

WorldSkills Lyon 2024

Disziplin: Konditor*in

Name:

Lisa Marie Than

Alter:

22

Wohnort:

Köln

Bundesland:

Nordrhein-Westfalen

Firma:

Excelsior Hotel Ernst AG

Beruf:

Konditorin

Genauere Tätigkeit im Beruf:

Kreieren von Desserts, Pralinen & Friandises

Hobbies:

Ski fahren, Reisen

Ich selbst würde mich beschreiben als ...

empathisch, perfektionistisch & pflichtbewusst

Mein Lebensmotto:

Versuch macht klug

Beschreibe kurz, wie du zu deinem Beruf gekommen bist:

Genauere Vorstellungen, wo es beruflich für mich hingehet, hatte ich leider während des Abiturs noch nicht. Deswegen war ursprünglich der Plan ein Auslandsjahr einzulegen, um mir darüber bewusst zu werden. Aufgrund der COVID 19 Pandemie konnte ich mir den Wunsch nicht erfüllen, deswegen musste schnell eine andere Lösung her. Da das Backen seit Kindertagen schon ein großes Hobby von mir war, dachte ich mir, dass eine Ausbildung zur Konditorin erstmal nicht verkehrt sein könnte. Diese Entscheidung habe ich bisher nie bereut & ich freue mich, jetzt mit meinem Beruf mehr als zufrieden sein zu können.



„Talente
fördern –
Zukunft
schaffen“

Die Teilnahme der Deutschen Berufe-Nationalmannschaft an den WorldSkills Lyon 2024 wird

GEFÖRDERT VOM



Mein Beruf passt so gut zu mir, weil ...

~ ich meine Kreativität komplett ausleben kann
~ das Hotelleben extrem aufregend ist, durch spannende Events und bekannte Stars
~ mir der Umgang mit frischen & hochwertigen Produkten & deren Weiterverarbeitung sehr gut gefällt.

Warum würdest du anderen jungen Menschen deinen Beruf empfehlen? Was macht ihn so einzigartig?

In keinem anderen Beruf könnte ich meine Kreativität jeden Tag aufs Neue so gut ausleben wie in diesem. Außerdem kann ich es gerade empfehlen in der Patisserie eines Hotels zu arbeiten, hier lernt man so viel mehr als nur Torten herzustellen. Man entwickelt ein eigenes Gefühl für die Rohstoffe, arbeitet sehr saisonal, darf für bekannte Persönlichkeiten Kreationen entwickeln & man ist Teil eines riesigen Teams.

Wer hatte Einfluss auf deine Berufswahl?

Meine ganze Familie, da mein Bruder Koch ist & ich mit meiner Mama und meinen Omas früher immer gerne gebacken habe. Außerdem wurde mir von meiner Familie geraten, dass zum Beruf zu machen, was mir am meisten Spaß macht.

Wo möchtest du in 5 Jahren stehen? Was möchtest du erreicht haben?

Ich möchte neue Techniken, sowie neue Erfahrungen auch in der internationalen Patisserie gesammelt haben.

Warum nimmst du an den WorldSkills Lyon 2024 teil? Was motiviert dich dazu?

Die Teilnahme an den WorldSkills ist etwas Besonderes & ich freue mich sehr den Konditorenbund & Deutschland generell repräsentieren zu dürfen. Das Feeling, Teil des Teams zu sein & an den Festlichkeiten teilzunehmen, ist für mich einzigartig.

Welche Vorteile erhoffst du dir von der Teilnahme an dem Wettbewerb?

Durch die Teilnahme habe ich die Möglichkeit mich selbst weiterzuentwickeln & kann die Weltmeisterschaft eventuell als Sprungbrett für meine weitere Karriere nutzen. Außerdem freue ich mich auf viele internationale Bekanntschaften.

Wie hast du dich für die WorldSkills Lyon 2024 qualifiziert?

Durch verschiedene Siege auf Kammer-, Landes- & Bundesebene & der damit verbundenen Sichtung durch Vertreter von WorldSkills. Zusätzlich habe ich mich in zwei weiteren Vorentscheiden durchgesetzt.

Möchtest du durch deine Teilnahme an den WorldSkills die Wahrnehmung deines Berufsfeldes in der Öffentlichkeit beeinflussen oder verändern? Wenn ja, wie?

In Deutschland ist die klassische Konditorei noch sehr stark vertreten. Ich möchte zeigen, dass unser Berufsfeld durch die Patisserie auch innovativ sein kann.

