



Tourismus | Gastronomie | Hotellerie

Lehrgänge 2026/2027

Bestens beraten – von Anfang an

Information|Beratung|Anmeldung



**Kostenloser
Service**

Die WIFI-Bildungsberatung bringt Sie vorwärts!

Sie möchten sich weiterbilden, sind aber nicht ganz sicher, welcher Kurs Sie wirklich weiterbringt? Die kostenlose WIFI-Bildungsberatung unterstützt Sie bei Ihrer beruflichen Weiterbildungsplanung.

In einem individuellen Gespräch erfahren Sie alles, was Sie zu aktuellen Fördermöglichkeiten, praxisnahen Ausbildungskonzepten und notwendigen Qualifikationen wissen müssen. Unsere erfahrenen WIFI-Bildungsberater:innen nehmen sich gerne Zeit für Ihre persönlichen Fragen und unterstützen Sie mit wertvollen und praxisnahen Tipps für die Karriereplanung.

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
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
pruefung.wko.at
pruefungen@wkoee.at

T 05-90909-2100
F 05-90909-814067

WIFI-Wissensgarantie

Bei Nichtbestehen Kurs 1x kostenlos wiederholen! Die WIFI-Wissensgarantie ist ein einzigartiges Sicherheitsnetz für alle Kundinnen und Kunden, die Kurse bzw. Lehrgänge mit einer Abschlussprüfung besuchen! Sollten Sie eine Prüfung trotz Kursbesuchs nicht bestehen, ermöglicht die WIFI-Wissensgarantie den Kurs noch einmal kostenlos zu wiederholen.

Details unter:

wifi.at/ooe/wissensgarantie
Terminvereinbarung unter T 05-7000-77



wifi.at/ooe

8376P

Vorbereitungskurs – Gastgewerbe-Befähigungsprüfung

MODUL 1 und 2

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 Zielgruppe:

Alle, die zur Gastgewerbe-Befähigungsprüfung antreten wollen.

Die Voraussetzung:

- Vorkenntnisse auf Niveau B2 sind mindestens erforderlich
Machen Sie den Einstufungstest im Internet unter www.wifi.at/Sprachentests.
- Antrittsvoraussetzung zur Befähigungsprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Der Inhalt (Prüfungsgebiete der Befähigungsprüfung):

Modul 1: Schriftliche Prüfung

Die schriftliche Prüfung ist ein 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
- Getränkekunde
- Servierkunde
- Recht

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.
- Sie können betriebswirtschaftliche Grundlagen wie Unternehmensführung, Kostenrechnung, Kalkulation, Controlling, Marketing und Management auf praxisnahe Aufgaben im Gastgewerbe anwenden.
- Sie können Fachinhalte aus Lebensmittel-, Küchen-, Getränke-, Servier- und Logiskunde sicher wiedergeben und in prüfungsrelevanten Situationen korrekt einsetzen.
- Sie können die relevanten rechtlichen Rahmenbedingungen im Gastgewerbe (Gewerbe-, Arbeits-, Sozial-, Steuer- und Lebensmittelrecht sowie Jugendschutzbestimmungen) erklären und auf Fallbeispiele übertragen.



- Sie können die Anforderungen in den Bereichen Lebensmittelhygiene, HACCP, Arbeitssicherheit und Umweltschutz im betrieblichen Alltag korrekt umsetzen und fachlich begründen.
- Sie können sich strukturiert und zielorientiert auf die schriftliche und mündliche Gastgewerbe-Befähigungsprüfung (Module 1 und 2) vorbereiten und prüfungsrelevante Inhalte sicher bearbeiten.

8375P

Informationsveranstaltung Gastgewerbe-Befähigung



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8376P

Vorbereitungskurs - Gastgewerbe- Befähigungsprüfung MODUL 1 und 2



PREIS: € 1.955,- inkl. Unterlagen
DAUER: 130 Trainingseinheiten



8377P

Vorbereitungskurs - Gastgewerbe- Befähigungsprüfung nur MODUL 2 - für alle denen das Modul 1 angerechnet wird



PREIS: € 1.125,- inkl. Unterlagen
DAUER: 54 Trainingseinheiten



8386P

Diplomlehrgang Gastronomiemanagement

Der Weg zum persönlichen Unternehmenskonzept

Der Verdrängungswettbewerb in der Gastronomie wird härter und betriebswirtschaftliche Kenntnisse gewinnen immer mehr an Bedeutung. Erfolg ist kein Zufall, sondern das Resultat vieler Komponenten. Besonders die Kaufmännische sollte als Führungsaufgabe unbedingt wahrgenommen werden.

Sie setzen sich im Kurs „Diplomlehrgang Gastronomiemanagement“ mit Marketing, Controlling, Finanzierung und Rechnungswesen auseinander und verstehen dann betriebswirtschaftliche Zusammenhänge besser. Eine eventuell vorhandene Scheu von der „Zahlenarbeit“ legen Sie ab. Sie lernen auch aus einer Bilanz zu lesen und beschäftigen sich mit der erfolgreichen Marktpositionierung Ihres Betriebes. Die Arbeit in Kleingruppen ermöglicht ein optimales Eingehen des Trainers auf wichtige Themen.

Die Inhalte:

- Rechnungswesen
- Finanzierung und Controlling
- Marketing
- Recht
- Mitarbeiterführung

Die Zielgruppe:

Unternehmer:in, Betriebsgründer:in, Betriebsnachfolger:in, Personen sollten über eine Lehrabschlussprüfung (Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, Systemgastronom, Hotel- und Gastgewerbeassistenten, Gastronomiefachmann/-frau, Betriebsdienstleister:in) verfügen, Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschulen mit Schwerpunkt Tourismus, Mitarbeiter im Gastgewerbe.

Die Trainingsziele:

- Sie tragen die Vision und Strategie des Unternehmens mit und setzen die daraus abgeleiteten Ziele um.
- Sie können eine Unternehmenspolitik beschreiben und deren Wirkung im Unternehmen erkennen.
- Sie agieren mit den Stakeholdern im Betriebsumfeld als Gastro-Profi.
- Sie können die für ihren Bereich rechtlichen Rahmenbedingungen berücksichtigen.
- Sie können Veränderungen der Umwelt durch systematische Beobachtung wahrnehmen und Rückschlüsse für den Betrieb ziehen.

Die Prüfung:

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen.

- Schriftliche Prüfung: 2 Trainingseinheiten
- Erstellung eines Unternehmenskonzeptes für den eigenen Betrieb
- Konzeptpräsentation und mündliche Prüfung: 30 Minuten

Nach der schriftlichen Prüfung werden die Kunden und Kundinnen zu einem Prüfungsgespräch geladen. Als Basis dienen die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung. Das Gespräch dient zur Überprüfung der „Can do – Statements“. Während des Gesprächs beurteilt der/die Prüfer:in, ob die geforderten Fähigkeiten vorhanden sind. Weitere Prüfungsdetails werden am ersten Kurstag besprochen.



Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

8386P

Diplomlehrgang Gastronomiemanagement Der Weg zum persönlichen Unternehmenskonzept



PREIS: € 2.015,- inkl. Prüfung und Unterlagen
DAUER: 88 Trainingseinheiten



8396P

Rezeptionslehrgang

Im Lehrgang „Rezeptionslehrgang“ lernen Sie den organisatorischen Ablauf sowie sämtliche Verwaltungsarbeiten in einer Rezeption kennen. Rezeptionistinnen und Rezeptionisten 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 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 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 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 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.

Die Lehrgangsleiterin:

Elisabeth Brenner



Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

8395P

Informationsveranstaltung Rezeptionslehrgang



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8396P

Rezeptionslehrgang



PREIS: € 2.200,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 100 Trainingseinheiten



8411P

Diplomlehrgang Wedding Planner

Wedding Planner haben eine lange Tradition. Sie sind Brautpaaren persönliche Begleiter, die über das Budget wachen und in dessen Rahmen alle Wünsche und Träume wahr werden lassen. Sie sorgen dafür, dass am sprichwörtlich „Schönsten Tag“ im Leben, auch alles zur vollsten Zufriedenheit abläuft.

Wenn Sie die Organisation einer Hochzeit und der begleitenden Feierlichkeiten übernehmen, sollten Sie nicht das kleinste Detail übersehen. Von den rechtlichen Rahmenbedingungen bis hin zur Dekoration der Tafel, von der Hochzeitstorte bis zum Fotografen. Im Rahmen der „Diplomlehrgang Wedding Planer“ erarbeiten Sie zusätzlich Ihr eigenes Projekt.

Seien Sie in Zukunft der verlässliche und kreative Begleiter, den sich jedes Hochzeitspaar wünscht!

Die Zielgruppe:

Personen,

- die eine Tätigkeit als Wedding Planner anstreben
- die kreativ und organisationsstark sind
- die Eventmanager oder Caterer sind und eine Zusatzqualifikation anstreben

Die Inhalte:

- Unternehmensgründung
- rechtliche Grundlagen zur Erlangung der Gewerbeberechtigung
- allgemeine rechtliche Grundlagen
- Zeitmanagement
- Hochzeitsbudget
- Controlling
- Kulturkreise
- Hochzeitsbekleidung
- Frisur
- Make-up
- Trauungszeremonien
- Ehevertrag
- Agape und Tafel
- Blumen
- Drucksorten
- Musik und Licht
- Photographie und Videographie
- Transportmittel
- Konflikt- und Pannenmanagement

Die Lernziele:

- Sie kennen die rechtlichen Grundlagen zur Erlangung der Gewerbeberechtigung.
- Kriterien wie Zeitmanagement, Budget, Controlling, Kulturkreise, Konflikt- und Pannenmanagement sind Ihnen vertraut.
- Sie erfahren alles über Hochzeitsbekleidung, Trauungszeremonien, Agape und Tafel, Blumen, Drucksorten, Musik, Licht, Photographie und Video.
- Lösungs- und kundenorientiertes Handeln im Sinne des Brautpaares ist für Sie selbstverständlich.



Die Prüfung:

Am Ende des Lehrgangs kann eine Prüfung abgelegt werden. Die Prüfung besteht aus einer schriftlichen Prüfung, einer Projektarbeit und einem Fachgespräch. Bei einem positiven Abschluss erhalten die Kunden ein WIFI-Zeugnis und ein WIFI-Diplom.

Projektarbeit:

Sie erhalten zu Kursbeginn vom/von der Trainer:in Ihre Aufgabenstellung zur Projektarbeit, sodass genügend Zeit zur Umsetzung bleibt.

Prüfungsergebnis:

Alle Teile der Prüfung müssen positiv beurteilt werden, um ein positives Gesamtergebnis zu erlangen. Ihre Note erfahren Sie direkt nach der mündlichen Prüfung.

Der Lehrgangsleiter:

Josef Weidinger

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis & WIFI-Diplom

8410P Informationsveranstaltung Wedding Planner



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8411P Diplomlehrgang Wedding Planner



PREIS: € 1.720,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 80 Trainingseinheiten



8414P

Diplomlehrgang Hygienemanager:in

In dem „Diplomlehrgang Hygienemanager:in“ 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 Zielgruppe:

Die Ausbildung Diplomlehrgang Hygienemanager:in 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 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 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:innen 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:

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



Die Trainerin:

Juliane Wurzinger, MA

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

8413P

Informationsveranstaltung Hygienemanager:in



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8414P

Diplomlehrgang Hygienemanager:in



PREIS: € 2.110,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 90 Trainingseinheiten



8417P

Ausbildung zum/zur Reisebürokaufmann/-frau

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 Zielgruppe:

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

Die Voraussetzungen:

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

Die Inhalte:

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

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 „Reisebürokaufmann/-frau“. Für die Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung empfehlen wir auch den Kurs „Intensivkurs zur kaufmännischen Lehrabschlussprüfung“.

8416P Informationsveranstaltung Reisebürokaufmann/-frau



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8417P Ausbildung zum/zur Reisebürokaufmann/-frau Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung



PREIS: € 2.480,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 160 Trainingseinheiten



IHR WEG ZUM AUSSERORDENTLICHEN LEHRABSCHLUSS REISEBÜROKAUFMANN/-FRAU

Einstiegsniveau	empfohlene Kursreihenfolge				Ausbildungsziel			
Vollendung des 18. Lebensjahres sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	→	Informationsveranstaltung Reisebürokaufmann/-frau – 8416P	→	Intensivkurs zur kaufmännischen Lehrabschlussprüfung – 7400P	→	Ausbildung zum/zur Reisebürokaufmann/-frau – 8417P	→	Lehrabschlussprüfung Reisebürokaufmann/-frau

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/reisebueroassistent





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 sind Bestandteile dieser umfassenden Ausbildungsreihe. Durch Profis aus der Praxis eignen Sie sich profundes Wissen über das Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt an. Weitere Fachthemen der Gesamtausbildung sind Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Persönlichkeitsbildende Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung runden die Ausbildungen ab. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings leisten einen wesentlichen Teil zum erfolgreichen Abschluss bei.

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER/SOMMELIÈRE

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

* Zulassungsbedingungen für den direkten Einstieg Sommelier/Sommelière 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/Sommelière-Prüfung:

- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier/Sommelière Österreich – 8454P
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier/Sommelière – 8456P; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/sommelier



IM KURSBUCH SUCHEN – ONLINE BUCHEN

wifi.at/ooe

8451P

Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin

Die Zahl der Weinliebhaber:innen und –kenner:innen nimmt ständig zu. Das Wissen um Wein liegt nicht nur im Gastronomie- sondern auch im Privatbereich mehr denn je im Trend.

Im Lehrgang „Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin“ begleiten wir Sie auf dem Weg zum Weinexperte/zur Weinexpertin. Neben dem Wissen über österreichische, französische, italienische, spanische, australische und südafrikanische Weine, setzen Sie sich auch mit Themen wie Verkostungstechnik, Lagerung, Gläserkunde, Weinbau und Kellerwirtschaft auseinander.

Sind Ihre Gäste, Kunden und Kundinnen oder Freunde Weinkenner:innen, so werden sie sich in Zukunft über Sie als kompetenten Gesprächspartner:innen freuen. Sind sie es nicht, dann werden sie von Ihrem guten Rat überrascht sein.

Die Zielgruppe:

Weininteressierten, Weinliebhaber:innen, Gastronomie, Mitarbeiter:innen des Weinhandels, der Weinwirtschaft und private Weinklubs.

Die Inhalte:

- Sensorik
- Praktisches Weinservice (mit verschiedenen Verschlüssen) – Lehrabschlussprüfung (LAP)-Niveau
- Weinbau – Kellerwirtschaft - Etikettensprache
- Weinland Österreich
- Wein International – LAP Niveau
- Allgemeine Getränkekunde – LAP Niveau
- Wein & Kulinarik – LAP Niveau
- Exkursion

Die Lernziele:

- Sie beherrschen die Weinverkostungstechnik, Weine nach dem 20 Punktesystem bewerten und beschreiben nach Standards.
- Selbstständiges Durchführen des gesamten Weinservice mit Belüften und Dekantieren ist Ihnen vertraut.
- Sie verstehen die jahreszeitbezogenen Arbeiten im Weingarten, der grundlegenden Weinproduktion und der Etiketten.
- Sie verstehen die Unterschiede der Gebiete nach Typizitäten, Rebsorten und Marken.
- Sie haben einen Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.
- Grundkenntnisse der allg. Getränkekunde, der Ausschank und der Servierarten sind Ihnen bekannt.
- Sie erhalten Grundkenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Wein.

Die Prüfung:

- Multiple Choice (25 Fragen)
- Offene Fragen (10 Fragen)
- 1 Weinbaugebietsbeschreibung
- Sensorik Prüfung (5 Weine)
- Prüfungsdauer maximal 1 Stunde.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



8450P

Informationsveranstaltung Weinausbildung



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8451P

Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin Fassen Sie beruflich Fuß in der Welt des Weines



PREIS: € 1.115,- inkl. Unterlagen,
Weinverkostung und Prüfung
DAUER: 60 Trainingseinheiten



8453P

Sommelier/Sommelière 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/Sommelière 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 Zielgruppe/Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin/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/die Kandidat:in ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.
- oder
- Teilnahme am Kurs „Ausbildung Weinexperten/Weinexpertin“

Die Inhalte:

- Aufgaben Sommelier/Sommelière
- Weinkartengestaltung und Getränkealkulation
- 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 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 Weinbäuländer über den Weinbau der neuen Welt.
- Ihnen ist der fachlich richtige Umgang über das gesamte 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

Das Trainerteam:

Barbara Schöfegger
Mathias Franz Riepl
Carina Egger-Lederer

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

8453P

Sommelier/Sommelière Österreich
Ihre Top-Qualifikation für spannende
Berufsperspektiven in der Welt des Weines



PREIS: € 2.350,- inkl. Unterlagen
DAUER: 140 Trainingseinheiten



8454P

Sommelier/Sommelière Österreich - Prüfung



PREIS: € 480,-
DAUER: 20 Trainingseinheiten



Kurspreis 2.350,-
-30% vom Land OÖ -705,-

Tatsächlicher Kurspreis 1.645,-



30%
GESPART

Förderungen nutzen!

Sommelier/Sommelière Österreich

Kunde: 39 Jahre, aus OÖ,
bezahlt Kurs selbst

8456P

Diplom Sommelier/Sommelière

Im WIFI-Lehrgang „Diplom Sommelier/Sommelière“ 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/Sommelière Österreich“ Voraussetzung.

Die Zielgruppe:

Erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier/Sommelière Österreich

Die Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der Prüfung Sommelier/Sommelière Österreich

Die Inhalte:

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

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 Teambuildingsprozessen 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“

Das Trainerteam:

Barbara Schöfegger
Mathias Franz Riepl
Carina Egger-Lederer

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



8456P

Diplom Sommelier/Sommelière



PREIS: € 2.370,- inkl. Unterlagen

DAUER: 128 Trainingseinheiten



8457P

Diplom Sommelier/Sommelière - Prüfung



PREIS: € 480,-

DAUER: 20 Trainingseinheiten





8516P

Sparkling Wine Connaisseur/Connaisseuse

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/Connaisseuse“.

Die Zielgruppe:

- Lehrabschlussabsolvent:in (Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Gastronomiefachmann/-frau)
- Mitarbeiter:in aus dem Weinhandel
- Absolvent:in des Lehrgangs Sommelier/Sommelière Österreich oder Diplom Sommelier/Sommelière.

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/Connaisseuse“ ab. Absolvent:in des Lehrgangs Sommelier/Sommelière Österreich (oder Diplom Sommelier/Sommelière) erhalten zusätzlich das Diplom „Sparkling Wine Sommelier/Sommelière“.

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

8515P

Informationsveranstaltung Sparkling Wine Connaisseur/Connaisseuse



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8516P

Sparkling Wine Connaisseur/Connaisseuse



PREIS: € 1.020,- inkl. Unterlagen, Verkostung und Prüfung
DAUER: 48 Trainingseinheiten



8542P

Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in

Cocktail-Time am WIFI: Mixen Sie sich neue Berufsperspektiven!

Wer ständig mit dem Gast in Kontakt ist, muss überzeugend auftreten. Das sichere Agieren hinter dem Bartresen, die „richtige“ Auswahl der Drinks und deren fachmännische Zubereitung, auch in Verbindung mit akrobatischen Einlagen, vermitteln ein besonderes Gefühl der Wertschöpfung und sind die Motivation schlechthin. Die dreistufige „Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in“ bietet Ihnen das Rüstzeug für eine professionelle Laufbahn hinter nationalen und internationalen Theken.

Unter Anleitung von Profis lernen Sie die wichtigsten Spirituosen und Mixed Drinks kennen und üben mit modernem Equipment die attraktive Zubereitung und Präsentation. Neben einer umfangreichen internationalen Rezeptsammlung profitieren Sie von Grundkenntnissen bei den Themen Zigarre, Kaffee und Wein.

Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie Preise marktgerecht kalkulieren und Marketing und Verkaufsförderung erfolgreich einsetzen.

Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie, Hotellerie und Privatpersonen mit Grundkenntnissen.

Die Voraussetzungen:

Vollendung des 18. Lebensjahres

Die Inhalte:

Modul 1:

- Bar- und Cocktailgeschichte
- Arbeiten in der Bar
- Praktische Zubereitung
- Waren- und Getränkekunde
- Fachbegriffe

Modul 2:

- Die 10 Grundsätze einer guten Barfachkraft
- Verkaufsfördernde Maßnahmen
- Barkarte besprechen
- Barkalkulation
- Praktische Zubereitung
- Rezepturen
- Garnituren
- Waren- und Getränkekunde (aufbauend)
- Arbeiten in der Bar (aufbauend)
- Exkursion

Modul 3:

- Waren- und Getränkekunde
- Praktisches Arbeiten in der Bar
- Erstellung einer Barkarte (Gegenstand der mündlichen Prüfung)

Die Lernziele:

Sie verstehen es, hinter der Theke höchst professionell zu agieren. Die Welt von Drinks und Cocktails ist für Sie vertrauter Cosmos. Sie wissen alles über Bar- und Cocktailgeschichte. Geräte und Ausstattung, Arbeiten in der Bar, praktische Zubereitung, Waren- und Getränkekunde sind Ihnen vertraut. Sie kennen die zehn Grundsätze einer ausgezeichneten Barfachkraft.

Die Prüfung:

Voraussetzung für die Zulassung ist der Besuch des Diplomlehrganges und das vollendete 18. Lebensjahr beim Antritt zur Prüfung. Die Diplom-Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem mündlichen und einem praktischen Teil. Als Absolvent:in mit positivem Abschluss erhalten Sie das anerkannte WIFI-Diplom zum Diplom-Barkeeper.

Die Prüfungsanmeldung erfolgt separat.

Der Lehrgangsleiter: Mike Schmitt

8540P Informationsveranstaltung Diplom-Barkeeper:in



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 1 Trainingseinheiten

8541P Bar Basics Grundkenntnisse für Cocktail-Liebhaber:innen



PREIS: € 160,- inkl. Unterlagen und Verkostung
DAUER: 8 Trainingseinheiten

8542P Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in Cocktail-Time am WIFI: Mixen Sie sich neue Berufsperspektiven!



PREIS: € 1.850,- inkl. Unterlagen und Verkostung
DAUER: 92 Trainingseinheiten



8543P Diplom-Barkeeper:in - Prüfung



PREIS: € 380,-
DAUER: 7 Trainingseinheiten



Kurspreis 1.850,-
-30% vom Land OÖ -555,-
Tatsächlicher Kurspreis 1.295,-



Förderungen nutzen!

30%
GESPART

Ausbildung zum/zur Diplom- Barkeeper:in

Kunde: 37 Jahre, aus OÖ,
bezahlt Kurs selbst



8576P

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 Zielgruppe:

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

Die Trainingsinhalte:

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

Die Trainingsmethoden:

- Theoretische Inputs, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen
- Selbstständiges, praktisches Arbeiten an der Kaffeemaschine

Die Trainer:

Dipl.-Wirt.-Ing (FH) Florian Sulzer
und Alexander Zach



8575P

Informationsveranstaltung Barista-Ausbildungen



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 1 Trainingseinheiten

8576P

Workshop – Homebarista



PREIS: € 100,-
DAUER: 4 Trainingseinheiten



Jetzt registrieren und Vorteile sichern auf myWIFI

Jetzt auf wifi.at/ooe/mywifi registrieren und sofort eine Fülle von Vorteilen rund um Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung nutzen.

Ideal zur Übersicht der aktuellen Stundenpläne, zum Herunterladen und Ausdrucken von Teilnahmebestätigungen sowie zum Aufrufen Ihrer gebuchten Kurse.

Jetzt informieren!



wifi.at/ooe/mywifi



8577P

Ausbildung 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 Kaffeekarte mit Serviceempfehlungen und der wirtschaftlicher Stellwert vom Beruf des Baristas in der Gastronomie.

Die Zielgruppe:

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

Die Voraussetzungen:

Empfehlenswert ist der Besuch der Informationsveranstaltung 8575P

Die Inhalte:

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

Die Trainingsmethoden:

- Theoretische Inputs, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen
- Selbstständiges, praktisches Arbeiten an der Kaffeemaschine



Die Prüfung:

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und mündlichen/praktischen Teil. Nach positiver Absolvierung praktischen Prüfungen erhalten Sie das WIFI-Zeugnis. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

Die Trainer:

Dipl.-Wirt.-Ing (FH) Florian Sulzer und Alexander Zach

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



8577P Ausbildung Barista



PREIS: € 660,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 24 Trainingseinheiten



„In unserem Barista-Lehrgang vermitteln wir praxisnah alle Kenntnisse und Fertigkeiten, die für die professionelle Kaffeezubereitung erforderlich sind. Sie erlernen nicht nur die Zubereitung perfekter Espressi und Cappuccini, sondern auch die fachgerechte Handhabung von Kaffeemaschine und Mühle. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit den verschiedenen Kaffeesorten sowie mit der wirtschaftlichen Bedeutung des Barista-Berufs in der Gastronomie.“

Alexander Zach

WIFI-Trainer Ausbildung Barista

8578P

Diplomlehrgang Barista

Im 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 Kaffeerezepte werden theoretisch und praktisch gelernt.

Die Zielgruppe:

Personen, die den Kurs „8577P Ausbildung Barista“ im WIFI OÖ oder vergleichbare Ausbildung abgeschlossen haben.

Die Voraussetzungen:

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

Übungsmöglichkeit außerhalb des WIFI sollte vorhanden sein.

Die Inhalte:

- Rückblick und Wiederholung der Inhalte „Ausbildung 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. Kaffeerezepte gestalten
- Vertiefung Kaffeemaschine und Mühle/Arten
- Kaffee & Gesundheit
- Arbeitsabläufe / Optimierung
- Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

Die Trainingsmethoden:

- Theoretische Inputs, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen
- Selbstständiges, praktisches Arbeiten an der Kaffeemaschine

Die Lernziele:

- Sie sind als Absolvent in der Lage, Ihre Kenntnisse über die Inhalte der vorherigen Barista-Ausbildung zu vertiefen und relevante Inhalte zu wiederholen.
- Sie können ein erweitertes Verständnis über die Ursprungsländer des Kaffees entwickeln und deren Einfluss auf die Geschmacksprofile analysieren.
- Sie beherrschen die Techniken des Cuppings und sind in der Lage, Ihre Fähigkeiten im internationalen Cup-Tasting weiterzuentwickeln.
- Sie sind in der Lage, die Qualität von Kaffeebohnen zu beurteilen und diese entsprechend zu klassifizieren.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeiten in der Latte Art, können Kaffeecocktails und Kaffeerezepte gestalten und verfügen über ein umfangreiches Wissen über verschiedene Arten von Kaffeemaschinen und Mühlen.



Die Prüfung:

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und mündlichen/praktischen Teil. Nach positiver Absolvierung aller Prüfungsteile erhalten Sie das WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

Die Trainer:

Dipl.-Wirt.-Ing (FH) Florian Sulzer
und Alexander Zach

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



8575P Informationsveranstaltung Barista-Ausbildungen



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 1 Trainingseinheiten

8578P Diplomlehrgang Barista



PREIS: € 1.800,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 64 Trainingseinheiten



ALLE KURSE AUCH ONLINE BUCHBAR

mit zusätzlichen Detailinfos und Online-Anmeldemöglichkeit!

[wifi.at/ooe](https://www.wifi.at/ooe)

8591P

Basislehrgang für angehende:n Restaurantfachmann/-frau

Vorbereitung auf die außerordentliche

Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

In diesem dreiwöchigen „Basislehrgang für angehende:n Restaurantfachmann/-frau“ eignen Sie sich die Grundkenntnisse und Fertigkeiten fachgerechten Servierens an und bereiten sich gleichzeitig auf den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung vor.



IHR WEG ZUM/ZUR RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Einstiegs- voraussetzung						Ausbildungsziel				
Vollendetes 18. Lebensjahr sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	→	Basis- lehrgang für angehende:n Restaurant- fachmann/ -frau – 8591P	→	Theoretische Grundlagen Restaurantfach- mann/ -frau – 8592P	→	Restaurant- fachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschluss- prüfung – Prüf- arbeit – 8595P	→	Restaurant- fachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschluss- prüfung – Fach- gespräch – 8597P	→	Lehrabschluss- prüfung Restaurantfach- mann/ -frau

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/restaurantfachmann



Die Zielgruppe:

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

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 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

8591P

Basislehrgang für angehende:n Restaurantfachmann/-frau
Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau



PREIS: € 2.065,- inkl. Unterlagen
DAUER: 108 Trainingseinheiten



Kurspreis 2.065,-
-30% vom Land OÖ -619,50
-AK Bildungsbonus -150,-

Tatsächlicher Kurspreis 1.295,50



**37%
GESPART**

Förderungen nutzen!

Basislehrgang für angehende:n Restaurantfachmann/-frauen

Kundin: 26 Jahre, aus OÖ,
bezahlt 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 Zielgruppe:

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

Die Inhalte:

- Servicemanagement und Warenwirtschaft
- Servicetechniken und Gästebetreuung
- Wirtschaftliche Kompetenz
- Ausarbeiten der Prüfungsfragen

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 (Servicemanagement und Warenwirtschaft, Servicetechniken und Gästebetreuung Wirtschaftliche Kompetenz) im Kurs können Sie bei der Prüfungsstelle um Befreiung vom theoretischen Teil der Lehrabschlussprüfung ansuchen.

Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:

Theoretische Prüfung:

- Servicemanagement und Warenwirtschaft
- Servicetechniken und Gästebetreuung
- Wirtschaftliche Kompetenz



Praktische Prüfung:

Prüfarbeit

- Mise en Place
- Arbeiten vor dem Gast
- Arbeiten an der Bar
- SpezialeService, 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-Zeugnis

8592P

Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau
Vorbereitung auf die außerordentliche
Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau



PREIS: € 1.520,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 108 Trainingseinheiten



8616P

Basislehrgang für angehende:n Koch/Köchin - Teil I

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

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 Zielgruppe:

- Küchenhilfen
- Kochinteressierte
- gelernte Restaurantfachmänner/-frauen

Die Inhalte:

täglicher Praxisunterricht

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

Die Trainingsziele:

- Sie können klare und gebundene Suppen inkl. Einlagen zubereiten,
- Sie können prüfungsrelevante kalte und warme Vorspeisen herstellen,
- Sie können nationale Gerichte unter Berücksichtigung diverser Garmethoden zubereiten,
- Sie können Grundsaucen kochen,
- Sie können Sättigungs- und Vitaminbeilagen lt. Prüfungsstandard herstellen,
- Sie können einfache vegetarische Gerichte kochen,
- Sie können einfache österreichische Mehlspeisen zubereiten

- Sie können Küchen-HACCP Richtlinien einhalten.
- Sie können gängige Frühstücksspeisen aufzählen,
- Sie können Salate nach ihrer Einteilung unterscheiden,
- Sie können österreichische und internationale kalte Vorspeisen aufzählen,
- Sie können warme Vorspeisen in ihrer Grobeinteilung wiedergeben,
- Sie können weiße und braune Grundsaucen benennen und Ableitungen erklären,
- Sie können Herstellung und Einteilung von Suppen erläutern,
- Sie können Fische nach ihrem Aussehen, Qualität und Lebensraum unterscheiden,
- Sie können sämtliches Schlachtfleisch, Geflügel und Wild in ihrer Grobzerteilung erklären und
- Teige und Massen nach ihrer Zubereitung unterscheiden.
- Sie können die Küchenhierarchie – vom/von Küchenchef/ Küchenchefin bis zum Lehrling – in ihrem Aufgabenbereich erklären.
- Sie können einen Überblick über die Küchenausstattung geben.
- 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.

8616P

Basislehrgang für angehende Köche/ Köchinnen - Teil I

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin



PREIS: € 2.195,- inkl. Unterlagen und Material
DAUER: 160 Trainingseinheiten



IHR WEG ZUM/ZUR KOCH/KÖCHIN

Einstiegs- voraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel					
Vollendetes 18. Lebensjahr sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	→	Basislehrgang für angehende Koch/ Köchin – Teil I – 8616P	→	Basislehrgang für angehende Koch/ Köchin – Teil II – 8617P	→	Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Koch/ Köchin – 8619P	→	Kochlehrlinge – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Prüfarbeit – 8621P	→	Kochlehrlinge – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Fachgespräch – 8623P	→	Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/koch



Kurspreis 2.195,-
-30% vom Land OÖ -658,50,-
-AK Bildungsbonus -150,-

Tatsächlicher Kurspreis 1.386,50

Förderungen nutzen!

37% GESPART

Basislehrgang für angehende:n Koch/Köchin – Teil I

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

8617P

Basislehrgang für angehende:n Koch/Köchin - Teil II

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

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 Teilnehmer:innen gekocht und gemeinsam verkostet, wo sie tatkräftig von erfahrenen Küchenmeister:innen mit langjähriger Tätigkeit als Prüfer:innen 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:innen 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 Zielgruppe:

- Absolventen des Lehrganges „Basislehrgang für angehende:n Koch/Köchin - Teil I“
- Küchenmitarbeiter:innen mit Grundkenntnissen

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 Lernziele:

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

Prüfungsinhalte siehe wko.at/ooe/pruefungen



8617P

Basislehrgang für angehende Koch/Köchin - Teil II

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin



PREIS: € 1.645,- inkl. Unterlagen und Material
DAUER: 120 Trainingseinheiten



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 Zielgruppe: Personen, die zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung antreten wollen.

Die Voraussetzungen:

Deutschkenntnisse auf dem Niveau B1 nach dem europäischen Referenzrahmen sind erforderlich! online.wkooe.at/web/wifi-ooeeuropaischer-referenzrahmen-fur-sprachen

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

Die Inhalte:

- Küchenmanagement und Warenwirtschaft
- Kochtechniken und Menügestaltung
- Wirtschaftliche Kompetenz
- Ausarbeiten der Prüfungsfragen

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 (Küchenmanagement und Warenwirtschaft, Kochtechniken und Menügestaltung, Wirtschaftliche Kompetenz) im Kurs können Sie bei der Prüfungsstelle um Befreiung vom theoretischen Teil der Lehrabschlussprüfung ansuchen.

Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:

Theoretische Prüfung:

- Küchenmanagement und Warenwirtschaft
- Kochtechniken und Menügestaltung
- Wirtschaftliche Kompetenz

Praktische Prüfung:

Prüfbarkeit:

- Materialaufstellung und Zubereitung eines 4-Gang Menüs

Fachgespräch

- Speisenzubereitung
- Nahrungsmittelkunde
- Sicherheit, Umweltschutz und Hygiene



Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeignis

8619P

**Theoretische Grundlagen für
Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin
Vorbereitung auf die außerordentliche
Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin**



PREIS: € 1.520,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 108 Trainingseinheiten



8639P - Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

8641P - Vorbereitung auf die praktische Prüfung

WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6)

Die Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister:in 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 Zielgruppe:

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

Die Voraussetzungen:

Für die Ausbildung zum/zur 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 Speisenkunde
- Moderne und klassische Küche
- Aktuelle Trends in der Gastronomie
- Harmonielehre und Sensorik
- wirtschaftliche Küchenführung
- Mitarbeiterführung
- Controlling, Kennzahlen, Businessplan
- Arbeits- und Gewerberecht
- Betriebskunde
- Meisterfacharbeit
- 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, Gartechniken, Petit Fours, Pâtisserie, aktuelle sowie klassische Themen
- Innovative und wirtschaftliche Dekorationen
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Gesunde Küche und Unverträglichkeiten
- Intensives Coaching bei Generalproben zur praktischen Prüfung

Die Lehrgangsleitung:

Küchenmeister Reinhard Andorfer-Traint

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 Prüfung besteht aus einer praktischen, schriftlichen und mündlichen Prüfung.

8638P Informationsveranstaltung WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6)



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8639P WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) - Vorbereitung auf die theoretische Prüfung



PREIS: € 1.800,- inkl. Unterlagen
DAUER: 152 Trainingseinheiten



8641P WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) - Vorbereitung auf die praktische Prüfung



PREIS: € 1.760,- inkl. Unterlagen
DAUER: 80 Trainingseinheiten



8640P & 8642P

Prüfung WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR Niveau 6)

Vom Koch zum/zur Küchenmeister:in. 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/zur Küchenmeister:in“ können Sie die Prüfung absolvieren und Ihr erworbenes Wissen unter Beweis stellen.

Die Zielgruppe:

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

Die Voraussetzung:

Personen, die den Lehrgang zur theoretischen und praktischen Prüfung „WIFI-Diplom-Küchenmeister: in (NQR-Niveau 6)“ besucht haben. Weiters muss für einen Antritt zur WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NRQ-Niveau 6) – Praktische Prüfung bereits die theoretische Prüfung absolviert haben.

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 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

8640P

WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) - Theoretische Prüfung



PREIS: € 600,-
DAUER: 8 Trainingseinheiten

8642P

WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) - Praktische Prüfung



PREIS: € 1.080,-
DAUER: 20 Trainingseinheiten



„Die Ausbildungsreihe zum WIFI-Diplom-Küchenmeister hat mir nicht nur fundiertes theoretisches Wissen vermittelt, sondern mich auch praxisnah auf alle Prüfungsbereiche vorbereitet. Besonders wertvoll waren die intensiven Praxiseinheiten mit erfahrenen Küchenmeister:innen, durch die ich meine Techniken weiter perfektionieren und mein Selbstvertrauen in der Küche stärken konnte. Heute fühle ich mich bestens auf eine erfolgreiche Karriere in der Gastronomie vorbereitet.“

Gerold Royda

Absolvent WIFI-Diplom-Küchenmeister-Lehrgang



8643P

Upgrade für WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6)

Bestehende WIFI-Küchenmeister:innen können nun zum/zur WIFI-Diplom-Küchenmeister:in aufsteigen und ihre Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich der Küchenmeister auf das Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens (NQR) verbessern, um ihre Karrieremöglichkeiten zu erweitern.

Die Zielgruppe:

Absolventen und Absolventinnen der WIFI-Küchenmeister:in Ausbildung.

Die Voraussetzungen:

Positiv abgeschlossene WIFI-Küchenmeisterausbildung durch Vorlage des Zeugnisses.

Die Inhalte:

Theoriekurs in Präsenz

- Rechtskunde
- Betriebswirtschaftslehre
- Mitarbeiterführung und -entwicklung

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.

Ihr Nutzen:

Die Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister:in 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:in-Diploms zum NQR 6 ist der Abschluss auf gleicher Stufe wie der akademische Bachelor-Abschluss.

Die Prüfung:

Schriftlich:

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



Mündlich (Fachgespräch):

- Alle Teilbereiche
- Schriftliche Projektarbeit (Selbststudium):

Meisterarbeit

Businessplan

Nach Absolvierung des Upgrades muss die theoretische Prüfung 8640P absolviert werden. Hier ist eine separate Prüfungsanmeldung erforderlich.

8643P

Upgrade zum/zur WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6)



PREIS: € 1.130,-

DAUER: 72 Trainingseinheiten



8645P

Diplomlehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin

Diätetisch geschulte Köche sind für eine „gesunde Ernährung“ und für die abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Zubereitung von Diätkost zuständig. Besonderer Wert wird im Kurs 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 Zielgruppe:

Köche/Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.

Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin 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 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 diätisch geschulter Koch/Köchin“ ablegen.

Bei einer positiv bestanden 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.

Die Lehrgangsleitung:



Dipl. Diätologin Mariella Leitner

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

8644P Informationsveranstaltung diätetisch geschulte:r Koch/Köchin



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!

DAUER: 2 Trainingseinheiten

8645P Diplomlehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin



PREIS: € 2.295,- inkl. Unterlagen

DAUER: 110 Trainingseinheiten



8646P Diplomlehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin - Prüfung



PREIS: € 560,-

DAUER: 30 Trainingseinheiten



8647P Aufbaulehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin



PREIS: € 1.260,- inkl. Unterlagen

DAUER: 60 Trainingseinheiten

8651P

Ausbildung zum/zur geriatrisch geschulten Koch/Köchin

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 Zielgruppe:

Küchenchefinnen/Küchenchefs, Küchenleiter:innen und Köchinnen/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 Voraussetzungen:

Abgeschlossene Kochlehre und mind. 3 Jahre Praxis.

Die Inhalte:

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

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.

Der Hinweis:

Bei abgeschlossener Ausbildung „Diplomlehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin“ können Teile der Inhalte angerechnet werden.



Die Prüfung:

Die Abschlussprüfung besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil und ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Die Prüfungskommission besteht aus der Lehrgangsleiterin und mindestens einem/einer weiteren Fachtrainer:in.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

8650P

Informationsveranstaltung geriatrisch geschulte:r Koch/Köchin



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8651P

Ausbildung zum/zur geriatrisch geschulten Koch/Köchin



PREIS: € 1.460,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 70 Trainingseinheiten





8653P

Ausbildung zum/zur Sushikoch/-köchin

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Sushi-Zubereitung mit unserem umfassenden Lehrgang zum/zur Sushikoch/-köchin! Von der richtigen Handhabung spezialisierter Sushi-Messer bis zur kunstvollen Präsentation auf dem Teller - wir führen Sie Schritt für Schritt durch alle Techniken. Erfahren Sie alles über die Auswahl hochwertiger Zutaten, insbesondere frischer Fisch und exotische Waren. Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der japanischen Küche und perfektionieren Sie Ihre Fertigkeiten in der Kunst der Sushi-Zubereitung!

Die Zielgruppe:

- Lehrlinge bis hin zu Küchenchefs aus der Gastronomie und Hotellerie
- Asienfans und Liebhaber:innen der fernöstlichen Küche

Die Inhalte:

- Nahrungsmittelkunde im Speziellen über Fisch und Meeresfrüchte, Typen von Reis, Obst und Gemüse
- Fernöstliche Kräuterkunde
- Umgang mit Spezialwerkzeugen
- Lagerung von Fisch und Meeresfrüchten
- Zerteilen, Filetieren, Verarbeitung und Zubereitung von rohem Fisch und Meeresfrüchten
- Herstellen verschiedenster Arten von Sushi, Maki, Sashimi, Nigiri etc.
- Rolltechniken und
- Sensorische Verkostungen
- Hygienemerkmale und Richtlinien



Die Prüfung:

Bei der praktischen Prüfung müssen Sie Ihre eigene Interpretation von Sushi anfertigen und präsentieren. Diese Prüfung bietet Ihnen die Möglichkeit, das erworbene Wissen eindrucksvoll unter Beweis zu stellen und Ihr eigenes kulinarisches Kunstwerk zu kreieren, denn Sushi ist weit mehr als nur eine Speise – es ist eine wahre Kunstform. Dabei sind Zeitmanagement, Hygiene und Kreativität von essentieller Bedeutung.

Der Prüfungsumfang beinhaltet die Herstellung und Präsentation von fünf verschiedenen Sushi-Variationen, einschließlich Garnitur und ansprechender Anordnung auf einem Teller.

Der Trainer:

Marius Dragut

8653P

Ausbildung zum/zur Sushikoch/-köchin



PREIS: € 1.330,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 50 Trainingseinheiten



„Im Lehrgang zum/zur Sushi-Koch/-Köchin erlernen Sie die Kunst der japanischen Sushi-Zubereitung. Sie entdecken die Geheimnisse perfekt gerollter Sushi-Variationen und Techniken, mit denen frische Zutaten zu kulinarischen Meisterwerken werden. Der sichere Umgang mit Spezialwerkzeugen sowie die fachgerechte Lagerung und Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten sind ebenso Bestandteil des Lehrgangs wie Grundlagen der Lebensmittel- und Kräuterkunde.“

Marius Dragut

WIFI-Lehrgangsleiter und Chef Cook, Sushi for Fun

8656P

Diplomlehrgang Fleischsommelier/ Fleischsommelière

Das Wissen rund um das Thema Fleisch wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fleisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Ausbildung wird die Vielseitigkeit von Fleisch in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert. Der ausgebildete diplomierte Fleischsommelier/Fleischsommelière ist Ansprechpartner als Experte zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund ums Fleisch.

Die Zielgruppe:

Der Diplomlehrgang Fleischsommelier/Fleischsommelière richtet sich an alle interessierten Personen, die fundierte Kenntnisse zum Thema Fleisch erlangen wollen:

- Personen aus Produktion und Verkauf
- Personen aus dem Lebensmittelhandel (Feinkostverkäufer:in, Regalbetreuer:in)
- Personen aus der Gastronomie
- Köche/Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung (Großküche, Caterer)
- Ernährungsberater:innen, Diätologinnen/Diätologen (in Spitälern, Kuranstalten, Thermen)
- Lebensmittelberater:innen
- Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema Fleisch

Die Voraussetzungen:

- Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche.
- Für Privatpersonen: Praxiserfahrung aus dem Umfeld „Fleisch“.

Die Inhalte:

Die Ausbildung umfasst 120 Lehreinheiten und vermittelt Kenntnisse in folgenden Bereichen:

Modul 1

- Kulturgeschichte
- Fleischkonsum international (was wird wo gegessen?)
- Theorie und Exkursion
- Fleischproduktion, Handel, Konsum international
- Formen der Tierhaltung und ihr Einfluss auf die Qualität
- Ethik in der Nutztierhaltung
- Rassen und ihr Einfluss auf die Fleischqualität
- Gesetzliche Bestimmungen (Österreich, international)
- Tiergesundheit
- Sensorik mit praktischen Übungen
- Qualitätsmanagement
- Lebensmittelcodex, „Gute Hygienepaxis“, HACCP
- Fleisch, Fleischerzeugnisse
- Exkursion zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

Modul 2

- Teilstückkunde (Theorie und Praxis)
- Fleischerzeugnisse: Produktion (Theorie und Praxis)
- Präsentation von Fleischerzeugnissen
- Grillseminar (Praxis)
- Fleisch in der Ernährung



Modul 3

- Fleisch in der Küche (3 Praxistage)
- Verwendung der Teilstücke, alle Tierarten
- Vorbereitung, Zubereitung, verschiedene Garmethoden
- Anrichten, Dekorieren
- Beilagen zum Fleisch, Getränke zum Fleisch
- (mit Verkostung)
- Fleischgerichte: Österreichische und internationale Spezialitäten
- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends
- Diplomprüfung

Die Lernziele:

- Sie erwerben ein umfangreiches Fachwissen.
- Sie können als engagierter Kommunikator zwischen Produzenten und Kunden die Besonderheiten des Nahrungsmittels Fleisch darlegen.
- Sie lernen, die für den jeweiligen Verwendungszweck optimal geeigneten Fleischsorten auszuwählen.
- In Ihrem Berufsleben haben Sie damit einen entscheidenden Vorsprung.
- Es macht Ihnen Spaß, den Genuss für den Gast zu optimieren.

Die Prüfung:

- schriftliche Prüfung (Dauer rund 1,5 Stunden)
- mündliche Prüfung plus praktischer Prüfung (Fachgespräch zur Projektarbeit, fachliche Fragen und Praxisaufgaben)
- Kursinhalt ist Prüfungsstoff

Der Lehrgangsleiter:

Johann Stabauer

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

8655P

Informationsveranstaltung Fleischsommelier/Fleischsommelière



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8656P

Diplomlehrgang Fleischsommelier/ Fleischsommelière



PREIS: € 3.130,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 124 Trainingseinheiten



8663P

Diplomlehrgang Käsesommelier/ Käsesommelière

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/Käsesommelière ist Experte zu allen Fragen rund um den Käse und als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie ein hochqualifizierter und mit einem anerkannten Diplom. Der/die Käsesommelier/Käsesommelière ist Experte/Expertin zu allen Fragen rund um den Käse und als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie ein hochqualifizierter und mit einem anerkannten Diplom ausgezeichneter Fachberater/ausgezeichnete Fachberaterin. Sie lernen in diesem Diplomlehrgang die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisezubereitung kennen, professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung runden diese Ausbildung ab.

Die Zielgruppe:

Die Ausbildung richtet sich an

- Köchinnen/Köche
- Restaurantfachleute
- Personen aus der Branche Hotel- und Gastgewerbe
- Verkäufer:innen im Lebensmittelhandel
- Absolventen/Absolventinnen von „8660P Ausbildung zum/zur Käsekenner:in

Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. Doppellehre Koch/Köchin/Restaurantfachmann/-frau oder über den Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann/-frau oder Lebensmitteleinzelhandelskaufmann/-frau oder
 - Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei
- oder
- Absolventen/Absolventinnen von „8660P Ausbildung zum/zur Käsekenner:in“

Die Inhalte:

- Sie entwickeln die Fähigkeiten zur selbstständigen Beratung im Bereich Käse.
- Sie lernen die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisezubereitung 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 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 Diplomkäsensommeliers. Die Prüfung wird in zwei Teilprüfungen (schriftliche Prüfung und mündliche/praktische Prüfung) abgehalten.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

8662P

Informationsveranstaltung Käsesommelier/Käsesommelière



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8663P

Diplomlehrgang Käsesommelier/ Käsesommelière



PREIS: € 2.295,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 120 Trainingseinheiten



8666P

Diplomlehrgang Pâtisserie

Die österreichische Mehlspeisenküche und Pâtisserie kann auf eine sehr lange und erfolgreiche Tradition zurückblicken. Wir alle lieben die große Auswahl an hochwertig dekorierten Torten, Kuchen, Strudeln, Rouladen und viele andere süßen Verführungen in den Vitrinen renommierter Kaffeehäuser unseres Landes.

Im Mehlspeisenbereich gibt es nach wie vor Klassiker die nicht fehlen dürfen, doch im Dessertbereich hat sich die letzten Jahre sehr viel verändert. Speziell in dieser 2-wöchigen „Ausbildung Pâtisserie“ erfahren Sie von Profis, wohin die Reise geht. Aktuelle Innovationen, Trends, Texturen und Herangehensweisen, Kreativität und modernes Anrichten stehen am Tagesplan. Theorie wird sofort in die Praxis umgesetzt und Erlerntes können Sie anhand neu gewonnener Rezepturen in Ihrem Betrieb 1 zu 1 umsetzen.

Die Zielgruppe:

Köchinnen/Köche aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsküchen und Heimen, Lehrlinge ab dem 2. Lehrjahr sowie Hobbyköchinnen/-köche.

Die Inhalte:

- Teige: Strudel-, Blätter-, Plunder-, Germ-, Brand-, Mürb-, Back- und Topfenteig
- Massen: Leichte Massen, Schwere Massen, Schaum-, Makronen-, Hippen-, Brand- oder Brühmassen
- Einfluss der Rohstoffe
- Zubereitung und Herstellung von Teigen und Massen
- Teigführung
- Teigruhezeiten
- Backtemperaturen
- Herstellen von Torten, Kuchen, Rouladen, Schnitten
- Dekore aus Marzipan, Zucker und Schokolade
- Pralinen und Füllcremen
- Österreichische Mehlspeisen und Desserts
- Internationale Desserts
- Herstellen von Eis, Sorbets, Parfait, Granitées, Smoothies
- HACCP zur Eiserzeugung
- Kreative á la carte Desserts
- Moderne Anrichteweisen
- Lebensmittelkunde – praxisbezogen



Die Lernziele:

- Sie erwerben umfangreiches Wissen zur Zubereitung und Herstellung von Teigen und Massen.
- Die Bedeutung der Rohstoffe ist Ihnen bewusst.
- Sie wissen alles über die Herstellung von Torten, Kuchen, Rouladen und Schnitten.
- Teigführung, Teigruhezeiten und Backtemperaturen sind für Sie vertraute Größen.
- Sie kennen österreichische Mehlspeisen und Desserts genauso wie internationale Kreationen.

Die Prüfung:

Der Abschluss erfolgt mit einer praktischen Prüfung.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

8665P

Informationsveranstaltung Pâtisserie



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8666P

Diplomlehrgang Pâtisserie



PREIS: € 1.430,- inkl. Unterlagen und Prüfung
DAUER: 80 Trainingseinheiten



„Der Diplomlehrgang Pâtisserie am WIFI hat meine Fähigkeiten in der Herstellung von Teigen, Massen, Torten, Desserts und Pralinen deutlich erweitert. Besonders wertvoll war die Verbindung von Theorie und Praxis, da ich das Gelernte sofort im Betrieb anwenden konnte. Die praxisnahen Trainings und das Know-how der Trainer:innen haben mir fachliche Sicherheit gegeben und meine Leidenschaft für Pâtisserie gestärkt.“

Monika Kastner

WIFI-Absolventin des Diplomlehrgangs Pâtisserie

8722P

Lehrgang für Fremdenführer:innen

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung nach der Fremdenführer-Verordnung

In der Ausbildung „Lehrgang für Fremdenführer:innen“ bereiten Sie sich auf die Befähigungsprüfung vor und erwerben die fachliche Teilqualifikation zum Gewerbe der Fremdenführer:innen.

Die Zielgruppe:

Alle, die die fachliche Qualifikation zum Gewerbe „Fremdenführer:innen“ erlangen und sich auf die Befähigungsprüfung vorbereiten wollen.

Die Voraussetzungen:

- Der Besuch des kostenlosen Infoabends „Informationsveranstaltung Lehrgang für Fremdenführer:innen“ und das Führen eines Orientierungsgespräches mit der Lehrgangsleitung ist Voraussetzung für den Lehrgangsbesuch.
- Die Termine für das Orientierungsgespräch dazu werden bei der Informationsveranstaltung vereinbart.

Die Inhalte:

- Geschichte einschließlich politischer Bildung (insbesondere Urgeschichte, Reichsgeschichte und österreichische Geschichte)
- Kultur- und Kunstgeschichte
- Heimat- und Volkskunde
- Grundzüge der Wirtschafts- und Sozialkunde einschließlich Rechnungswesen und Betriebswirtschaft
- Fremdenverkehrsgeographie einschließlich Wirtschaftsgeographie
- Fremdenverkehrslehre
- Durchführung von Führungen einschließlich praktischer Übungen und in Rhetorik und Verhaltensstrategie
- Rechtskunde
- Erste Hilfe

Zugangsvoraussetzungen für das reglementierte Gewerbe der Fremdenführer:innen:

Gemäß der Gewerbeordnung wird die fachliche Qualifikation zum Gewerbe der Fremdenführer:innen durch Zeugnisse über den erfolgreichen Besuch des „Lehrganges für Fremdenführer:innen“ und die erfolgreich abgelegte Befähigungsprüfung erbracht.

Der Lehrgangsleiter:

Mag. Sonja Thauerböck

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

Die Befähigungsprüfung:

Die Tätigkeit als Fremdenführer:innen ist an bestimmte, gesetzlich geregelte Voraussetzungen gebunden. Diese Voraussetzungen sind in der 617. Verordnung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Angelegenheiten definiert.

Wer als Fremdenführer:in tätig sein will, muss eine Befähigungsprüfung bei der Prüfungsstelle der Wirtschaftskammer OÖ, Wienerstr. 150, 4024 Linz, ablegen.



In Kooperation mit:



8720P Informationsveranstaltung Lehrgang für Fremdenführer:innen



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 3 Trainingseinheiten

8721P Orientierungsgespräch Fremdenführer:innen



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 5 Trainingseinheiten

8722P Lehrgang für Fremdenführer:innen Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung nach der Fremdenführer-Verordnung



PREIS: € 4.895,- inkl. Unterlagen, Exkursionen
und Lehrgangsprüfung
DAUER: 720 Trainingseinheiten



8726P

Ausbildung Eventmanagement

Veranstaltungen erfolgreich planen und umsetzen

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

Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen von

- Kulturorganisationen,
- Sportorganisationen,
- Reisebüros/Tourismusorganisationen,
- Eventagenturen,
- Gemeinden (Stadtmarketing),
- Marketing- und PR-Abteilungen,
- Konzertagenturen

und alle, die Events professionell planen und durchführen wollen.

Der Eventmanager/die Eventmanagerin 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
- Medienarbeit/PR
- Zusammenarbeit mit Dienstleistern
- Digitale Events
- Vorbereitung auf die Projektarbeit
- Exkursionen



Die Prüfung:

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

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

Der Lehrgangsleiter:

Mag. Martin Selinger

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

8725P

Informationsveranstaltung Eventmanagement



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8726P

Ausbildung Eventmanagement Veranstaltungen erfolgreich planen und umsetzen



PREIS: € 3.270,- inkl. Unterlagen
DAUER: 174 Trainingseinheiten



8727P

Ausbildung Eventmanagement – Prüfung



PREIS: € 330,-
DAUER: 9 Trainingseinheiten



Kurspreis 3.270,-
-30% vom Land OÖ -981,-

Tatsächlicher Kurspreis 2.289,-

Förderungen nutzen!

30% GESPART

Ausbildung Eventmanagement

Kunde: 26 Jahre, aus OÖ,
bezahlt Kurs selbst

8754P

Segeln - Befähigungsausweis für den Fahrtenbereich 1 und 2

Der Befähigungsausweis FB2 berechtigt zum Führen einer Segel- oder Motorjacht oder eines Motorseglers in Küstenfahrt (Fahrt entlang der Küste). Die Küstenfahrt erstreckt sich auf einen Bereich von 20 Seemeilen, gemessen von der Küste (Festland oder Inseln). Die Befähigungsausweise des ÖSV berechtigen zur Ausstellung des International Certificate for Operators of Pleasure Craft IC entsprechend der aktuellen Rechtsnorm. Die hier angebotene Ausbildung umfasst den theoretischen Teil inkl. der Theorieprüfung.

Die Zielgruppe:

- Interesse am Führen von Segel- oder Motorbooten in Küstenfahrt
- Erweiterung der Kenntnisse für sicheres Navigieren entlang der Küste
- Erlangung einer offiziellen Befähigung für Küstenfahrten

Die Voraussetzungen:

- Mindestalter: vollendetes 18. Lebensjahr.
- Empfohlener Besuch der Informationsveranstaltung

Die Lernziele:

Als Absolvent:in sind Sie in der Lage:

- Eine sichere Küstenfahrt zu planen und durchzuführen, unter Berücksichtigung von Routenplanung und Wetterbedingungen.
- Die rechtlichen Bestimmungen und Sicherheitsvorschriften für Küstenfahrten zu verstehen und anzuwenden.
- Navigationsinstrumente und -techniken effektiv zu nutzen, um sich entlang der Küste zu orientieren.
- Notfallverfahren und Sicherheitsmaßnahmen auf See zu implementieren und angemessen zu reagieren.
- Spezifische Manöver und Techniken für das Segeln oder Fahren in Küstengewässern erfolgreich durchzuführen.
- In Zusammenarbeit mit einer Crew Seemannschaftsprinzipien anzuwenden und sicher auf See zu operieren.
- Die Bedeutung von Umweltschutz und Nachhaltigkeit im maritimen Kontext zu verstehen und entsprechend zu handeln.
- Das erlernte Wissen und die Fertigkeiten in praktischen Szenarien während der seegängigen Yachtpraxis anzuwenden.
- Sicher und verantwortungsvoll als Kapitän:in einer Segel- oder Motorjacht oder eines Motorseglers in Küstengewässern zu agieren.

Die Trainingsinhalte:

- Gesetzliche Bestimmungen und Sicherheitsvorschriften für Küstenfahrten
- Navigation und Routenplanung entlang der Küste
- Verwendung von Navigationsinstrumenten wie Karten, GPS und Kompass
- Wetterbeobachtung und -interpretation für sicheres Segeln in Küstengewässern
- Seemannschaftsprinzipien und Sicherheitsmaßnahmen in Küstengewässern zu beachten und umzusetzen.
- Manöver und Techniken spezifisch für das Segeln oder Fahren in Küstengewässern
- Notfallverfahren und Rettungsmaßnahmen auf See
- Verantwortungsvolles Verhalten gegenüber der Umwelt und Maßnahmen zum Umweltschutz
- Teamarbeit und Kommunikation an Bord einer Yacht oder eines Bootes



- Vorbereitung auf die theoretische Prüfung für das International Certificate for Operators of Pleasure Craft (IC)
- Praktische Übungen an Bord einer seegängigen Yacht, um die erlernten Fähigkeiten anzuwenden
- Pflege und Wartung von Segel- oder Motorbooten für Küstenfahrten

Der Trainer/Kooperationspartner:



8750P Informationsveranstaltung Segelausbildungen



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8754P Segeln - Befähigungsausweis für den Fahrtenbereich 1 und 2



PREIS: € 630,- inkl. Unterlagen und Navigationsbesteck, exkl. Praxistage und -prüfungsgebühr (Segelverband)
DAUER: 53 Trainingseinheiten

8756P

Segeln - Befähigungsausweis für den Fahrtenbereich 3

Der Befähigungsausweis FB3 berechtigt zum Führen einer Segel- und Motorjacht oder einer Motorjacht in Küstennähe. Die Küstennahe Fahrt erstreckt sich auf einen Bereich von 200 Seemeilen, gemessen von der Küste (Festland oder Inseln). Die Befähigungsausweise des OeSV berechtigen zur Ausstellung des International Certificate for Operators of Pleasure Craft IC entsprechend der aktuellen Rechtsnorm. Die hier angebotene Ausbildung umfasst den theoretischen Teil inkl. der Theorieprüfung.

Die Zielgruppe:

- Personen mit Interesse am Führen von Segel- und Motorbooten in Küstennähe
- Kapitäne, Freizeitskipper:innen, Offshore-Regattasegler:innen
- Personen, die eine offizielle Befähigung für das Führen von Booten in Küstengewässern erlangen möchten

Die Voraussetzungen:

- Mindestalter: vollendetes 18. Lebensjahr.
- Abgeschlossene Theorieprüfung für Befähigungsausweis FB1 + FB2

Die Lernziele:

Als Absolvent:in sind Sie in der Lage:

- Die rechtlichen Bestimmungen und Sicherheitsvorschriften für das Führen von Segel- und Motorbooten in Küstennähe zu erklären und anzuwenden.
- Navigationsinstrumente wie GPS, Kartenplotter sowie Radargeräte zu bedienen Seekarten mit Navigationsbesteck zu nutzen, um Fahrten in Küstennähe sicher zu planen und durchzuführen.
- Wetterinformationen zu interpretieren und Fahrten in Küstennähe unter Berücksichtigung der Wetterbedingungen zu planen.
- Seemannschaftsprinzipien und Sicherheitsmaßnahmen in Küstengewässern zu beachten und umzusetzen.
- Manöver und Techniken für das sichere Führen von Segel- und Motorbooten in Küstennähe durchzuführen.
- Notfallverfahren und Rettungsmaßnahmen in Küstengewässern angemessen durchzuführen.
- Umweltschutzmaßnahmen während der Fahrt in Küstennähe zu berücksichtigen und verantwortungsbewusstes Verhalten gegenüber der Umwelt zu zeigen.
- Effektive Kommunikation und Zusammenarbeit mit der Crew an Bord zu gewährleisten.



- Die theoretische Prüfung für das International Certificate for Operators of Pleasure Craft (IC) vorzubereiten und abzulegen.
- Die Pflege und Wartung von Segel- und Motorbooten für Fahrten in Küstennähe eigenständig durchzuführen.

Die Trainingsinhalte:

- Jachtbedienung und Jachtführung (Aufgaben der Schiffsführung, nautische Ausrüstung, Törn Vorbereitung, Umweltschutz)
- Jachtbau und Schiffstechnik
- Motorantrieb
- Segelantrieb
- Navigation (Nautische Begriffe u. Grundlagen, Nautische Literatur, Standlinien, Ablenkungstabelle, Standortbestimmung, Berücksichtigung von Strom, GPS, RADAR, Radarplotten, Gezeiten, Betonungssystem IALA, Leuchtfeuer)
- Rechtskunde
- Wetterkunde (Klima, Windregeln, Zyklone, planetarische Zirkulation, Mittelmeerwetter, Wetterinformationen)
- Sicherheit auf See und Notfälle



Der Trainer/Kooperationspartner:

8750P Informationsveranstaltung Segelausbildungen



PREIS: kostenlos - Anmeldung erforderlich!
DAUER: 2 Trainingseinheiten

8756P Segeln - Befähigungsausweis für den Fahrtenbereich 3



PREIS: € 400,- inkl. Unterlagen, exkl. Praxisprüfungsgebühr (Segelverband)
DAUER: 25 Trainingseinheiten



„In den Segelkursen am WIFI OÖ lernen unsere Kundinnen und Kunden praxisnah alles Wichtige für sicheres und erfolgreiches Segeln: von den Grundlagen über Manöver und Navigation bis zu fortgeschrittenen Techniken. Dabei stehen Sicherheit, Teamwork und das Verständnis für Wind und Wetter im Mittelpunkt. Ziel ist es, neben praktischen Fertigkeiten auch Freude, Selbstvertrauen und Begeisterung für das Segeln zu vermitteln.“

Peter Steinkogler
WIFI-Lehrgangsleiter Segelkurse

Wo Wissen zu Hause ist

WIFI Linz

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05 7000-77, E kundenservice@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe

WIFI Bad Ischl

Technoparkstraße 3, 4820 Bad Ischl
T 05 7000-5300, E bad-ischl@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/bad-ischl

WIFI Braunau

Salzburger Straße 1, 5280 Braunau
T 05 7000-5110, E braunau@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/braunau

WIFI Gmunden

Miller v. Aichholz-Str. 50, 4810 Gmunden
T 05 7000-5260, E gmunden@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/gmunden

WIFI Grieskirchen

Manglbург 20, 4710 Grieskirchen
T 05 7000-5360, E grieskirchen@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/grieskirchen

WIFI Kirchdorf

Bambergstraße 25, 4560 Kirchdorf
T 05 7000-5410, E kirchdorf@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/kirchdorf

WIFI Perg

Haydnstraße 4, 4320 Perg
T 05 7000-5560, E perg@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/perg

WIFI Ried

Dr. Thomas-Senn-Straße 10, 4910 Ried
T 05 7000-5610, E ried@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/ried

WIFI Rohrbach

Haslacher Straße 4, 4150 Rohrbach
T 05 7000-5660, E rohrbach@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/rohrbach

WIFI Schärding

Tummelplatzstraße 6, 4780 Schärding
T 05 7000-5710, E schaerding@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/schaerding

WIFI Steyr

Stelzhamerstraße 12, 4400 Steyr
T 05 7000-5761, E steyr@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/steyr

WIFI Vöcklabruck

Robert-Kunz-Str. 9, 4840 Vöcklabruck
T 05 7000-5860, E voecklabruck@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/voecklabruck

WIFI Wels

Dr.-Koss-Straße 4, 4600 Wels
T 05 7000-5910, E wels@wifi-ooe.at
W wifi.at/ooe/wels



13 x in Oberösterreich
wifi.at/ooe

