Notfallskoordinator"
- Seminar für „ Führungskräfte" in Hotellerie und Gastronomie
- 29.08.2011 Fachtagung Ernährung und Diätetik
- 07.06.2013 Weiterbildung die Kunst der Personalführung

Hochachtungsvoll  
Messner Karl