

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Martina Gögele



Ausbildung

Grundschule „Herman von Gilm“ in Obermais /Meran
Mittelschule „Schulsprengel Meran III“ in Obermais /Meran
dreijährige Fachschule für Hauswirtschaft „Frankenberg“ in Tisens mit Diplomabschluss
Maturaabschluss an der Fachoberschule für Soziales „Marie Curie in Meran
Lehrgang zur Nachqualifizierung in Küchenbereich in der Landesberufsschule für Gastgewerbe „Savoy“ in Meran
Lehrabschluss als Köchin in der Landesberufsschule für Gastgewerbe „Savoy“ in Meran
Meisterausbildung im Gastgewerbe / Küchenmeisterin
Berufspädagogik und Unternehmensführung
Meisterausbildung im Gastgewerbe/ Küchenmeisterin
Fachtheorie und Fachpraxis
Meisterausbildung im Gastgewerbe/ Küchenmeisterin an der WIFI in Innsbruck Fachtheorie und Fachpraxis
Abschluss Meisterausbildung als Küchenmeisterin

Berufliche Tätigkeiten

2002	sechswöchiges Sommerpraktikum bei Familie Weger „Urlaub auf dem Bauernhof“ in Schenna im Rahmen der Ausbildung an der Fachschule für Hauswirtschaft „Frankenberg/Tisens
2003	fünfwöchiges Praktikum im Hotel „Sonnenhof**** bei Familie Brandstätter in Obermais /Meran im Rahmen der Ausbildung an der Fachschule für Hauswirtschaft „Frankenberg/Tisens in den Bereichen Küche, Service und Reinigung
2004	zweiwöchiges Praktikum in der Pension Salvatorianerinnen in Obermais, in den Bereichen Küche, Wäsche und Reinigung
seit 2007	Fachlehrerin im Bereich Ernährung/Kochen an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach/ Bozen und
seit 2021	Schulleiterin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

TV-Produktionen

2014	Rolle der „Expertin“ in der sechsteiligen Fernsehserie „Gewusst wie...“, Zusammenarbeit mit RAI Südtirol, FS Haslach und TV16
2015/2016	Rolle der „Expertin“ in der zehnteiligen Fernsehserie „Gewusst wie...“, Zusammenarbeit mit RAI Südtirol, FS Haslach und TV16
seit 2017	Köchin in der Filmreihe K+K Kochen kinderleicht, Filmaufnahme mit Filmstudio Penn Produktion für RAI Südtirol

Bücher

2020	Mitwirken im Buch „Nachtkerze, Engelwurz und Süßkartoffel: 30 Fitmacher-Wurzeln für Kulinarik, Gesundheit und Wohlbefinden“, Kulinarik und Rezepte
2023	Mitwirken im Buch „Besser Essen in den Bergen“ in mit Zusammenarbeit dem Südtiroler Ernährungsrat, Rezepte und Fotos

Sprachkenntnisse

Deutsch, Italienisch und Englisch

Ich bin sehr gewissenhaft, organisiert, freundlich, offen, zuverlässig, geduldig, hilfsbereit und sehr zielstrebig.

26.09.2024

Ich erkläre mich im Sinne des gesetzesvertretenden Dekretes Nr. 196/2003 mit der Verwendung der personenbezogenen Daten einverstanden.