

## Die Berufsweltmeisterschaft 2017 in Abu Dhabi

Die Konditorin, der Konditor sind hochqualifizierte Fachmänner und Fachfrauen, unter 22 Jahre im Wettbewerbsjahr, die bei der Berufsweltmeisterschaft eine große Auswahl an süßen Kreationen wie zum Beispiel handgefertigte Schokoladenriegel, Marzipanfiguren, Torten, Petits Fours und Desserts für das Service in Hotels und Restaurants, sowie Schaustücke aus Zucker und Schokolade herstellen.

Hierbei wird nicht nur auf das Aussehen, sondern auch auf den Geschmack, die Textur, Hygiene und die Handhabung verschiedenster Techniken wertgelegt, die durch das strenge Auge der Jury kontrolliert und getestet werden.

Nach monatelangen Trainingseinheiten mussten Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus 29 verschiedenen Nationen, vom 15.-18. Oktober in Abu Dhabi, unter enormen Zeitdruck, Berücksichtigung der Lebensmittelhygiene, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz ihr Fachwissen und Können unter Beweis stellen.

Für Österreich stellte sich heuer Magdalena Halbmayr, von der Kurkonditorei Oberlaa, dieser Herausforderung und belegte dabei den hervorragenden 2. Platz.

Insgesamt holte sich Österreich, mit einem Team von 40 Teilnehmer und Teilnehmerinnen in 36 verschiedenen Berufen, bei der Berufsweltmeisterschaft 4 Mal Gold, 3 Mal Silber, 4 Mal Bronze und 16 Medals of Excellence.

Wir sind stolz auf unsere Nation und gratulieren allen Teilnehmern sehr herzlich.

