

Amuse Bouche Sieger im Rampenlicht



v.l.n.r. 3. Platz Patrick Sejkrek, Nicolas Muzik, Piroska Payer, 1. Platz Fabian Lehner, Calvin Gruber, 2. Platz Julia Osak, Valentin Curn

Credit: Andreas Hafenscher
Fotograf: Andreas Hafenscher



Einzug der Top-Lehrlinge 2019

Credit: Andreas Hafenscher
Fotograf: Andreas Hafenscher

Utl.: Die Gewinner vom „12. Amuse Bouche * Wettkampf der Top-Lehrlinge“ stehen fest =

Wien (OTS) - Piroska Payer (Amuse Bouche) und Martin Lachout (Vorstand, ARCOTEL Hotels AG) freuten sich, über 700 geladene Gäste bei der exklusiven Amuse Bouche Weihnachtsfeier im ARCOTEL Wimberger zu begrüßen. Begleitet von tosendem Applaus und der Gardemusik Wien hielten die Top-Lehrlinge 2019 Einzug in den Ballsaal. Kochlegende Werner Matt zeichnete im Namen der 100 Fachjuroren die Jugendlichen für ihr besonderes Engagement aus: „To be on top is our job - wenn ihr so weitermacht, erwartet euch eine große Karriere im Tourismus!“

Das Highlight des Abends war die erstmalige Bekanntgabe der Gewinner vom „12. Amuse Bouche Wettkampf“: Der Sieg ging an das Top-Lehrlings-Team Hotel Imperial Wien Fabian Lehner (Küche) & Calvin Gruber (Service): „Der Wettkampf war spannend und hat großen Spaß gemacht! Danke, dass wir mitmachen durften!“ 2. Platz: Top-Lehrlings-Team Hotel Sacher Wien, Valentin Curn (Küche) & Julia Osak (Service); 3. Platz: Top-Lehrlings-Team Park Hyatt Vienna,

Nicolas Muzik (Küche) & Patrick Sejrek (Service). Der außergewöhnliche Gewinn unterstreicht den olympischen Gedanken des elitären Wettkampfes: Die Sieger-Teams werden gemeinsam in die Amuse Bouche Villa in Vasia (Italien) eingeladen - eine exklusive Reise, die es nicht um Geld zu kaufen gibt!

~

Rückfragehinweis:

Piroska Payer, Amuse Bouche

M: + 43-664-1386510 - E: piroska.payer@amuse-bouche.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/6478/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0041 2019-12-05/09:30

050930 Dez 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191205_OTS0041