

# Lebenslauf

## Sarah Panzenböck



- Geburtsort und -datum** Wien, November 1984
- Familienstand:** Seit 2021 eingetragene Partnerschaft mit Christian Artner  
keine eigenen Kinder aber
- Nosir (geb. 1998, Patensohn, der als unbegleiteter, minderjähriger Flüchtling 2015 aus Tadschikistan nach Österreich gekommen ist)
  - Denise (geb. 2003, Tochter von Christian)
  - Patenkinder Florian (geb. 2008), Lena (geb. 2020 – Patenkind von Christian) und Caroline (geb. 2021)
- Schulbildung:**
- 2015:** Bachelorstudium Lehramt für den Fachbereich Ernährung an BMHS an der PH-Wien (1-jährige Unterbrechung im Jahr 2013/2014 für Auslandsarbeitsauftrag in den USA von Do&Co)
- 2009:** Meisterprüfung für das Handwerk Konditoren
- 2007:** Lehrabschlussprüfung  
2 Klassen Berufsschule der Konditoren in Baden
- 2005:** Reife- und Diplomprüfung zur Touristikkauffrau  
5 Jahre HLF Krems,  
2 Jahre Private Mädchen-Hauptschule in Melk  
7 Klassen Waldorf- bzw. Rudolf-Steiner-Schulen in Wien
- Berufserfahrung:**
- Seit Okt. 2020** Mitverwendung an der PH Wien  
**Unterrichtende Gegenstände:**  
Getränkemanagement, Betriebsorganisation, Arbeitswissenschaften, Sommelière an Schulen
- Seit Dez. 2014** Fachpraktikerin an der HLW23, Sta. Christiana  
**Unterrichtende Gegenstände:**  
Küchen- und Restaurantmanagement, Haushaltsökonomie, Betriebsorganisation, Biologie/Gesundheit/Hygiene/Ernährung  
Pâtisserie (als unverbindliche Übung)  
Vegan geschulte Fachkraft
- Mai 13-Sept. 16:** Freelancer-Pâtissier bei Do& Co (diverse internat. Sportveranstaltungen, Event- und Airlinecatering, Demel in Wien und Salzburg)
- Aug – Sept 14:** Executive Pastry Chef für Start-up des Airlinecaterings von Do&Co in ORD, Chicago, USA
- Okt 13 – Juli 14:** Sous Chefin in der Pastry im Airlinecatering und Demel von Do&Co am JFK in NYC, USA
- Juli – Aug 2013:** Privatköchin bei Willy Kissling in Grasse (Provence, Frankreich)

- Juli – Sept 12:** Chef de Partie im Restaurant Vineyard des Loisium Hotels Langenlois
- Mai – Sept 11:** Sous Chefin im Restaurant Vineyard des Loisium Hotels in Langenlois
- April10–April11:** Stellvertretende Restaurantleiterin im Restaurant Vineyard des Loisium Hotels in Langenlois
- Mai 09-März 10:** Gewerberechtliche Geschäftsführerin (Führungskraft mit aktiver Mitarbeit in Service und Küche) im Cheers (Bar Restaurant Café) in Krems/Stein
- März – April 09:** Chef Patissier im Hotel Schloss Dürnstein
- März 09:** Volontär als Patissier im Steirereck in Wien
- Dez. 08:** Aushilfe bei Harry`s Gastroentertainment im Bereich Patisserie und Catering, Mautern
- April – Nov. 08:** Demi Chef Patissier im Hotel Schloss Dürnstein
- Sept07 -April08:** Patissier im Hotel Gletscher & Spa Neuhintertux
- April – Aug. 07:** Commis Patissier bei Toni Mörwald in Feuersbrunn und Catering
- März 2007:** Patissier bei Do&Co im Partycatering
- Juli 05 –Feb 07:** Konditorlehre in der Café-Konditorei Hagmann in Krems

**Zusätzliche Kurse und Ausbildungen:**

- Sept. 20-Sept.22:** Ausbildung Dipl. Kräuterpädagogin
- Juli 17-März 20:** Ausbildung zur Sommelière an Schulen
- Juli 17-Dez.18:** Ausbildung zum Dipl. Barkeeper an Schulen
- Sept.17-Jan.18:** Hochschullehrgang zur Erbringung von Studienleistungen
- Aug. 2016:** Vegetarisch- vegan geschulte Köchin an Schulen
- Juli 2016:** Kaffeekennerin an Schulen
- Aug. 2015:** Dipl. Hygienemanagerin am WIFI Wien
- April 2009:** Lehrlingsausbilderprüfung am WIFI St. Pölten
- April 2004:** Sicherheitsvertrauensperson durch die AUVA in Krems

**Sonstiges:**

- Seit dem Schuljahr 2016/17 Fachschulkoordinatorin
- Seit dem Schuljahr 2015/16 für die Fachpraktika der Fachschule Ansprechpartnerin
- Seit dem Schuljahr 2015/16 in den SGA gewählt
- Seit Frühjahr 2015 EMAS-Beauftragte der FW/HLW