



KOSTENLOSER
SERVICE

Nutzen Sie unsere WIFI-Bildungsberatung!

Das WIFI Oberösterreich ist mit einem vielfältigen Kursangebot nicht nur der Ausbildungspartner Nr. 1, sondern auch ein fachkundiger Berater bei der beruflichen Weiterbildungsplanung.

Speziell geschulte Mitarbeiter geben wertvolle Tipps und entwickeln gemeinsam mit dem Kunden einen persönlichen Weiterbildungs- bzw. Karrierefahrplan – und das kostenlos! Ob für berufliche Neuorientierung, Wiedereinsteiger nach der Karenz, Berufsmatura oder maßgeschneiderte Beratung für Menschen ab 45 Jahren – das WIFI OÖ gilt hier als erste Anlaufstelle für praxisnahe Beratung.

Terminvereinbarung unter T 05-7000-77

wifi.at/ooe: Online finden Sie das komplette Kursangebot mit allen Details und können sich direkt anmelden.

WIFI-Kundenservice: Kommen Sie ins WIFI-Kundenservice Linz oder in ein regionales Bildungszentrum – Sie erhalten dort Ihre gewünschten Informationen und können sich sofort anmelden.

Servicetelefon: 05-7000-77

Fax: 05-7000-7609

kundenservice@wifi-ooe.at

Sie haben noch Fragen?

Senden Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie an und wir kümmern uns umgehend um Ihr Anliegen.

Anmeldung zur Lehrabschluss-, Meister-, Befähigungs-, Unternehmer-, Ausbilderprüfung:

wko.at/ooe
online.wkooe.at
pruefungen@wkooe.at

T 05-90909-2100

F 05-90909-814067

WIFI-Wissens- garantie

Prüfung nicht bestanden – Kurs 1x kostenlos wiederholen

Die Wissensgarantie gilt sowohl für Kurse, die mit einer WIFI-Prüfung abschließen, als auch für Vorbereitungskurse auf Meister-, Befähigungs- und Lehrabschlussprüfungen sowie für Kurse, bei denen die Prüfung von einer externen Stelle (zB. Cambridge Sprachzertifikate, Microsoft Prüfungen) abgenommen wird.

**Details unter:
wifi.at/ooe/wissensgarantie**





Rezept

Confierte Forelle

Karfiolcreme, gepixelte Radieschen, gepoppter Reis

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 Forellenfilets á 140 g, enthäutet, entgrätet
- 250 g Olivenöl oder Butterschmalz
- Thymian
- 2 Knoblauchzehen

Karfiolcreme:

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 300 g Karfiol
- 200 ml Milch
- Salz und Pfeffer

Eingelegte Radieschen:

- 5 Radieschen
- 100 g weißer Balsamicoessig
- 100 g Wasser
- 50 g Zucker
- Ingwer, Zitronengras
- Lorbeerblatt, Pfefferkörner

Gepoppter Reis

- Risotto-Reis
- Rapsöl
- Salz

ZUBEREITUNG

- 1| Die Forellenfilets in das 52° warme Butterschmalz mit Gewürzen einlegen, im Ofen garen
- 2| Für die Karfiolcreme Zwiebel würfeln und in Butter langsam anschwitzen, Karfiolröschen hinzufügen
- 3| Dann mit Milch ev. etwas Fond aufgießen, würzen, einkochen, fein pürieren, abschmecken
- 4| Radieschen blättrig schneiden, alle anderen Zutaten aufkochen und die Radieschen einlegen
- 5| Risotto-Reis in Salzwasser sehr weich kochen, abseihen. Bei 65° im Backrohr (Ober- und Unterhitze) 3 Stunden trocknen
- 6| Anschließend den Risotto-Reis in heißem Fett ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen
- 7| Zuletzt die Karfiolcreme auf den Teller streichen, die confierten Forellenfilets draufsetzen und mit den eingelegten Radieschen und gepoppten Reis garnieren

Mein Tipp: Als Topping auf das Forellenfilet Forellenkaviar, gehobelten Karfiol und Karamellisierte Haselnüsse servieren.

Inhalt

Management/Betriebswirtschaft
und Lehrgänge

Seite 2 bis 4

Reisebüroassistent

Seite 5

Weinausbildungen

Seite 6 bis 8

Sparkling Wine Connaisseur/
Sparkling Wine Sommelier

Seite 9

Kaffee

Seite 10 bis 11

Basisausbildung für den
Restaurant-Service

Seite 12 bis 13

Praxis für die Küche

Seite 14 bis 16

Lehrgänge Küche

Seite 17 bis 24

Sport- und Freizeitwirtschaft

Seite 25 bis 28

Geschäftsbedingungen

Seite 29

8376P

Vorbereitungskurs – Gastgewerbe-Befähigungsprüfung

Bereiten Sie sich mit dem „Vorbereitungskurs – Gastgewerbe-Befähigungsprüfung“ optimal auf die Module 1 und 2 der Gastgewerbe-Befähigungsprüfung vor. Die Prüfung für das reglementierte Gastgewerbe (Gastgewerbe-Befähigungsprüfung) besteht aus 2 Modulen.

Die Voraussetzung:

Einzige Antrittsvoraussetzung zur Befähigungsprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Der Inhalt (Prüfungsgebiete der Befähigungsprüfung):

Modul 1: Schriftliche Prüfung

Die schriftliche Prüfung ist ein einheitlicher Gegenstand und umfasst:

- Unternehmensführung
- Kostenrechnung
- Kalkulation und Controlling
- Marketing
- Management
- Organisation und
- Kommunikation

Entfall der schriftlichen Prüfung:

Möglicher Entfall – siehe Info wko.at/ooe/pruefungen

Modul 2: Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung besteht aus 2 Gegenständen:

Berufs- und Fachkunde

- Lebensmittelkunde (einschließlich Grundzüge der Ernährungslehre)
- Küchenkunde
- Getränkkunde
- Servierkunde
- Recht

Die Zielgruppe:

Alle, die zur Gastgewerbe-Befähigungsprüfung antreten wollen.



Die Lernziele:

- Sie erwerben alle Kenntnisse, die für die Absolvierung der schriftlichen Prüfung notwendig sind.
- Alle Inhalte von Berufs- und Fachkunde sowie Recht sind Ihnen vertraut.

PREIS: € 1.610,- inkl. Unterlagen, € 940,- inkl. Unterlagen nur für Modul 2 (nur mündliche Prüfung)

DAUER: 131 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 27.2. bis 29.3.2023, Mo, Di, Mi 9 bis 17 Uhr, teilweise bis 17:45 Uhr

WIFI GMUNDEN

- 27.2. bis 27.4.2023, Mo, Di, Do 17 bis 21:15 Uhr

WIFI WELS

- 30.1. bis 27.3.2023, Mo bis Mi 12:30 bis 18 Uhr

8375P Informationsveranstaltung Gastgewerbe-Befähigung

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

ONLINE

- 11.1.2023, Mi 17:30 bis 19 Uhr, Live Online Kurs



„Die Gastronomie ist eine äußerst lebendige Branche, in der der Mensch Hauptdarsteller ist. Das WIFI OÖ bietet von Basisausbildungen für Köche/Köchinnen und Restaurantfachmänner/-frauen bis zum Vorbereitungskurs der Gastgewerbe Befähigungsprüfung unterschiedliche Kurse und Lehrgänge an. Begeistern Sie Ihre Gäste mit einem sicheren Auftritt, positiver Ausstrahlung und Fachkompetenz.“

Veronika Herndler

WIFI-Trainerin im Bereich Gastronomie und Service

8396P

Rezeptionslehrgang

Ausbildung zum geprüften Receptionist

Im Lehrgang „Rezeptionslehrgang“ lernen Sie den organisatorischen Ablauf sowie sämtliche Verwaltungsarbeiten in einer Rezeption kennen. Receptionistinnen und Receptionisten sind die zentrale Anlaufstelle für die Gäste eines Hotels. Im Frontoffice sind daher Menschen gefragt, die nicht nur hervorragende fachliche Kenntnisse in Marketing, Verkauf, Kommunikation, Bankett und EDV mitbringen, sondern die sich auch durch ihre Persönlichkeit auszeichnen.

In dieser Ausbildung zum Rezeptionslehrgang machen Sie sich fit für die herausfordernde Arbeit an der Hotel-Rezeption. In zwei Wochen eignen Sie sich alle Fähigkeiten an, die Sie für Ihre Tätigkeit im Frontoffice benötigen.

Die Voraussetzungen:

- EDV-Grundkenntnisse
- Mindestalter: 18 Jahre
- Gute Deutschkenntnisse
- Vorkenntnisse im Hotel- und Gastgewerbe sind nicht unbedingt erforderlich.

Die Inhalte:

- Praktische Organisation der Rezeptionsarbeit
- Hotel-Software „Gastrodat“
- Persönlichkeits- und Verhaltenstraining
- Telefontraining
- Beschwerdemanagement
- Marketing
- EDV-Einsatz im Hotel

Schwerpunkte dieser Ausbildung sind weiters: Verhaltenstraining, Marketing in der Hotellerie, Telefontraining, Korrespondenztraining, EDV-Einsatz im Hotel, Internet und E-Mails, rechtliche Grundlagen, Zusammenarbeit zwischen Reisebüros, Tourismusverbänden und Hotels.

Im Anschluss an diesen Lehrgang haben Sie die Möglichkeit, eine Prüfung (Projektarbeit und mündliche Prüfung) abzulegen.

Die Zielgruppe:

Kontaktfreudige Personen, die Interesse an einer Tätigkeit am Empfang haben - Vorkenntnisse im Hotel- und Gastgewerbe sind nicht notwendig. Bereits in einer Rezeption tätige Personen können sich ein fundiertes Basiswissen für Ihre berufliche Weiterentwicklung erwerben.

Die Lernziele:

- Sie wissen um die Bedeutung der Rezeption als zentrale Anlaufstelle für die Gäste.
- Sie erwerben alle Fähigkeiten, die Sie für Ihre Tätigkeit im Frontoffice benötigen.
- Organisation, Beschwerdemanagement, Marketing, Hotel-EDV sind für Sie wohlvertraute Erfolgsfaktoren.
- Persönlichkeits- und Verhaltenstraining führt Sie heran an den perfekten Auftritt.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



PREIS: € 1.830,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 100 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 13.3. bis 30.3.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr,
Prüfung: Fr 31.3.2023 9 bis 12:30 Uhr



8395P Informationsveranstaltung Rezeptionslehrgang

Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsleitung zur Verfügung.

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 13.2.2023, Mo 17 bis 18:30 Uhr

8414P

Ausbildung zum diplomierten Hygienemanager

In der „Ausbildung zum diplomierten Hygienemanager“ lernen Sie alles, was Sie in der Praxis zum Thema Hygiene benötigen. Ob Bäckerei, Fleischerei, Caterer, Molkerei, Direktvermarkter, Café, Landgasthaus oder Kebab-Stand, ob Großküche, Handel oder Industrie - jeder, der beruflich mit Lebensmitteln hantiert, muss die Hygiene-Regeln zu 100 Prozent kennen und einhalten. Hygienische Mängel sind brandgefährlich. Sie greifen nicht nur die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten an, sondern untergraben auch den Fortbestand des gesamten Unternehmens samt den damit verbundenen Arbeitsplätzen.

Die Voraussetzung:

Empfohlen wird Berufserfahrung in Lebensmittelproduktion und Handel, System- Gastronomie, Hygieneberatung bzw. Gastronomieberatung

Die Inhalte:

- Allgemeine Hygiene
- Gesetzliche Grundlagen
- Lebensmitteltechnologie
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingskontrolle
- HACCP
- Normen und Standards
- Prüfungsvorbereitung

Die Zielgruppe:

Die Ausbildung zum diplomierten Hygienemanager / diplomierten Hygienemanagerin richtet sich an alle Personen, die fundierte Kenntnisse im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit „from Stable to Table“ erlangen wollen. Zielgruppen, die diese Zusatzqualifikation anwenden können, sind Personen aus Primärproduktion (Direktvermarkter), Hersteller aller Arten von Speisen und Getränken, Gastronomen (speziell Systemgastronomie) sowie der Personen im Lebensmittelhandel:

Die Lernziele:

- Sie kennen sich mit sämtlichen Hygienevorschriften aus.
- Sie sind in der Lage Hygienemanagementkonzepte und Prüfungsprotokolle zu erstellen.
- Sie können selbstständig Prüfkontrollen und Eigenkontrolle nach den Grundsätzen von HACCP durchführen.
- Sie können Mitarbeiter auf dem Gebiet der Betriebshygiene schulen.
- Sie können Gefahrengruppen definieren, segmentieren und diese hinsichtlich Risikopotential einschätzen.
- Sie können entsprechende zielgerichtete Korrekturmaßnahmen planen und veranlassen.
- Sie können zielorientiert Konflikte lösen.

Die Prüfung:

Der Prüfungsablauf:

- Die Prüfung besteht auf einer mündlichen Prüfung (ca. 20 min.) und umfasst alle gelernten Kursinhalte. Pro Modul wird Ihnen eine Fachfrage gestellt.



Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

Der Trainer:

HYGIENICUM® GmbH
Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene

PREIS: € 1.770,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 90 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 27.2. bis 10.3.2023, Mo bis Fr 9 bis 17:30 Uhr



8413P Informationsveranstaltung Hygienemanager

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI ONLINE

- 7.2.2023, Di 18 bis 19:30 Uhr, Live Online Kurs

8417P

Ausbildung zum/zur Reisebüroassistent/in

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung

Jetzt wird wieder gebucht. Die Sehnsucht nach Erholung und die Liebe zum Reisen sind bei vielen Menschen ganz stark verankert und so gibt es aktuell einen richtigen Buchungsboom. Das Informations- und Sicherheitsbedürfnis der Kunden bringt ein Comeback der Reisebüros.

Von der Beratung, über die Buchung bis zur Rückkehr – als Reisebüroassistent/in erfüllen Sie Gästen ihre Urlaubswünsche. In wenigen Monaten erlernen Sie Verkaufsstrategien, Fachkompetenz in der Reisebürofachkunde, weltweite Tourismusgeografie und natürlich auch die Welt der Kreuzfahrten und Airlines.

Die Voraussetzungen:

- MS Office (Outlook) Kenntnisse
- Gute Englisch- und Deutschkenntnisse
- Geografiekenntnisse

Die Inhalte:

- Reisebüromanagement/Reisebürofachkunde
- Destinationsmanagement und Geografie
- Flug/Airline
- Kreuzfahrt
- Kommunikation

Die Zielgruppe:

Quereinsteiger und Berufsumsteiger mit dem Ziel in der Reisebürobranche Fuß zu fassen

Die Lernziele:

- Sie kennen die Grundlagen der Reisebürofachkunde.
- Sie können die Urlaubswünsche der Kunde fachlich bearbeiten und erleben gemeinsam mit dem Kunden wahre Glücksmomente.
- Sie entwickeln ein berufliches Selbstbewusstsein dank Wissensvermittlung und Kompetenz.
- Fachkenntnisse im Bereich Flugreisen sind für Sie wertvolles Rüstzeug.
- Sie kennen die rechtlichen Grundlagen im Reisebüro/ Reiseveranstalter Bereich.
- Sie verstehen die Zusammenhänge zwischen Kommunikation und der bestmöglichen Umsetzung von Verkaufstechniken.



- Sie können den Online-Dschungel von Urlaubsanbietern besser einschätzen und dem Kunden sinnvolle Tipps geben.

Die Prüfung:

Die Prüfung findet im Rahmen vom Kurs statt.

- Schriftliche Prüfung: 2 Stunden aus allen fachlichen Bereichen
- Mündliche Prüfung: rund 20 Minuten aus allen fachlichen Bereichen

Beide Teilbereiche müssen positiv absolviert werden. Das Ergebnis erfahren Sie direkt nach der mündlichen Prüfung.

Ihre Qualifikation:

WIFI-Zeugnis

Der Hinweis:

Der Lehrgang dient auch zur optimalen Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung „Reisebüroassistent/Reisebüroassistentin“. Für die Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung empfehlen wir auch den Kurs „Intensivkurs zur kaufmännischen Lehrabschlussprüfung“.

PREIS: € 2.050,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 160 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 23.1. bis 26.6.2023, Mo, Mi 18 bis 21:30 Uhr
- Prüfung: 28.6.2023, Mo 10 bis 17 Uhr



8416P Informationsveranstaltung Reisebüroassistent/in

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 20.12.2022, Di 18:30 bis 20 Uhr



„Sie lieben das Reisen, Planen und Organisieren sowie den Kontakt mit Menschen? Reisebüroassistenten beschäftigen sich Tag für Tag mit den schönsten Urlaubsdestinationen der Welt. In wenigen Monaten erlernen Sie Verkaufsstrategien, erwerben Fachkompetenz in der Reisebürofachkunde sowie Tourismusgeographie und lernen die Welt der Kreuzfahrten und Airlines kennen.“

Renate Platzer-Boss

WIFI-Lehrgangleiterin in der „Ausbildung zum/zur Reisebüroassistent/in“

Weinausbildungen

Das Erkennen der geografischen Herkunft eines Weines, Einblicke in die Besonderheiten eines Jahrganges, die Fähigkeit, komplexe Geruchs- und Geschmackseindrücke zu erkennen und zu vergleichen – all das und noch viel mehr sind Bestandteile dieser fundierten Ausbildung. Profis aus der Praxis vermitteln Wissenswertes über das Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt ebenso lebendig, wie Wesentliches über Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung verschaffen zusätzliche Kompetenz. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings runden die Ausbildung ab.



8450P Informationsveranstaltung Weinausbildung

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450P	➤ Sommelier Österreich – 8453P	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454P	➤ Diplom-Sommelier – 8456P	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457P	➤ „Diplom-Sommelier“

oder

	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel	
➤ Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450P	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8451P oder Ausbildung zum Jungsommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jungsommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich – 8453P	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454P	➤ Diplom-Sommelier – 8456P	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457P	➤ „Diplom-Sommelier“

* Zulassungsbedingungen für den direkten Einstieg Sommelier Österreich – 8453P

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann der Kandidat ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.

Voraussetzung für die Diplom-Sommelier-Prüfung:

- Mindestalter 21 Jahre
- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich – 8454P
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8456P; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/sommelier



8453P

Sommelier Österreich

Das Erkennen der geografischen Herkunft eines Weines, Einblicke in die Besonderheiten eines Jahrgangs, die Fähigkeit, komplexe Geruchs- und Geschmackseindrücke zu erkennen und zu vergleichen – all das und noch viel mehr sind Bestandteile der fundierten Ausbildung „Sommelier Österreich“.

Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt ebenso lebendig, wie Wesentliches über Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung verschaffen zusätzliche Kompetenz. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings runden die Ausbildung ab.

Die Inhalte:

- Aufgaben Sommelier
- Weinkartengestaltung und Getränkekalkulation
- Sensorik – Degustation Österreichischer Weine
- Weingesetz und Etikettensprache
- Weinbau
- Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden, Trends
- Weinland Österreich (inkl. Weinverkostung)
- Getränkekunde
- Internationaler Weinbau LAP Niveau
- Weinservice/Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken - Workshop
- Kommunikation

Die Zielgruppe/Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann der Kandidat ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.

oder

- Teilnahme am Kurs „Ausbildung zum Weinexperten“

Die Lernziele:

- Sie haben Kenntnisse über die grundlegenden Aufgabenbereiche und Verhaltensweisen in der Sommelierie.
- Sie können selbstständig Verkaufshilfe unter



Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften und Kalkulation erstellen.

- Sie beherrschen die Verkostungstechnik und können Weine nach dem 20 bzw. 100 Punktesystem beschreiben und bewerten.
- Sie haben Kenntnisse der Weinmarktordnung, der gesetzlichen Bestimmungen und Behandlungsmittel und önologische Verfahren.
- Systemisches Verständnis für den Weinbau und Auswirkung auf die Vinifikation haben Sie entwickelt. Ampelographische Grundkenntnisse und Arbeiten im Weingarten (Jahreszyklus) sind Ihnen bekannt.
- Verstehen der unterschiedlichen Vinifikationsmethoden und Technologien inklusive neuer Produktionsmethoden sind Ihnen vertraut.
- Sie haben Kenntnisse über alle Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir), sowie aller Besonderheiten der österreichischen Weinwirtschaft.
- Sie haben fundiertes Wissen über alle Getränkegruppen (Grundstoffe-Herstellung-Geschmack-Ausschank).
- Sie haben einen Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.
- Ihnen ist der fachlich richtiger Umgang über das gesamten Weinservice vertraut.
- Kenntnisse internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Getränken sind Ihnen bekannt.
- Das Erkennen und Anwendung der persönlichen und sozialen Kompetenzen haben Sie ausgebaut.

Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie, Mündliche Prüfung, Weinberatung – Verkaufsgespräch, Weinservice - Fachgespräch

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

PREIS: € 1.850,- inkl. Unterlagen

DAUER: 132 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 27.2. bis 20.3.2023, Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr



8454P Sommelier Österreich - Prüfung.

PREIS: € 395,-

DAUER: 20 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 27.3. und 28.3.2023, Mo Di 8 bis 18 Uhr



8456P

Diplom-Sommelier

Im WIFI-Lehrgang „Diplom-Sommelier“ verfeinern Sie in intensiven Trainings Ihre Sensorik und perfektionieren Ihr Fachwissen über die Weine Österreichs und der Welt. Kommunikations- und Persönlichkeitsskills runden die Ausbildung ab. Um an diesem Lehrgang teilnehmen zu können, brauchen Sie einen fundierten Grundstock an Weinwissen. Deshalb ist der Abschluss der WIFI-Ausbildung „Sommelier Österreich“ Voraussetzung.

Die Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der Prüfung zum Sommelier Österreich

Die Inhalte:

- Weinpräsentation Deutsch / Englisch
- Wein International
- Getränkekunde
- Gourmetkunde - Genussworkshop
- Kommunikation - Persönlichkeitstraining
- Genussworkshop – Käse & Getränke

Die Zielgruppe:

- Mindestalter 21 Jahre
- Erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich

Die Lernziele:

- Sie beherrschen die Verkostungstechnik und die Weinansprache in Deutsch und Englisch.
- Sie haben Kenntnisse über alle wichtigen Weinbauregionen und Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir bzw. Sorte, Klima, Böden), sowie der wichtigsten Besonderheiten der internationalen Weinwirtschaft.
- Sie haben fundiertes Wissen über die Schaumweine - International aufgebaut.
- Grundkenntnisse über die entsprechenden Gourmetprodukte wie zum Beispiel: Essig, Öle, ... sind Ihnen bekannt.
- Themen wie das persolog® Persönlichkeits-Profil, Beschwerdemanagement und Einführung in Teambuildingprozessen sind Ihnen vertraut.
- Unterschiedliche Produktionsarten der Käseherstellung und Wissen über Käsetypen, Grundregeln der Schnitttechniken und Harmonielehre mit Getränken sind Ihnen vertraut.

Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie, Mündliche Prüfung, Weinpräsentation in Englisch & Fachgespräch „Gourmetkunde“

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



PREIS: € 1.950,- inkl. Unterlagen

DAUER: 128 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 17.4. bis 9.5.2023, Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr



8457P Diplom-Sommelier - Prüfung

PREIS: € 395,-

DAUER: 16 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 22.5. und 23.5.2023, Mo Di 9 bis 17 Uhr



8516P

Sparkling Wine Connaisseur

Wo steht der österreichische Sekt im internationalen Vergleich? Eignen Sie sich umfassende Kenntnisse über Schaumweine aus Österreich, Europa und der Neuen Welt an. Nationale und internationale Schaumweine mit Schwerpunkt Champagner werden besprochen, verkostet und bewertet im Seminar „Sparkling Wine Connaisseur“.

Die Inhalte:

- Geschichte – Weingesetz – Sensorik – Statistik
- Die Herstellung von diversen Schaumweinprodukten
- Die Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich
- Champagner, Cremants & Co
- Die Schaumweinprodukte aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, übriges Europa und Neue Welt
- Exkursion
- Prüfung

Der Lehrgang schließt mit dem Zeugnis „Sparkling Wine Connaisseur“ bzw. zusätzlichem Diplom „Sparkling Wine Sommelier“ (für Absolventen des Lehrgangs Sommelier Österreich und Diplom-Sommelier) ab.

Die Zielgruppe:

Lehrabschlussabsolventen (Koch, Restaurantfachmann, Gastronomiefachmann), Mitarbeiter aus dem Weinhandel, Absolventen des Lehrgangs Sommelier Österreich oder Diplom-Sommelier. Absolventen des Lehrgangs Sommelier Österreich (oder Diplom-Sommelier) erhalten zusätzlich das Diplom „Sparkling Wine Sommelier“.

Die Lernziele:

- Geschichte, Weingesetz, Sensorik und Statistik sind für Sie vertraute Kategorien.
- Die Welt der nationalen und internationalen Schaumweine inklusive Champagner ist Ihre Spielwiese.
- Sie erfahren alles über die Herstellung von diversen Schaumweinprodukten.
- Sie wissen Bescheid über Champagner, Cremants & Co.
- Sie kennen die Besonderheiten von Schaumweinen aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, übriges Europa und Neue Welt.

Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung, mündliche Prüfung, praktische Prüfung

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



PREIS: € 845,- inkl. Unterlagen, Verkostung und Prüfung
DAUER: 48 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 6.2. bis 10.2.2023, Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr,
Prüfung 17.2.2023 Fr 9 bis 17 Uhr



8515P Informationsveranstaltung Sparkling Wine Connaisseur

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!

8577P **NEU**

Ausbildung zum Barista

Sie erlernen den Weg zum perfekten Espresso. Die Notwendigkeit der fachlich richtigen Reinigung und Handhabung von Mühle und Maschine. Den Weg der Kirsche zur Bohne bis zu der Auswahl der richtigen Mischung und Röstung. Latte Art- wie mache ich aus perfekten Milchschaum ein Muster in Cappuccino & Co. Erstellung einer Karte mit Serviceempfehlungen und der wirtschaftlicher Stellwert vom Beruf des Baristas in der Gastronomie.

Die Voraussetzungen:

Empfehlenswert ist der Besuch der Informationsveranstaltung 8575P

Die Inhalte:

- Geschichte Ursprung des Kaffees
- Kaffeepflanze und Anbau
- Ernte und Verarbeitung des Kaffees
- Anbaugebiete
- Inhaltsstoffe
- Maschinenkunde Kaffeemaschine und Mühle
- Kaffeezubereitungsarten
- Milch schäumen und Grundlage Latte Art
- Arbeitsplatzhygiene und Reinigen der Kaffeemaschine
- Rösten

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Input, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen

Die Zielgruppe:

Alle, die sich ein umfangreiches Wissen über Kaffee aneignen und Profis an der Espressomaschine werden wollen.

Die Prüfung:

Mündliche und praktische Prüfung (20 Prüfungsfragen + Praxistest). Nach positiver Absolvierung praktischen Prüfungen erhalten Sie das WIFI-Zeugnis. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger



PREIS: € 540,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 24 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 6.2. bis 8.2.2023, Mo bis Mi 8:30 bis 16:30 Uhr

WIFI GMUNDEN

- 24.4. bis 26.4.2023, Mo bis Mi 8:30 bis 16:30 Uhr

WIFI RIED

- 17.4. bis 19.4.2023, Mo bis Mi 8:30 bis 16:30 Uhr

WIFI STEYR

- 16.1. bis 18.1.2023, Mo bis Mi 8:30 bis 16:30 Uhr



8576P **NEU**

Workshop – Homebarista

Für alle die sich schon einen Siebträger gekauft haben oder eine Anschaffung planen. Der richtige Umgang mit Bohnen, Mühle und Maschine und wertvolle Tipps für den perfekten Espresso und Cappuccino zuhause.

Die Trainingsinhalte:

- Informationen zu den Kaffeeausbildungen
- Parameter, worauf muss man achten, Sauberkeit
- Tipps für Zuhause
- Vorzeigen und Verkosten

Die Trainingsmethoden:

Theoretischer Input und Verkostung

Die Zielgruppe:

Alle Personen, die Interesse am Thema Kaffee haben. Für alle Personen, die bereits eine Siebträgermaschine gekauft haben, oder eine Anschaffung planen.

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger



PREIS: € 79,-

DAUER: 4 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 13.1.2023, Fr 18 bis 21:30 Uhr

8575P **NEU** Informationsveranstaltung Barista-Ausbildungen

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 13.1.2023, Fr 16 bis 17:30 Uhr

8578P **NEU**

Ausbildung zum diplomierten Barista

In Diplomlehrgang vertiefen wir die Inhalte der Vorausbildung weiter. Von der Röstung über verschiedene Kaffeearten wie Filterkaffee, Cold Brew oder türkischer Kaffee bis hin zu internationales Cup-tasting sind Inhalte der Ausbildung. Auch die technischen Facetten der Espressomaschine und deren Auswirkung, sowie Handling, Präsentation mit perfekter Latte Art und Kaffeeerzepte werden theoretisch und praktisch gelernt.

Die Voraussetzungen:

Personen der Ausbildung zum Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare Ausbildung.

Übungsmöglichkeit außerhalb des WIFI sollte vorhanden sein.

Die Inhalte:

- Rückblick und Wiederholung der Inhalte „Ausbildung zum Barista“
- Vertiefung in die Ursprungsländer des Kaffees
- Sensorik - Kunde
- Cupping vorführen und lernen, internationales Cup-Tasting
- Qualitätsbeurteilung und Klassifizierung der Kaffeebohnen
- Besprechung der Inhaltstoffe und Bedeutung
- Latte Art vertiefen
- Kaffeecocktail u. Kaffeeerzepte gestalten
- Vertiefung Kaffeemaschine und Mühle/Arten
- Kaffee & Gesundheit
- Arbeitsabläufe / Optimierung
- Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Input, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen

Die Zielgruppe:

Personen der Ausbildung zum Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare Ausbildung. Vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und werden Sie diplomierter Barista.

Die Prüfung:

Mündliche und praktische Prüfung (120 Prüfungsfragen + Praxistest + Handhabung an der Kaffeemaschine und Mühle)
Nach positiver Absolvierung aller Prüfungsteile erhalten Sie das WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger



PREIS: € 1.490,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 64 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 13.3. bis 21.4.2023, Mo bis Mi 8:30 bis 16:30 Uhr
(Ausnahme: 20.4. und 21.4.2023)



8575P **NEU** Informationsveranstaltung Barista-Ausbildungen

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 13.1.2023, Fr 16 bis 17:30 Uhr

8591P

Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/frauen

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

In diesem dreiwöchigen „Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/frauen“ eignen Sie sich die Grundkenntnisse und Fertigkeiten fachgerechten Servierens an und bereiten sich gleichzeitig auf den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung* vor.



IHR WEG ZUM RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Einstiegs-voraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Vollendetes 18. Lebensjahr sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	➤ Informationsveranstaltung Restaurantfachmann/-frau – 8590P	➤ Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen – 8591P	➤ Theoretische Grundlagen Restaurantfachmann/-frau – 8592P	➤ Restaurantfachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Prüfarbeit – 8595P	➤ Restaurantfachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Fachgespräch – 8597P	➤ Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/restaurantfachmann



Die Inhalte:

- Bedeutung und Stellenwert der Gastronomie in der Wirtschaft
- das Personal im Betrieb
- Inventar wie Gläser, Geschirr, Besteck, Handhabung und Pflege
- Mise en Place
- das Decken und Servieren von Menüs und a la carte, Servierregeln
- Umgangsformen beim Gast - Unfallverhütung
- Servierarten (Einstellen, Einreichen, Vorlegen, Anrichten)
- Serviersysteme, Getränkeservice einschließlich Flaschenwein und Sektservice
- Arbeiten am Gueridon (Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren)
- umfassende Getränke- und Warenkunde, Ökonomisches und gewandtes Arbeiten beim Gast
- Reklamationsbehandlung, Erstellen von Gästerechnungen, Abrechnungsmethoden
- Fachausdrücke

Die Zielgruppe:

Personen, die eine Tätigkeit im Service anstreben und die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen.

Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung und den Stellenwert der Gastronomie in der Wirtschaft

- Umgangsformen, Servierarten, Arbeiten am Gueridon (Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren) sind Ihnen vertraut.
- Sie erwerben umfassendes Wissen in Getränke- und Warenkunde.
- Sie beherrschen ökonomisches und gewandtes Arbeiten beim Gast.

Prüfungsinhalte siehe wko.at/ooe/pruefungen

PREIS: € 1.670,- inkl. Unterlagen

DAUER: 108 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 9.1. bis 26.1.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr



8590P Informationsveranstaltung Restaurantfachmann/-frau

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!



**69%
GESPART**

Kurspreis 1.670,-
 -60% vom Land OÖ -1.002,-
 -AK Bildungsbonus -150,-

 Tatsächlicher Kurspreis 518,-

Förderungen nutzen!

Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen

Beispiel: Kundin, 26 Jahre aus OÖ, bezahlt den Kurs selbst, AK OÖ Mitglied

8592P

Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau

Der Lehrgang „Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau“ ist für jene Personen gedacht, welche die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen und eine theoretische Prüfung ablegen müssen.

Die Inhalte:

- Buchführung
- Fachrechnen
- Fachkunde
- Ausarbeiten der Prüfungsfragen

Die Zielgruppe:

Personen, die eine Tätigkeit im Service anstreben und die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen.

Die Trainingsziele:

Die Absolventen sind nach dem Kurs in der Lage ...

- sämtliche prüfungsrelevanten Fachfragen zu beantworten,
- Getränke- und Mischkalkulationen zu berechnen,
- Wareneinsätze zu berechnen,
- die doppelte Buchhaltung durchzuführen,
- Geschäftsfälle zu verbuchen und
- die Umsatzsteuer zu berechnen.

Die Prüfung:

Nach positivem Ablegen der schriftlichen Prüfung (Fachkunde, Fachrechnen, Buchführung) sind Sie berechtigt, an der praktischen Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann anzutreten.

Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:

Theoretische Prüfung:

- Fachkunde
- Fachrechnen
- Buchführung

Praktische Prüfung:

Prüfbarkeit

- Mise en Place
- Arbeiten vor dem Gast
- Arbeiten an der Bar
- Spezielservice, Getränke
- Fachgespräch
- Speisen- und Getränkekunde
- Sicherheit, Umweltschutz, Entsorgung
- Schutzmaßnahme, Unfallverhütung und Hygiene

In diesem Lehrgang bereiten Sie sich auf die theoretische Prüfung vor.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Notenbrief



PREIS: € 1.230,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 108 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 20.3. bis 17.4.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr



8616P

Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin



IHR WEG ZUM KOCH/KÖCHIN

Einstiegs-voraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel
➤ Vollen-detes 18. Lebensjahr sowie einschlä-gige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	➤ Informa-tionsver-anstaltung angehende Köche/ Köchinnen – 8615P	➤ Basislehr-gang für ange-hende Köche/ Köchinnen – Teil I – 8616P	➤ Basislehr-gang für angehende Köche/ Köchinnen – Teil II – 8617P	➤ Theo-retische Grundlagen für Lehr-abschluss-prüfung Koch/ Köchin – 8619P	➤ Kochlehrlinge – Vorbereitung auf die Lehrab-schluss-prüfung – Prü-fararbeit – 8621P	➤ Kochlehrlinge – Vorbere-itung auf die Lehrab-schlussprü-fung – Fachgespräch –8623P	➤ Lehr-abschluss-prüfung Koch/ Köchin

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/koch



Der „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen- Teil 1“ dient zur optimalen Vorbereitung auf die ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung für Köche/Köchinnen. Sie erlernen das Kochen gepaart mit viel theoretischem Wissen, welches Sie für eine zeitgemäße Küche benötigen. Hauptaugenmerk wird auf saisonale, österreichische Küche unter Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit gelegt.

Die Inhalte:

- täglicher Praxisunterricht
- Fachkunde
- Küchenführung
- Küchentechnologie
- Küchenmanagement
- Lebensmittelkunde
- Ernährungslehre
- Hygienemaßnahme

Die Zielgruppe:

Küchenhilfen, Kochinteressierte, gelernte Restaurantfachmänner

Die Trainingsziele:

- Sie können prüfungsrelevante kalte und warme Vorspeisen herstellen,
- Sie können nationale Gerichte unter Berücksichtigung diverser Garmethoden zubereiten,
- Sie können Sättigungs- und Vitaminbeilagen lt. Prüfungsstandard herstellen,
- Sie können einfache österreichische Mehlspeisen zubereiten und
- Sie können Salate nach ihrer Einteilung unterscheiden,
- Sie können weiße und braune Grundsaucen benennen und Ableitungen erklären,
- Sie können Fische nach ihrem Aussehen, Qualität und Lebensraum unterscheiden,

- Sie können sämtliches Schlachtfleisch, Geflügel und Wild in ihrer Grobzerlegung erklären und
- Sie können die Bereiche Lagerung, Warenübernahme, einfache Wareneinsatz-Kalkulation sowie die Müllvermeidung in groben Umrissen wiedergeben.
- Sie können einzelne pflanzliche und tierische Lebensmittel aufgrund ihrer Inhaltsstoffe beschreiben.
- Sie können die Bedeutung von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten erklären.
- Sie können einen Überblick über persönliche und betriebliche Hygienemaßnahmen sowie Lebensmittelhygienemaßnahmen geben.

Prüfungsinhalte siehe wko.at/ooe/pruefungen

PREIS: € 1.780,- inkl. Unterlagen und Material
DAUER: 160 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 9.1. bis 3.2.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr



8615P Informationsveranstaltung angehende Köche/Köchinnen

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!



68% GESPART

Kurspreis 1.780,-
 -60% vom Land OÖ -1.068,-
 -AK Bildungsbonus -150,-

 Tatsächlicher Kurspreis 562,-

Förderungen nutzen!

Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen – Teil 1

Beispiel: Kunde, 31 Jahre aus OÖ, bezahlt den Kurs selbst, AK OÖ Mitglied

8617P

Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil II

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchinnen

In diesem Lehrgang wird großer Wert auf die praktische Umsetzung des bereits Gelernten aus dem Lehrgang „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen“ - Teil I gelegt. Prüfungsrelevante Menüs werden täglich von den Teilnehmern gekocht und gemeinsam verkostet, wo sie tatkräftig von erfahrenen Küchenmeister mit langjähriger Tätigkeit als Prüfer bei Lehrabschlussprüfungen begleitet werden. Sie erlernen moderne Zubereitungstechniken, die Sie bereits bei Ihrer Lehrabschlussprüfung einfließen lassen können. Sie erhalten im Laufe des Kurses viele kleine Tipps und Tricks zur Lehrabschlussprüfung, die Ihnen den gewissen Vorteil bringen. Die Teilnehmer werden so bestens auf ihre praktische Lehrabschlussprüfung vorbereitet. Die Theorie bezieht sich im Wesentlichen auf Speisen- und Menükunde, HACCP sowie Wirtschaftliches Küchenmanagement. Diese Themen stehen ebenso im Focus der mündlichen Prüfung.

Die Inhalte:

- Täglich praxisnaher Unterricht
- Theoretischer Unterricht
 - Küchentechnologie
 - Gesetzliche Bestimmungen
 - Wirtschaftliches Küchenmanagement
 - HACCP
 - Gemeinschafts- und Individualverpflegungsbetriebe
 - Küchenfachausdrücke
 - Allergene
 - Speisen- und Menükunde
 - Küchenplanung
 - Esskulturen – Reise um die Welt der Küchen
 - Speisenkalkulation

Die Zielgruppe:

- Absolventen des Lehrganges „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I“
- Küchenmitarbeiter mit Grundkenntnissen

Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung und den Stellenwert der Technologie für die Gastronomie.
- Wirtschaftliches Küchenmanagement und gesetzliche Bestimmungen sind Ihnen gut vertraut.
- Mit Speisen- und Menükunde, Getränke- und Warenkunde sind Sie auf du und du.
- Sie kennen HACCP, Allergene, Gemeinschafts- und Individualverpflegungsbetriebe.
- Esskulturen und die Reise um die Welt der Küchen sind für Sie eine bekannte und willkommene Herausforderung.



PREIS: € 1.330,- inkl. Unterlagen, Material

DAUER: 120 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 13.2. bis 10.3.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr
- 8.5. bis 26.5.2023 - genauer Stundenplan unter wifi.at/ooe



8619P

Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Der Kurs „Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin“ ist für jene Personen gedacht, welche die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen und eine theoretische Prüfung ablegen müssen.

Die Voraussetzungen:

Deutschkenntnisse auf dem Niveau B1 nach dem europäischen Referenzrahmen sind erforderlich!

[online.wkooe.at/web/wifi-ooeeuropaischer-referenzrahmen-fur-sprachen](https://www.wkooe.at/web/wifi-ooeeuropaischer-referenzrahmen-fur-sprachen)

Machen Sie den Online-Einstufungstest auf www.wifi.at/Sprachentests

Die Inhalte:

- Buchführung
- Fachrechnen
- Fachkunde
- Ausarbeiten der Prüfungsfragen

Die Zielgruppe:

Personen, die zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung antreten wollen.

Die Trainingsziele:

- Sie können prüfungsrelevante Menüs erstellen und kalkulieren.
- Sie können sämtliche prüfungsrelevanten Fachfragen beantworten.
- Sie können Verkaufspreis- und Gewichtskalkulationen berechnen.
- Sie sind in der Lage Wareneinsätze zu berechnen.
- Sie können die doppelte Buchhaltung durchführen und können die Umsatzsteuer berechnen.

Die Prüfung:

Nach positivem Ablegen der schriftlichen Prüfung (Fachkunde, Fachrechnen, Buchführung) sind Sie berechtigt, an der praktischen Lehrabschlussprüfung Koch teilzunehmen.

Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:

Theoretische Prüfung:

- Fachkunde
- Fachrechnen
- Buchführung



Praktische Prüfung:

Prüfarbeit

- Materialaufstellung und Zubereitung eines 4-Gang Menüs
- Fachgespräch
- Speisenzubereitung
- Nahrungsmittelkunde
- Sicherheit, Umweltschutz und Hygiene

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Notenbrief

PREIS: € 1.230,- inkl. Unterlagen und Prüfung

DAUER: 108 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 20.3. bis 17.4.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr



8641P

WIFI-Diplom-Küchenmeister (NQR-Niveau 6)

Die Ausbildung zum WIFI-Diplom-Küchenmeister öffnet die Türen für eine gastronomische Karriere. Während sich manche Köche damit begnügen, täglich Wiener Schnitzel im Akkord zu frittieren, machen sich andere einen Namen mit kulinarischen Kreationen. Der Weg dieser anderen geht nicht über bequeme Trampelpfade, sondern setzt Einsatz und Lernbereitschaft voraus.

Die Voraussetzungen:

Für die Ausbildung zur/zum WIFI-Diplom-Küchenmeister/in gelten folgende Zugangsvoraussetzungen:

- Facheinschlägiger Lehrabschluss oder Abschluss einer facheinschlägigen berufsbildenden mittleren oder höheren Schule
- Nachweis über mindestens sechs Jahre Berufspraxis (bei Absolvierung einer Lehre zählt auch die Lehrzeit als Praxiszeit)
- Nachweis über mindestens ein Jahr (als Teil der sechs Jahre) Berufspraxis in leitender Position (ab Chef de Partie aufwärts)
- Ausbilderqualifikation (nachgewiesen durch Ausbilderprüfung oder Ausbilderkurs)

Personen ohne Lehrabschluss können zur Ausbildung zum/zur WIFI-Diplom-Küchenmeister/in zugelassen werden, wenn sie einen Nachweis über mindestens acht Jahre facheinschlägige Berufspraxis, davon mindestens 2 Jahre in einer leitenden Position, durch entsprechende Zeugnisse erbringen und ebenso die Ausbilderprüfung positiv absolviert haben.

Die Inhalte (Auszug):

Köche und Köchinnen, die die höchste fachliche Qualifikation in ihrem Beruf anstreben, erhalten ein Weiterbildungsangebot mit folgenden Schwerpunkten:

- Menü- und Speisekunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Moderne und klassische Küche
- Aktuelle Trends in der Gastronomie
- Harmonielehre und Sensorik
- wirtschaftliche Küchenführung
- Mitarbeiterführung
- Controlling, Kennzahlen, Businessplan
- Arbeits- und Gewerbeerecht
- Betriebskunde
- Businessplan
- Meisterfachtarbeit
- Techniken der anspruchsvollen Küche
- Fingerfood in allen Variationen, Materialanforderung, Rezepte und Mise-en-place
- Zeitgemäße Themen und Trends in der Gastronomie
- Chemisieren von Exponaten
- Erstellung von mehrschichtigen Füllkernen
- Anrichtetechniken Klassisch und Modern
- Trainiert werden Terrinen, Pasten, Texturen, Gartechiken, Petit Fours, Patisserie, aktuelle sowie klassische Themen
- Innovative und wirtschaftliche Dekorationen
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Gesunde Küche und Unverträglichkeiten
- Intensives Coaching bei Generalproben zur praktischen Prüfung



Die Zielgruppe:

Köche und Köchinnen aus Hotellerie und Gastronomie, die Österreichs höchste Kochausbildung in Angriff nehmen wollen.

Die Lernziele:

Nach Absolvierung des Lehrgangs, sind Sie in der Lage...

- Menüfolgen und Speisepläne dem Anlass und der Saison entsprechend zusammenzustellen.
- das Warenmanagement für alle in der Küche entscheidenden Zutaten und Produkte unter Beachtung von zahlreichen Kriterien zu planen, zu organisieren bzw. die Organisation zu überwachen.
- neue Speisen und Rezepte zu entwickeln sowie neue gastronomische Arbeitsleistungen zu kreieren.
- das Anrichten und Servieren sämtlicher Speisen und Getränke des gastronomischen Angebots Ihres Unternehmens nach hygienischen und ästhetischen Kriterien zu gewährleisten.
- Die Ablauforganisation festzulegen sowie zu optimieren.
- die Küche nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu leiten.
- das Küchenteam zu führen und dessen Aus- und Weiterbildung sicherzustellen.
- Standards der Qualitätssicherung einzuführen und anzuwenden.
- alle in der Küche anfallenden Kosten zu berechnen bzw. diese zu bewerten.
- das laufende Monitoring der Kostenentwicklung sicherzustellen.
- die Betriebsbuchhaltung durchzuführen und den Jahresabschluss zu interpretieren.

Die Prüfung:

Der Prüfungspreis ist im Kurspreis nicht inkludiert und eine separate Prüfungsanmeldung ist erforderlich. Die Prüfungsanmeldung erfolgt direkt im Lehrgang. Die Prüfung besteht aus einer praktischen, schriftlichen und mündlichen Prüfung.

PREIS: € 3.500,-
DAUER: 232 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 30.1. bis 23.3.2023, Mo bis Do 8:30 bis 17:15 Uhr



8640P Informationsveranstaltung WIFI-Diplom-Küchenmeister (NQR-Niveau 6)

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!

8642P

Prüfung WIFI-Diplom-Küchenmeister (NQR Niveau 6)

Vom Koch zum Küchenmeister. Ein Schritt, der nicht nur eine fachliche Höherqualifikation bringt, sondern zudem die höchste anerkannte Berufsbezeichnung ist, die man im Bereich der Küche erreichen kann. Die Ausbildung bringt eine theoretische und praktische Wissensanreicherung, wie sie im täglichen Betriebsablauf oft nicht möglich ist. Sie erwerben ein umfassendes Fachwissen, verbessern Ihre persönlichen Koch- und Anrichtetechniken, Sie erfahren Managergrundsätze und erwerben einen wirtschaftlichen Weitblick. Nach Absolvierung der Ausbildung „Ausbildung zum Küchenmeister“ können Sie die Prüfung absolvieren und Ihr erworbenes Wissen unter Beweis stellen.

Die Voraussetzung:

- Für den Antritt zur Prüfung „Küchenmeister“ ist der Besuch des Lehrgangs „Ausbildung zum Küchenmeister“ Voraussetzung.
- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Köchin/Koch, bzw. der Doppellehre Köchin/Koch -/ Kellnerin/Kellner durch das Lehrabschlusszeugnis oder den Lehrbrief bzw. über den ordnungsgemäßen Abschluss einer berufsbildenden Schule, durch die die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Köchin/Koch bzw. die Doppellehre Köchin/Koch -/ Kellnerin/Kellner ersetzt wird.
- Nachweis über sechs Jahre Berufspraxis (einschließlich Lehrzeit) als Köchin/Koch durch entsprechende Zeugnisse.
- Können Kandidaten/Kandidatinnen ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind acht Jahre Berufspraxis als Köchin/Koch durch entsprechende Zeugnisse nachzuweisen.
- Nachweis über die Ablegung der Ausbilderprüfung.

Die Prüfung:

Es gibt insgesamt sechs Prüfungsteile:

- Menü Regional oder International (praktische Prüfung)
- Kalte Küche (praktische Prüfung)
- Warenkorb (praktische Prüfung)
- Fachkunde (mündliche Prüfung)
- Küchenmanagement (mündliche Prüfung)
- Fachkunde und Dienstplanerstellung (schriftliche Prüfung)



Der Prüfungsstoff:

- Gefordert wird Selbstständigkeit bei allen Arbeiten, die im gesamten Bereich der Speisenzubereitung vorkommen.
- Vorbereitung und Zubereitung sämtlicher Gerichte unter Berücksichtigung der Kalkulation.
- Erstellen von Menüs und deren Kalkulation.
- Anfertigen von Speisekarten als Hausarbeit.

Die Zielgruppe:

- Personen, die den Lehrgang „WIFI-Diplom-Küchenmeister (NQR-Niveau 6)“ besucht haben.

Die Lernziele:

- Sie erwerben umfassendes Fachwissen.
- Ihre persönlichen Koch- und Anrichtetechniken verbessern Sie auf höchstes Niveau.
- Sie kennen Managementgrundsätze und erwerben wirtschaftlichen Weitblick.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

PREIS: € 750,-
DAUER: 40 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 12.4. bis 21.6.2023 -
genauer Stundenplan unter wifi.at/ooe



„Die Ausbildung zum WIFI-Diplom-Küchenmeister öffnet die Türen für eine gastronomische Karriere. Mit diesem hochqualifizierten Abschluss bilden wir internationale und gastronomische Botschafter und Vorbilder für die junge Generation aus. Dadurch bekommt dieser wunderbare und verantwortungsvolle Beruf wieder den richtigen Stellenwert in der Gesellschaft und in der Gastronomie.“

Küchenmeister Reinhard Andorfer-Traint

Fachbereichsleiter Gastronomie, Lehrgangsleiter der
WIFI-Diplom-Küchenmeister-Ausbildung qualifiziert nach NQR6

8643P

Upgrade für WIFI-Küchenmeister auf NQR 6

Upgrade - Als bestehender/-e WIFI-Küchenmeister:in zum/
zur WIFI Diplom-KüchenmeisterIn nach NQR Niveau 6.

Die Voraussetzungen:

Positiv abgeschlossene WIFI-Küchenmeisterausbildung durch
Vorlage des Zeugnisses.

Ihr Nutzen:

Die Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-KüchenmeisterIn hat vor
kurzem besondere Anerkennung erfahren: Als erste nicht-formale – also berufsbildende – Qualifikation wurde der Abschluss
von den Gremien des Nationalen Qualifikationsrahmens (NQR)
auf Stufe 6 bestätigt. Mit der Zuordnung des WIFI-Küchenmeister-Diploms zum NQR 6 ist der Abschluss auf gleicher Stufe wie
der akademische Bachelor-Abschluss.

Die Inhalte:

Theoriekurs in Präsenz

- Rechtskunde
- Betriebswirtschaftslehre
- Mitarbeiterführung und -entwicklung
- Zur fachlichen Wiederholung werden Ihnen aktuelle
Skripten auf der WIFI Lernplattform zur Verfügung gestellt.

Die Zielgruppe:

Absolventinnen und Absolventen der WIFI-Küchenmeister
Ausbildung.

Die Lernziele:

- Sie erwerben Fachwissen über die neuen Erkenntnisse der
Waren-, Speisen- und Menükunde.
- Sie verbessern Ihre persönlichen Koch- und
Anrichtetechniken.
- Sie beherrschen das Wissen um die feine, extravagante und
gehobene Küche.
- Sie erwerben Wirtschaftlichkeit im harmonischen
Verhältnis zur Ökologie.
- Sie erfahren Managergrundsätze wie Planen, Organisieren,
Führen und Kontrollieren.

Die Prüfung:

Schriftlich:

- Fachkunde zu den Gegenständen:
- Speisen- und Menükunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Betriebskunde



Fachgespräch:

- Alle Teilbereiche
- Schriftliche Projektarbeit (Selbststudium):
- Meisterarbeit
- Businessplan

Der Antritt zum Feststellungsverfahren zum/zur WIFI-Diplom-
Küchenmeister/in ist an den Besuch des Lehrgangs „Ausbildung
zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister/-in“ und die Erfüllung einer
Anwesenheitspflicht von mindestens 75% gebunden.

PREIS: € 1.130,-

DAUER: 72 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 30.1. bis 23.3.2023 - genauer Stundenplan unter
wifi.at/ooe



8645P

Ausbildungslehrgang zum diätetisch geschulten Koch

Diätetisch geschulte Köche sind für eine „gesunde Ernährung“ und für die abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Zubereitung von Diätkost zuständig. Besonderer Wert wird im „Ausbildungslehrgang zum diätetisch geschulten Koch“ dabei auf die Auswahl der für die jeweilige Kost Form geeigneten Lebensmittel, das genaue Auswiegen, schonende Zubereitungsarten, die Beachtung der hygienischen Anforderungen und ansprechende Anrichteweisen gelegt.

Diätetisch geschulte Köche beherrschen die neuesten Küchentechniken, können Menüpläne entwerfen und alle Diätkostformen selbstständig herstellen. Neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der Ernährung und der Diätetik ermöglichen es, engagierten diätetisch geschulten Köchen die ihnen anvertrauten Personen, mit immer schmackhafteren und abwechslungsreicheren Gerichten zu versorgen.

Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe und eine mind. 2-jährige Berufspraxis in der Küche.
- Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre einschlägige Praxis in der Küche nachzuweisen.

Die Inhalte:

- Grundlagen der Ernährung
- Diätetik
- Küchentechnik
- Hygiene
- Praxis & Exkursion

Die Zielgruppe:

Köche aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

Die Trainingsziele:

- Sie wissen Bescheid über „gesunde Ernährung“ und schonende Zubereitungsarten.
- Sie können abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Diätkost zubereiten.
- Sie können die für die Kostform geeigneten Lebensmittel auswählen.
- Sie wissen Bescheid über hygienische Anforderungen.
- Sie legen auf ansprechende Anrichteweise wert.
- Sie beherrschen die neuesten Küchentechniken.
- Sie besitzen die Fähigkeit, Menüpläne zu entwerfen.
- Sie können alle Diätkostformen selbstständig herstellen und Sie besitzen alle Kenntnisse und Fertigkeiten, die einen diätetisch geschulten Koch auszeichnen.

Die Prüfung:

Nach dieser Ausbildung können Sie die Prüfung „Prüfung diätetisch geschulter Koch“ ablegen.

Bei einer positiv bestandenen Prüfung erhalten Sie ein Zeugnis und ein Diplom.



Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen, praktischen und mündlichen Teil und ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Bitte melden Sie sich rechtzeitig unter wifi.at/ooe zur Prüfung an.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

PREIS: € 1.910,- inkl. Unterlagen

DAUER: 110 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 23.1. bis 8.5.2023, Mo 15 bis 17:30 Uhr und 17:30 bis 21:45 Uhr



8646P Diätetisch geschulter Koch - Prüfung

PREIS: € 455,-

DAUER: 30 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- schriftliche Prüfung: 16.5.2023, Di 15 bis 20 Uhr;
praktische Prüfung: 30.5.2023, Di ab 13 Uhr, 31.5.2023 ab 7 Uhr; mündliche Prüfung 1.6.2023, Do 8 bis 12 Uhr



8644P Informationsveranstaltung zum diätetisch geschulten Koch

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!

8648P **NEU**

Lehrgang Gemeinschaftsverpflegung

Imagewechsel - Weg von der Betriebskantine hin zum Restaurant!

Speziell die letzten Jahre haben gezeigt, dass immer mehr Mitarbeiter aus klassischen Hotel- und Gastronomiebetrieben in den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung abwandern. Gründe sind zum einen ein sicherer Arbeitsplatz gegenüber Gastronomie-Betrieben, und zum anderen mit großer Sicherheit die geregelten Arbeitszeiten. Doch die Anforderungen seitens der Gäste und auch auf die Mitarbeiter machen auch in diesem Bereich der Verpflegung keinen Halt. Neben einer guten Küche wird es immer wichtiger, Potenziale der Mitarbeiter zu erkennen und diese zu fördern, um diese wiederum langfristig ans Unternehmen binden zu können. Unterschiedliche Religionen und Kulturen auf engen Raum bringen oftmals weitere Herausforderungen mit sich.

Die Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Lehre als Koch bzw. Gastronomiefachmann
oder
- 5 Jahre Praxis in der Gemeinschaftsverpflegung ohne Lehrabschluss

Die Inhalte:

- Praktische Umsetzung von Gerichten, die für große Mengen geeignet sind
- Speiseplangestaltung
- Gesunde und schonende Zubereitung von Lebensmitteln
- Gegenüberstellung von frischen Lebensmitteln zu Convenience Produkten
- Teambuilding
- Wirtschaftlichkeit
- Küchenhygiene
- Lebensmittelsicherheit

Die Zielgruppe:

- Küchenchefs bzw. stellvertretende Küchenchefs
- Köche in Führungspositionen
- Küchenmitarbeiter aus Krankenhäusern, Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Kur- und Rehabilitationszentren
- Catering-Betriebe

Der Hinweis:

- Bitte Kochbekleidung oder Schürze mitnehmen



Die Lernziele:

- Sie erweitern Ihr praktisches Wissen in der Umsetzung von Gerichten.
- Sie erfahren, wie Sie schnell und einfach einen mehrwöchigen Speiseplan ausarbeiten können.
- Sie erlernen durch Anwenden moderner Garmethoden, wie Sie Ihren Küchenalltag erleichtern können.
- Wirtschaftlichkeit wird für Sie zur Routine
- Sie können richtiges Einsetzen von Convenience-Produkten ohne Qualitätsrückschritt
- Sie bekommen ein Werkzeug an die Hand, wie Sie Mitarbeiterzufriedenheit steigern, Mitarbeiter längerfristig in Ihrem Betrieb binden und wie Sie multikulturelle Mitarbeiter besser zusammenführen können.
- Erstellen von Konzepten ist Ihnen bekannt.

PREIS: € 970,-
DAUER: 64 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 16.3. bis 28.4.2023, Do, Fr 9 bis 17 Uhr



8647P **NEU** Informationsveranstaltung zur Gemeinschaftsverpflegung

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 24.1.2023, Di 15 bis 16:30 Uhr

8651P

Ausbildung zum geriatrisch geschulten Koch

Demografische Entwicklungen belegen deutlich, dass der Anteil älterer und hochbetagter Menschen in unserer Gesellschaft im Steigen ist. Neue Wohn- und Betreuungsformen, mit dem Anspruch einer hohen Lebensqualität, sind dabei im Kommen. In diesem Zusammenhang ist die Gemeinschaftsverpflegung gefordert, den besonderen Ernährungsbedürfnissen in der Verpflegung dieser Personen gerecht zu werden. Essen und Trinken stellen ein zentrales Grundbedürfnis dar.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, benötigen Köche in geriatrischen Einrichtungen ein entsprechendes Wissen sowie spezielle praktische Fertigkeiten. Die Herausforderungen in der Verpflegung älterer und hochbetagter Menschen bestehen vor allem darin, einerseits die Lebensqualität zu erhalten bzw. zu verbessern und andererseits Mangelernährung zu verhindern. Gerade das Alter ist geprägt von (teilweise sehr schwerwiegenden) Erkrankungen, welche spezielle ernährungstherapeutische Maßnahmen erforderlich machen. Dies wird durch das interdisziplinäre Zusammenwirken verschiedener Berufsgruppen ermöglicht und dabei kommt auch den Köchen eine wichtige Rolle zu.

Die Voraussetzungen:

Abgeschlossene Kochlehre und mind. 3 Jahre Praxis. Bei vorangegangener „Ausbildung zum diätetisch geschulten Koch“ können Teile der Inhalte angerechnet werden.

Die Inhalte:

- Ernährungslehre und Lebensmittelkunde (kann vom „diätetisch. geschulten Koch“ anerkannt werden)
- Der alte Mensch: Bedürfnisse, Probleme
- Kochen, Verpflegungsmanagement – Fokus Geriatrie
- Kommunikation und Marketing

Die Zielgruppe:

Küchenchefs, Küchenleiter und Köche, die in folgenden Institutionen tätig sind:

- Geriatrische Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Gemeinschaftsverpflegung (mit Schwerpunkt Seniorenverpflegung)
- Home-Care-Service (etwa die Herstellung Essen auf Rädern)
- Krankenhäuser
- Kur- und Rehabilitationszentren
- u.v.m.

Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Krankheit.
- Sie erwerben wertvolles Wissen über physiologische Veränderungen im Alter und deren Auswirkungen auf die Nahrungszufuhr und entsprechende Ernährungsbedürfnisse.
- Regionalität, Saisonalität, Biologische Lebensmittel sind für Sie selbstverständlich.
- Sie kennen die gastroenterologischen Probleme.
- Grundzüge der Nährwertberechnung sind Ihnen genauso vertraut wie Geschmacks- und Sinnesschulung.



Die Prüfung:

Die Abschlussprüfung besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil und ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Die Prüfungskommission besteht aus dem Lehrgangsführer und mindestens einem weiteren Fachtrainer.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

PREIS: € 1.205,- inkl. Unterlagen und Prüfungspreis
DAUER: 70 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 1.2. bis 30.3.2023, Mi 15 bis 21:15 Uhr, Do 15 bis 20:30 Uhr, Prüfung: 6.5.2023, Sa ab 7:30 Uhr



8650P Informationsveranstaltung geriatrisch geschulten Koch

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 11.1.2023, Mi 17 bis 18:30 Uhr

8659P

Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier

Käse liegt voll im Trend und ist zu einem der beliebtesten Lebensmittel avanciert. Die Auswahl der Produkte ist enorm und Kunden wünschen sich immer stärker eine kompetente Beratung. Der Käsesommelier ist Experte zu allen Fragen rund um den Käse und als Käsesommelier sind Sie ein hochqualifizierter und mit einem anerkannten Diplom ausgezeichnete Fachberater. Sie lernen in diesem Diplomlehrgang die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speis Zubereitung kennen, professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung runden diese Ausbildung ab.

Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch, Restaurantfachmann bzw. Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder über den Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann oder Lebensmitteleinzelhandelskaufmann oder
- Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei

Die Inhalte:

- Sie entwickeln die Fähigkeiten zur selbstständigen Beratung im Bereich Käse.
- Sie lernen die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speis Zubereitung kennen, professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung werden Ihnen vermittelt.
- Sie erarbeiten sich die Qualifikation, Käse anbieten und verkaufen zu können.

Der Ausbildungsaufbau:

- Käseland Österreich
- Käseland Schweiz
- Käseland Frankreich
- Käseland Italien
- Käseländer der Welt
- Käse in der Ernährung
- Kochen mit Käse
- Käse und Getränke
- Käseherstellung und Käsetechnologie
- Käsepräsentation und Beratung
- Exkursion

Die Zielgruppe:

Die Ausbildung richtet sich an

- Köche
- Kellner
- Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten
- Verkäufer im Lebensmittelhandel



Die Lernziele:

- Sie erwerben ein umfangreiches Fachwissen.
- Sie können als engagierter Kommunikator den Kunden und Gästen die Besonderheiten von Käse darlegen.
- Geschmackswelten und Käsesensorik sind für Sie vertraute Kategorien.
- Sie erfahren alles über Käseherstellung und Käsetechnologie.
- Es macht Ihnen Freude, Käse professionell zu präsentieren.

Die Prüfung:

Die Prüfung wird von einer Prüfungskommission abgenommen, diese besteht aus mindestens zwei geprüften Diplomkäsesommeliers.

Ablauf der Prüfung:

Die Prüfung wird in zwei Teilprüfungen (schriftliche Prüfung und Mündliche/Praktische Prüfung) abgehalten.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

PREIS: € 1.910,-
DAUER: 120 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 16.3. bis 12.5.2023, Prüfung: 6.6. und 7.6.2023
- genauer Stundenplan unter wifi.at/ooe



8658P Informationsveranstaltung Käsesommelier

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 16.1.2023, Mo 17 bis 18:30 Uhr

8666P

Diplomlehrgang moderne Ernährung und Gesundheitstrends

Eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung hat eine enorm positive Auswirkung auf unseren gesamten Körper. In diesem Lehrgang werden zunächst die theoretischen Grundlagen verständlich vermittelt. Danach werden wir anhand vieler Beispiele aus unserem Alltag dieses fundierte Wissen in die Praxis umsetzen. Also verstehen Sie nach dieser Ausbildung u.a. die Funktion der Kohlenhydrate, Proteine und Fette oder auch die sinnvolle Aufnahme von Vitaminen. Zusätzlich ist es Ihnen danach möglich Ihren Einkauf, aktuelle Diäten oder auch die neuesten Informationen aus den Medien kritisch zu betrachten. Wir beschäftigen uns mit den Grundlagen bis hin zu den aktuellen Trends. Mit Hilfe einer ausgewogenen Ernährung kann das Risiko für das Auftreten einer Vielzahl an Krankheiten reduziert werden. Nehmen Sie fundiertes Wissen mit – Sie und Ihre Umgebung werden profitieren!

Die Inhalte:

- Nutzen von Kohlenhydraten, Proteinen und Fetten (inklusive Exkursion)
- Beleuchtung der kritischen Nährstoffe in Österreich und Bewertung von Nahrungsergänzungsmitteln
- Zucker oder Süßstoff, gesunder Einkaufswagen
- Wichtigkeit der sekundären Pflanzenstoffe
- Nachhaltige Ernährung, Bio-Lebensmittel
- Verständnis für Zusammenhänge von Gesunderhaltung und Krankheitsprävention
- Ernährung in speziellen Lebensphasen
- Ernährungstrends

Die Zielgruppe:

Alle Interessierte, die sich im Bereich Ernährung und Gesundheitstrends weiterbilden möchten.

Die Lernziele:

- Sie kennen den Nutzen von Kohlenhydraten, Proteinen und Fetten.
- Nachhaltige Ernährung und der Einsatz von Bio-Lebensmitteln sind Ihnen vertraut und wichtig.
- Sie verstehen die Zusammenhänge von Gesunderhaltung und Krankheitsprävention.
- Sie wissen um die Bedeutung der Ernährung in speziellen Lebensphasen.
- Sie kennen aktuelle Ernährungstrends.

Die Praxis:

- Zubereitung von Frühstücksvarianten
- Brotbacken
- Fermentieren von Lebensmitteln

Die Prüfung (4EH):

- Der Abschluss erfolgt mit einer mündlichen Prüfung.
- Seminare und Workshops in Firmen
- Ernährungsberatung



PREIS: € 1.185,- inkl. Prüfung

DAUER: 82 Trainingseinheiten

WIFI WELS

- 20.1. bis 21.4.2023, Fr 15 bis 20:30 Uhr, Sa 8:30 bis 14 Uhr (14-tägig), Prüfung 13.5.2023, Sa ab 8:30 Uhr



8665P Informationsveranstaltung zum Diplomlehrgang moderne Ernährung und Gesundheitstrends

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI ONLINE

- 9.1.2023, Mo 18 bis 19:30 Uhr, Live Online Kurs

8726P

Ausbildung Eventmanagement

Veranstaltungen erfolgreich planen und umsetzen

Erlebnis und Freizeit – Wachstumsfelder – unverzichtbarer Bestandteil moderner Lebenskultur- und gleichzeitig Berufschance von Morgen!

Der Eventmanager ist eine gesuchte Fachkraft

- im Tourismus,
- in Reisebüros,
- in Eventagenturen,
- in der Marketingabteilung von Banken, Markenartikelherstellern oder anderen Unternehmen,
- bei Vereinen und Projektgruppen oder
- in Bildungsinstitutionen.

Ob regionale Kulturarbeit, Organisation von Sportprojekten, Aufbau von Animationsprogrammen oder Organisation von Events: Spezialisten sorgen für eine professionelle Veranstaltungsplanung und übernehmen auch Verantwortung für den wirtschaftlichen Erfolg.

Die Inhalte:

- Eventmanagement
- Marketing
- Recht
- Dramaturgie und Inszenierung
- Sponsoring
- Finanzen
- Eventarten
- Kommunikationsmanagement
- Freizeitsoziologie
- Medienarbeit/PR
- Zusammenarbeit mit Dienstleistern
- Digitale Events
- Interkulturelle Aspekte
- Vorbereitung auf die Projektarbeit
- Exkursionen

Die Zielgruppe:

Mitarbeiter von

- Kulturorganisationen,
- Sportorganisationen,
- Reisebüros/Tourismusorganisationen,
- Eventagenturen,
- Gemeinden (Stadtmarketing),



- Marketing- und PR-Abteilungen,
 - Konzertagenturen
- und alle, die Events professionell planen und durchführen wollen.

Die Prüfung:

- Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen Teil, einer Projektarbeit und einem mündlichen Teil.
- Die Projektarbeit umfasst einen Arbeitsaufwand von ca. 80 Stunden.

Zur Erlangung des WIFI-Zeugnisses und des WIFI-Diploms sind 75% Anwesenheit und die positive Beurteilung aller Prüfungsteile Voraussetzung.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

PREIS: € 4.190,-
DAUER: 268 Trainingseinheiten

WIFI WELS

- 4.3.2023 bis 27.1.2024, Mo, Mi 18 bis 21:30 Uhr, teilweise Sa 8:30 bis 12 Uhr



8725P Informationsveranstaltung Eventmanagement

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI WELS

- 26.1.2023, Do 18 bis 19:30 Uhr



„Die Ausbildung zum Eventmanager bietet den Absolventen viele Möglichkeiten. Die Organisation und das Management von Events erfordert praktisches und kreatives Umsetzungsvermögen. Darüber hinaus sind Events als Marketingtool für Unternehmen und Organisationen ein unverzichtbares Instrument der direkten Kundenansprache geworden. All das lernen Sie im Rahmen dieses Lehrgangs!“

Mag. Martin Selinger

WIFI-Trainer und Lehrgangsführer der „Ausbildung Eventmanagement“

8746P

Ausbildung zum diplomierten Mountainbike-Guide

Mountainbike-Guides sind als „Bewegungsmultiplikatoren“ in der Lage, Menschen für den Mountainbike-Sport zu motivieren und zu begeistern. Die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten, um Personen sicher im Gelände zu führen, eignen Sie sich in dem Lehrgang „Ausbildung zum diplomierten Mountainbike-Guide“ an.

Die Voraussetzungen:

- gesundheitliche Eignung (ärztliches Attest)
- passendes Mountainbike und/oder E-Mountainbike inkl. kompletter Bekleidung
- Führerschein (zumindest Gruppe A oder B)
- vollendetes 18. Lebensjahr
- absolvierter Erster Hilfe Kurs (16 Std. Kurs bis zur Abschlussprüfung vorzuweisen, nicht älter als 3 Jahre)
- Tourenbuch mit 10 MTB Touren mit jeweils mehr als 1.000 Höhenmeter

Die Inhalte:

- Organisation, Kursablauf
- Anatomie
- Grundlagen der Methodik und Didaktik
- Fahrtechnik
- Theorie über Rechte und Pflichten des Guides
- Grundlagen der Trainingslehre
- Gruppendynamik (Wie forcieren wir die Gruppendynamik, welche Probleme können auftreten?)
- Radeinstellungen, kleine Reparaturen, Begriffserklärung (Materialkunde)
- Kartenlesen
- Verpflegung
- Belastungszonen
- Tourenplanung
- Lehrauftritte, Tourenführung und Techniküberprüfung
- E-Mountainbike richtig einsetzen
- E-Mountainbike Touren richtig führen
- Prüfung

Die Zielgruppe:

Dieser Lehrgang ist für alle, die geführte Mountainbike-Touren planen und durchführen wollen bzw. den Kurs in eigenem Interesse machen. Für Fitness- und Wellnesstrainer, Ski-, Snowboard- und Sportlehrer bietet diese Ausbildung eine gute Zusatzqualifikation.



Die Lernziele:

- Sie kennen die Grundlagen der Methodik und Didaktik.
- Rechte und Pflichten des Guides sind Ihnen vertraut.
- Sie wissen alles über Tourenplanung, Fahrtechnik, Radeinstellungen, Belastungszonen und Verpflegung.

Die Prüfung:

Die Prüfung besteht aus folgenden drei Teilen: Mündliche Prüfung, Praktische Prüfung, Tour auf nicht bekanntem Weg. Alle drei Prüfungsteile müssen positiv beurteilt werden, damit ein Zeugnis ausgestellt werden kann.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

PREIS: € 855,-

DAUER: 80 Trainingseinheiten

WIFI BAD ISCHL

- 3.6. bis 11.6.2023, Sa bis So 8:30 bis 18 Uhr (8 Tage)

WIFI ROHRBACH

- 13.5. bis 20.5.2023, Sa bis Sa 8:30 bis 18 Uhr (8 Tage)



8745P Informationsveranstaltung - Ausbildung zum diplomierten Mountainbike-Guide

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI LINZ

- 27.4.2023, Do 19:30 bis 21 Uhr

WIFI BAD ISCHL

- 11.5.2023, Do 19 bis 20:30 Uhr



„Die Ausbildung zum diplomierten Mountainbike-Guide hat in der Sport- und Freizeitwirtschaft einen hohen Stellenwert erlangt. Die Qualität der Ausbildung ist für eine nachhaltige Positionierung am Markt entscheidend. Neben der Theorie werden unsere Kunden auch im Bereich Fahrtechnik trainiert und im richtigen Umgang mit Kunden geschult.“

Peter Lev, MBA

Lehrgangsteiter „Ausbildung zum diplomierten Mountainbike-Guide“

8751P

Ausbildung zum Wanderführer - Modul 1

In Kooperation mit dem OÖ Berg- und Schiführerverband

In allen Gegenständen ist auf die Erfordernisse der sommerlichen und winterlichen Tätigkeit als Wander- und Schneeschuhführer, auf die Entwicklung des Wanderns und Schneeschuhgehens, auf die Erfahrung der Praxis und auf die Erkenntnisse der Wissenschaft Bedacht zu nehmen. In der Ausbildung sind die Querverbindungen zwischen den einzelnen Gegenständen, insbesondere in Bezug auf Unfälle und die Hebung der Sicherheit im alpinen Gelände, aufzuzeigen. In den praktischen Übungen sind methodische und didaktische Hinweise zu geben und die Teilnehmer zu eigenständiger Arbeit anzuregen.

Voraussetzung:

- Kondition für Wandertouren von 6 Stunden pro Tag, oder Leistungsfähigkeit von 400 Höhenmeter pro Stunde
- Grundkenntnisse Tourenplanung
- Grundkenntnisse Orientierung
- Grundkenntnisse Wetterkunde
- Grundkenntnisse Gruppenführung
- Grundkenntnisse Flora und Fauna

Die Inhalte:

Theoretischer Teil:

Der theoretische Teil des Ausbildungslehrgangs umfasst folgende Gegenstände:

- Berufskunde und Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen
- Naturkunde
- Natur- und Umweltschutz
- Psychologie
- Bewegungslehre
- Erste Hilfe und Notfallmanagement
- Tourenplanung und Tourenführung
- Alpine Gefahren
- Ausrüstungskunde
- Wetterkunde
- Orientierungskunde
- Schneekunde
- Versicherungsschutz und Steuerrecht
- Tourismuskunde
- Lebende Fremdsprache

Praktischer Teil:

1) Der praktische Teil des Ausbildungslehrgangs hat die Gegenstände Lehrwanderungen,

- Tourenplanung und Tourenführung, Alpine Gefahren, Wetterkunde, Orientierung, Ausrüstung, Naturkunde, Natur- und Umweltschutz, Notfallmanagement, Erste Hilfe, Schneekunde und Psychologie

zu umfassen.

Die Zielgruppe:

Zum Ausbildungslehrgang werden Personen zugelassen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben und über jene Fertigkeiten und Kenntnisse im Bergwandern verfügen, die eine erfolgreiche



Ablegung der Wander- und Schneeschuhführerprüfung nach der Teilnahme am Ausbildungslehrgang erwarten lassen. Zu allen Ausbildungsinhalten wird ein vorbereitendes Selbststudium zu den Themen vorausgesetzt.

Die Lernziele:

- Sie kennen die Berufskunde und die Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen.
- Naturkunde, Natur- und Umweltschutz sind für Sie vertraute Kategorien.
- Sie erwerben wertvolles Wissen in Psychologie, Bewegungslehre, Erste Hilfe und Notfallmanagement.
- Sie kennen die Anforderungen bei Tourenplanung und Tourenführung.
- Sie wissen Bescheid um Wetterkunde und alpine Gefahren.

Die Prüfung:

Die Prüfung ist in einen theoretischen und einen praktischen Teil zu gliedern. Der theoretische Teil der Prüfung ist schriftlich abzulegen, sofern nicht die Prüfungskommission aus Gründen der Zweckmäßigkeit die mündliche Ablegung beschließt. Der praktische Teil der Prüfung hat in der Planung und Durchführung einer sommerlichen und einer winterlichen Wanderung sowie Praxisbezogene Übungen zu bestehen.

Ihr Qualifikationsnachweis:

Nach dem Teil „Wanderführer“ erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung, die Sie zum Besuch des Teils „Schneeschuhführer“ berechtigt. Der Kurs wird in den anderen Bundesländern anerkannt.

PREIS: € 1.090,- inkl. Teilprüfung, exkl. Unterkunft

DAUER: 90 Trainingseinheiten

GASTHOF KASPAR

- Kursort: Spital am Pyhrn/Windischgarsten: 14.6. bis 18.6.2023 und 7.10. bis 10.10.2023 - genauer Stundenplan unter wifi.at/ooe



8750P Informationsveranstaltung Wander- und Schneeführer

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!

8752P

Ausbildung zum Schneeschuhführer – Modul 2 In Kooperation mit dem OÖ Berg- und Schiführerverband

In allen Gegenständen ist auf die Erfordernisse der sommerlichen und winterlichen Tätigkeit als Wander- und Schneeschuhführer, auf die Entwicklung des Wanderns und Schneeschuhgehens, auf die Erfahrung der Praxis und auf die Erkenntnisse der Wissenschaft Bedacht zu nehmen. In der Ausbildung sind die Querverbindungen zwischen den einzelnen Gegenständen, insbesondere in Bezug auf Unfälle und die Hebung der Sicherheit im alpinen Gelände, aufzuzeigen. In den praktischen Übungen sind methodische und didaktische Hinweise zu geben und die Teilnehmer zu eigenständiger Arbeit anzuregen.

Voraussetzung:

- Kondition für Wandertouren von 6 Stunden pro Tag, oder Leistungsfähigkeit von 400 Höhenmeter pro Stunde
- Grundkenntnisse Tourenplanung
- Grundkenntnisse Orientierung
- Grundkenntnisse Wetterkunde
- Grundkenntnisse Gruppenführung
- Grundkenntnisse Flora und Fauna

Die Inhalte:

Theoretischer Teil:

Der theoretische Teil des Ausbildungslehrgangs umfasst folgende Gegenstände:

- Berufskunde und Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen
- Naturkunde
- Natur- und Umweltschutz
- Psychologie
- Bewegungslehre
- Erste Hilfe und Notfallmanagement
- Tourenplanung und Tourenführung
- Alpine Gefahren
- Ausrüstungskunde
- Wetterkunde
- Orientierungskunde
- Schneekunde
- Versicherungsschutz und Steuerrecht
- Tourismuskunde
- Lebende Fremdsprache

Praktischer Teil:

1) Der praktische Teil des Ausbildungslehrgangs hat die Gegenstände Lehrwanderungen,

- Tourenplanung und Tourenführung,
 - Alpine Gefahren,
 - Wetterkunde,
 - Orientierung,
 - Ausrüstung,
 - Naturkunde,
 - Natur- und Umweltschutz,
 - Notfallmanagement,
 - Erste Hilfe,
 - Schneekunde und
 - Psychologie
- zu umfassen.

Die Zielgruppe:

Zum Ausbildungslehrgang werden Personen zugelassen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben und über jene Fertigkeiten und Kenntnisse im Bergwandern verfügen, die eine erfolgreiche Ablegung der Wander- und



Schneeschuhführerprüfung nach der Teilnahme am Ausbildungslehrgang erwarten lassen. Zu allen Ausbildungsinhalten wird ein vorbereitendes Selbststudium zu den Themen vorausgesetzt.

Die Lernziele:

- Sie kennen die Berufskunde und die Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen.
- Naturkunde, Natur- und Umweltschutz sind für Sie vertraute Kategorien.
- Sie erwerben wertvolles Wissen in Psychologie, Bewegungslehre, Erste Hilfe und Notfallmanagement.
- Sie kennen die Anforderungen bei Tourenplanung und Tourenführung.
- Sie wissen Bescheid um Wetterkunde und alpine Gefahren.

Die Prüfung:

Die Prüfung ist in einen theoretischen und einen praktischen Teil zu gliedern. Der theoretische Teil der Prüfung ist schriftlich abzulegen, sofern nicht die Prüfungskommission aus Gründen der Zweckmäßigkeit die mündliche Ablegung beschließt. Der praktische Teil der Prüfung hat in der Planung und Durchführung einer sommerlichen und einer winterlichen Wanderung sowie Praxisbezogene Übungen zu bestehen.

Ihr Qualifikationsnachweis:

Nach dem Teil „Wanderführer“ erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung, die Sie zum Besuch des Teils „Schneeschuhführer“ berechtigt. Der Kurs wird in den anderen Bundesländern anerkannt.

PREIS: € 970,- inkl. Prüfung, exkl. Unterkunft
DAUER: 80 Trainingseinheiten

GASTHOF KASPAR

- Kursort: Spital am Pyhrn/Windischgarsten, 8.12. bis 11.12.2022 und 4.1. bis 8.1.2023 - genauer Stundenplan unter wifi.at/ooe



8750P Informationsveranstaltung Wander- und Schneeführer

PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

WIFI BAD ISCHL

- Neue Termine ab Mai 2023 unter www.wifi.at/ooe ersichtlich!

ALLGEMEINE WIFI-GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Kurse: im Folgenden gleichwertig für Kurse, Seminare, Lehrgänge, Prüfungen und Aufträge.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Preis. Die jeweils angegebenen Kurspreise sind vor Kursbeginn fällig und beinhalten keine Mehrwertsteuer.

Aufträge Firmen-Intern-Training. Aufträge sowie Auftragsänderungen und Stornierungen bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform und werden nur schriftlich entgegengenommen. Ein schriftlicher Auftrag ist für den Auftraggeber verbindlich.

Stornierungs-, Kündigungs- und Erstattungsbedingungen. Sofern für einzelne Kurse keine andere Vereinbarung getroffen wurde, kann bis 14 Tage vor Kursbeginn kostenfrei storniert werden. Bei einem Storno innerhalb der letzten 14 Tage vor Kursbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 50% des Kurspreises verrechnet. Bei Nicht – Erscheinen beim Kurs (ohne vorherige Abmeldung) oder wenn auch nur ein kleiner Teil des Kurses (zB. der 1. Kurstag) besucht wurde, wird der gesamte Kurspreis (inkl. eventueller Förderungen) fällig. Die Nominierung eines Vertreters ist möglich. Für Einzeltrainings gelten die unter wifi.at/ooe/Einzeltraining.htm angeführten Sonderregelungen.

Unabhängig von obiger Stornoregelung gilt jedenfalls für Konsumenten (Privatkunden, nicht für Unternehmen) das **Rücktrittsrecht laut Fern- und Auswärtsgeschäftsgesetz.** Erfolgt die Buchung eines Kurses im Fernabsatz, insbesondere also telefonisch, per FAX, E-Mail oder sonstigem elektronischen Weg, steht dem Kunden, sofern er den Vertrag als Konsument im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes abschließt, ein gesetzliches Rücktrittsrecht (gemäß Fern- und Auswärtsgeschäftsgesetz) binnen 14 Kalendertagen gerechnet ab Vertragsabschluss zu. Die Rücktrittsfrist gilt als gewahrt, wenn die Rücktrittserklärung innerhalb der Frist abgesendet wird.

Mahn- und Inkassospesen. Der Kunde verpflichtet sich für den Fall des Zahlungsverzugs, die dem WIFI entstehenden Mahn- und Inkassospesen, soweit diese zur zweckentsprechenden Rechtsverfolgung notwendig sind, zu ersetzen. Im Speziellen ist der Kunde auch verpflichtet, maximal die Vergütung des eingeschalteten Inkassoinstituts zu ersetzen, die sich aus der Verordnung über die Höchstsätze der Inkassoinstitutionen gebührenden Vergütungen ergeben.

Absage bzw. Änderung von Kursen. Das WIFI behält sich eine rechtzeitige Kursabsage vor. Bei Kursabsagen oder Terminverschiebungen leistet das WIFI keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen. Auch behält sich das WIFI das Recht vor, im Einzelfall einen anderen Trainer als angekündigt einzusetzen.

Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung von Kursen in der zum Anmeldezeitpunkt

vorgesehenen Form unmöglich machen (zB. aufgrund von Epidemien), behält sich das WIFI das Recht vor, die Kurse abzusagen oder die Kursform zu ändern (zB. Online statt Präsenz). Sollte das bei einem von Ihnen gebuchten Kurs der Fall sein, werden wir Sie rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigen. Es können daraus jedenfalls – soweit gesetzlich zulässig (dh mit Ausnahme von Vorsatz oder krass grober Fahrlässigkeit) – keine Ersatzansprüche für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche dem WIFI gegenüber abgeleitet werden.

Teilnahmebestätigung. Wenn der Kunde mindestens 75% des Kurses besucht hat, besteht zu Kursende Anspruch auf Ausstellung einer Teilnahmebestätigung.

Bei einzelnen Kursen kann die Anwesenheitspflicht zur Ausstellung einer Teilnahmebestätigung höher sein, die dann in der Kursbeschreibung angeführt ist. Teilnahmebestätigungen für Kurse zurückliegender Jahre können aus organisatorischen Gründen nicht ausgestellt werden.

Duplikate von Zeugnissen und Ausweisen. Zeugnisse und Ausweise können auch für zurückliegende Jahre als Duplikat ausgestellt werden. Darunter fallen auch „Bescheinigungen über eine Weiterbildung gemäß § 12 Abs.3 GWB“ im Rahmen der Weiterbildungsverordnung für Berufskraftfahrer. Die Duplikatsgebühr beträgt € 60.-

Für die Ausstellung von Duplikaten von Zertifikaten der Personenzertifizierungsstelle werden einheitlich € 95.- verrechnet.

Erreichen des Lernzieles. Lernen setzt ein aktives Engagement des Lernenden voraus und ist immer ein höchstpersönlicher Prozess! Nur durch das „Bemühen“ des Trainers alleine „entsteht noch kein Lernerfolg“. Für das Erreichen des Lernzieles sind somit Trainer und Kunde gemeinsam verantwortlich.

Sollte es bei einzelnen Kursen keine gesonderte Regelung geben, müssen Lernende Deutsch-Kenntnisse mindestens auf Niveau B1 mitbringen, um dem Kursverlauf folgen zu können.

WIFI-Prüfungsordnung. Im Rahmen der Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen soll auch die Gelegenheit gegeben werden, Kenntnisse durch Prüfungen nachzuweisen. Die Teilnahme an solchen Prüfungen ist freiwillig. Die Prüfung richtet sich nach der Prüfungsordnung der Wirtschaftsförderungsanstalten der Wirtschaftskammern. Von dieser Prüfungsordnung sind jene Prüfungen ausgenommen, die durch gesetzliche Bestimmungen bzw. nationale oder internationale Normen abweichende, eigene Prüfungsordnungen oder -vorschriften besitzen, wie zB Werkmeisterschulen, Universitätslehrgänge

Rücktritt vom Ausbildungsvertrag. Das WIFI behält sich vor, bei Vorliegen wesentlicher Gründe, die zur Unzumutbarkeit der weiteren Teilnahme gegenüber anderen Teilnehmern, Trainer oder Mitarbeiter des WIFI führen, Teilnehmer vom Kursbesuch auszuschließen. Der bereits eingezahlte Kursbeitrag wird aliquot zurückgezahlt.

Datenschutzerklärung. Die von den Kunden elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelten personenbezogenen Daten (Vor- und Zuname, Titel, Geburtsdatum, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Zusende-Adresse und Privatadresse) werden gespeichert, zur Qualitätssicherung verwendet und an Fördergeber bzw. Kooperationspartner übermittelt, die an der Kursdurchführung mitwirken. Darüber hinaus gelten die Bestimmungen unserer Datenschutzerklärung auf der Website wifi.at/ooe

Anmeldungen für Dritte / Für den Fall, dass der Kunde dritte Personen zu einer Veranstaltung anmeldet, erklärt der Kunde hiermit ausdrücklich, dass er bevollmächtigt ist, diese Anmeldung vorzunehmen.

Skripten und Arbeitsunterlagen. Für viele Kurse stehen den Teilnehmern Skripten oder Lernunterlagen zur Verfügung, die, sofern nicht anders bekannt gegeben, grundsätzlich im Rechnungsbetrag inkludiert sind und zu Kursbeginn ausgegeben bzw. übermittelt werden. Bei Zustellproblemen von versendeten Unterlagen, etwa durch Bekanntgabe einer fehlerhaften Adresse oder Nichtabholung hinterlegter Unterlagen, wird keine neuerliche Zustellung vorgenommen. In diesem Fall können Unterlagen ausschließlich vor Ort am WIFI Linz abgeholt werden. Ein gesonderter Kauf von Lernmaterial im WIFI ist nicht möglich. Die vom WIFI zur Verfügung gestellten Unterlagen und die Software dürfen nicht vervielfältigt, verbreitet, feilgeboten, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht, in Verkehr gebracht oder auf andere Weise verwertet werden (Beachtung des Urheberrechts).

Lichtbilder und Videoaufnahmen. Im Rahmen von Veranstaltungen können durch die oder im Auftrag der Wirtschaftskammer-Organisation und/oder der WIFI-Unternehmer-Akademie Fotografien und/oder Filme erstellt werden. Mit der Anmeldung zur Veranstaltung nehme ich zur Kenntnis, dass Fotografien und Videomaterialien, auf denen ich abgebildet bin, zur Presse-Berichterstattung verwendet und in verschiedensten (Sozialen) Medien, Publikationen und auf Webseiten der WKÖ und/oder des WIFI veröffentlicht werden.

Mitwirkung des Auftraggebers bei Firmen-Intern-Kursen. Bei Schulungen im Unternehmen des Auftraggebers stellt dieser die nötige Infrastruktur und technische Ausstattung zur Verfügung, andernfalls können zusätzliche Kosten entstehen.

Mitnahme von Tieren. Die Mitnahme von Tieren (zB. Hunden) ist nicht gestattet.

Ton- und Videoaufnahmen. Das Anfertigen von Ton- bzw. Videoaufnahmen im Kursbetrieb (durch Kunden) ist nicht gestattet.

Gerichtsstand und anwendbares Recht. Es gilt österreichisches Recht. Sofern es sich um kein Konsumentengeschäft im Sinne des KSchG handelt, ist Gerichtsstand Linz/Donau. Bei Konsumenten gelten die gesetzlichen Regelungen. Firmenbuchnummer: FN 111565t, UID: ATU 36916405, DVR: 0780227

STEUERLICHE ABSETZBARKEIT

Ausgaben und Aufwendungen zur beruflichen **Weiterbildung** werden als Werbungskosten bzw. Betriebsausgaben anerkannt, soweit diese im Zusammenhang mit der ausgeübten beruflichen bzw. betrieblichen Tätigkeit stehen oder im Zusammenhang mit einem (dem ausgeübten Beruf) artverwandten Beruf stehen.

Zusätzlich können aber auch Ausgaben und Aufwendungen für **Ausbildungsmaßnahmen** steuerlich abgesetzt werden, soweit sie im Zusammenhang mit dem ausgeübten bzw. damit artverwandten Beruf stehen. Dazu zählt auch der Besuch von berufsbildenden (höheren) Schulen und Fachhochschulen.

Auch sind Ausgaben und Aufwendungen für **Umschulungsmaßnahmen** abzugsfähig, wenn sie derart umfassend sind, dass sie einen Einstieg in eine neue berufliche Tätigkeit ermöglichen, die mit der bisherigen Tätigkeit nicht verwandt ist (z.B. Ausbildung einer Arbeitnehmerin aus dem Druckereibereich zur Krankenpflegerin).

Als typische Aus- und Fortbildungskosten kommen insbesondere in Betracht:

- Kurs- und Seminarkosten
- Kosten für Lehrhelfe
- Nächtigungskosten und Fahrtkosten

Hinsichtlich der Nächtigungskosten besteht insofern eine Obergrenze, als das den Bundesbediensteten zustehende Nächtigungsgeld in der Höchststufe nicht überschritten werden darf.

Von der steuerlichen Absetzbarkeit ausgeschlossen sind:

- Aufwendungen für Ausbildungen, die der privaten Lebensführung dienen (z.B. Persönlichkeitsentwicklung ohne beruflichen Bezug, Sport, Esoterik, B-Führerschein)

Weitere Informationen: Im Internet sind unter www.bmf.gv.at im Bereich „Findok“ und weiter „Richtlinien“ in den Lohnsteuer Richtlinien 2002 ausführliche Hinweise enthalten.



Weitere Informationen zur steuerlichen Absetzbarkeit von WIFI-Kurskosten für Privatzahler finden Sie unter wifi.at/ooe/foerderung.



Trotz sorgfältigster Bearbeitung wird für die Ausführungen keine Gewähr übernommen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern ausgeschlossen. Stand: März 2022
Eigene Beilage zur Zeitung „WIFI News“ Folge 3, 15. Jahrgang, Juni 2022.

Impressum: WIFI ÖÖ GmbH der Wirtschaftskammer ÖÖ, Medieninhaber und Redaktion: WIFI ÖÖ GmbH der Wirtschaftskammer ÖÖ, Wiener Str. 150, 4021 Linz, Gestaltung: afp werbeagentur, 4020 Linz, Satz/Druck: Druckerei Berger, 2580 Horn

Unsere Standorte in Oberösterreich



Linz **T 05 7000-77**

4021 Linz | Wiener Straße 150
E kundenservice@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe

Bad Ischl **T 05 7000-5300**

4820 Bad Ischl | Technoparkstraße 3
E bad-ischl@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/bad-ischl

Braunau **T 05 7000-5110**

5280 Braunau | Salzburger Straße 1
E braunau@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/braunau

Gmunden **T 05 7000-5260**

4810 Gmunden | Miller v. Aichholz-Straße 50
E gmunden@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/gmunden

Grieskirchen **T 05 7000-5360**

4710 Grieskirchen | Manglburg 20
E grieskirchen@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/grieskirchen

Kirchdorf **T 05 7000-5410**

4560 Kirchdorf | Bambergstraße 25
E kirchdorf@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/kirchdorf

Perg **T 05 7000-5560**

4320 Perg | Haydnstraße 4
E perg@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/perg

Ried **T 05 7000-5610**

4910 Ried | Dr. Thomas-Senn-Straße 10
E ried@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/ried

Rohrbach **T 05 7000-5660**

4150 Rohrbach-Berg | Haslacher Straße 4
E rohrbach@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/rohrbach

Schärding **T 05 7000-5710**

4780 Schärding | Tummelplatzstraße 6
E schaerding@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/schaerding

Steyr **T 05 7000-5761**

4400 Steyr | Stelzhamerstraße 12
E steyr@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/steyr

Vöcklabruck **T 05 7000-5860**

4840 Vöcklabruck | Robert-Kunz-Straße 9
E voecklabruck@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/voecklabruck

Wels **T 05 7000-5910**

4600 Wels | Dr.-Koss-Straße 4
E wels@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/wels

ID- 22891

Medieninhaber, Verlag, Druck: WIFI ÖÖ GmbH der WKOÖ, Linz | Bilder: AdobeStock/Fotolia | Druck: Druckerei Haider
Schönau | Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter wifi.at/ooe | Trotz sorgfältiger Bearbeitung wird für die
Ausführungen keine Gewähr übernommen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer ÖÖ ausgeschlossen.

