

# Die Patisserie: Eine Symbiose aus Kreativität und Handwerk



# PATISSERIE UND KONDITOREI

## In der Patisserie herrscht Aufbruchstimmung.

An vorderster Front: Junge Pâtissiers, die der Zuckerbäcker-Kultur ein neues, modernes Image verpassen. Fachliches Handwerk trifft auf junge Künstler – von Cake-Design, Bubble und Drippingcake zu Spiegelglasuren und ausgefallener Verzier- und Spritztechnik bis hin zu Airbrush-Techniken zeichnet sich das Zuckerbäcker- und Patisserie-Handwerk heute aus.

Wir führen Sie in die Geheimnisse des guten Geschmacks ein, dass bei jedem feinen Petit Four im Vordergrund steht.

Finden auch Sie Ihre Berufung.

Vom Einsteiger bis zum Meister begleiten wir Sie mit einem raffinierten Programm und mit einer Konditormeisterin, die Ihre Leidenschaft und Geheimnisse gerne weitergibt.



Ursula Winter, Dipl.-Fw.

WIFI Produktmanagement Tourismus und Handel

## IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN



**Ursula Winter, Dipl. FW**  
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421  
F +43 (0)662 8888-960421  
E uwinter@wifisalzburg.at



**Magdalena Burgstaller**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403  
F +43 (0)662 8888-960403  
E mburgstaller@wifisalzburg.at



**Daniela Hofer**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404  
F +43 (0)662 8888-960404  
E dhofer@wifisalzburg.at

### WIFI Salzburg

Julius-Raab-Platz 2 | A-5027 Salzburg

## WIFI. Wissen Ist Für Immer.



QR-Code scannen  
und ganz einfach  
online buchen!



## Confiserie und Pralinen

Die Herstellung von Pralinen in klassischen und fruchtigen Geschmacksrichtungen.

### Inhalte:

Die Herstellung von dressierten, gegossenen und geschnittenen Pralinen und Fruchtgelees sowie Konfekt.

### Zielgruppe:

Küchenpersonal, Mitarbeiter aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrene Dessertköche und Interessierte.

### Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin & diätisch geschulte Köchin

**Dauer:** 10 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

VA-Nr.	Datum	Zeit
41803012	3.11.-4.11.2022	Do, Fr 15.00-19.10
41803022	26.1.-27.1.2023	Do, Fr 15.00-19.10

## Pralinen und Schokoladendekor

### Inhalte:

Gemeinsam werden verschiedene Pralinenarten hergestellt. Fruchtige Pralinen, Nougatpralinen und Pralinen mit Schuss gehören ebenso zu den Kursinhalten, wie das Anfertigen von Schokodekor. Weiters erfahren Sie wertvolle Tipps und Tricks über den Umgang mit Schokolade.

### Zielgruppe:

Küchenpersonal, Mitarbeiter aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrene Dessertköche und Pralinenbegeisterte.

### Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 10 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 300,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41800012	24.11.-25.11.2022	Do, Fr 15.00-19.10

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41800022	28.3.2023	Di 9.00-18.00



# DAS LEBEN IST EIN ZUCKER- SCHLECKEN

## Pâtisserie-Ausbildungen im WIFI Salzburg

Für alle, die sich fragen, was denn nun eigentlich Pâtisserie bedeutet, das Wichtigste vorweg: Pâtisserie leitet sich vom französischen Wort für Teig, „pâte“ ab, und als Patissier bezeichnet man innerhalb der Küchenbrigade den Konditor.

Die Geschichte der Pâtisserie reicht bis ins Mittelalter zurück. Als im 16. Jahrhundert Katharina von Medici den späteren König Henri II heiratet, bringt sie der Legende nach das Speiseeis von Italien nach Frankreich mit – wofür aber keine schriftlichen Belege existieren. Fest steht aber, dass es bereits in der Antike Speiseeis gibt. Auch den vom Italiener Popelini erfundenen Brandteig soll Katharina von Medici in Frankreich bekannt gemacht haben. Anne von Österreich bringt im 17. Jahrhundert vom spanischen Königshof die Schokolade mit, die Torten kommen nach Versailles und Vatel erfindet die Sahne.

Tina Tagwercher hat zwar lange noch kein Jahrhundert auf der Teigspachtel – dafür aber umso mehr Erfahrung. Als Konditormeisterin, diätisch geschulte Köchin und langjährige WIFI-Trainerin ist sie Profi ihres Faches — und gibt dieses Wissen in den unterschiedlichsten Kursen im WIFI Salzburg weiter.

WIFI: Tina, in der Pâtisserie-Ausbildung kreiерst du zusammen mit den Kursteilnehmern echte Kunstwerke. Für wen eignet sich denn so eine Ausbildung?

**Tina Tagwercher:** Die Ausbildung eignet sich für grundsätzlich für jeden, der an der Pâtisserie interessiert ist. Auch richten wir uns an Küchenhilfen, die vielleicht in der Pâtisserie schon anfangen haben, Fuß zu fassen und sich verstärken und fundieren wollen. Genauso aber auch für schon gelernte Patissiers, denen vielleicht eine konditorische Basis fehlt, bis hinauf zum Küchenmeister, der zu wenig Erfahrung in der Pâtisserie sammeln konnte. Natürlich richtet sie sich auch an alle Interessierten im Sinne von Hobbybäckern und Hobbykonditoren.



Was bringt mir die Pâtisserie-Ausbildung ganz konkret für meinen Arbeitsplatz oder für meinen zukünftigen Arbeitsplatz? Und wie entwickle ich mich weiter?

Also ganz im Konkreten: Was das WIFI immer macht — es bringt Weiterbildung. Es fundiert, was man schon weiß, und es verbessert, was man vielleicht schon kann. Es ist eine Bereicherung und eine Eintrittskarte in ein höheres Level in der Küchenhierarchie.

Die Pâtisserie-Ausbildung teilt sich ja in zwei Kursteile, es gibt einen Grund- und einen Aufbaukurs. Gibt es konkrete Voraussetzungen?

Was man mitbringen sollte, ist Eigenmotivation, das ist alles, was man braucht. Eine Schürze und Eigenmotivation. Der Rest wird vor Ort vermittelt und erklärt, Schritt für Schritt. Deswegen ist es in diesem Kurs so einfach zu kombinieren, unabhängig davon, ob ich einen Küchenchef, Gastronomiemitarbeiter oder Hobbypatissiers im Kurs habe.

Was lerne ich genau in dieser Ausbildung?

In diesem Kurs, der sich in zwei Teile gliedert, durchläuft man im ersten Teil eine Konditorlehre in vier Tagen, so knackig ich es vermitteln kann. Im zweiten Teil folgt in weiteren vier Tagen die Pâtisserie. Was ist jetzt der Unterschied? Bei der Grundausbildung lernen die Teilnehmer die



Basis von jedem Teig kennen, der mir in meiner 20-jährigen Laufbahn in die Hände gekommen ist. Sie lernen jede Füllung, jede Masse dazu und mit diesen Bausteinen kann man sehr, sehr viel Kreativität ausleben. Im Aufbaukurs lernen sie den Patisserie-Teil, der hat einen ganz anderen Zugang zum Handwerk. Es werden die Sachen weniger geordnet, es darf frech sein, es darf auch einmal asymmetrisch sein, was in der Konditorei nicht geht. Das Dekor ändert sich, die Desserts werden am Teller angerichtet, was es in der Konditorei nicht wird. Es geht mir dabei aber nicht darum, jedes Rezept reinzupressen, nur damit das Skript bis aufs letzte Rezept abgearbeitet wird. Ich lasse auch mal Inhalte weg, damit die Basis bei jedem gefestigt ist – dann kann man alle Rezepte, die ich natürlich gesamt zur Verfügung stelle, selbst erarbeiten.

Am Ende gibt es dann eine Abschlussprüfung:  
Wie kann ich mir diese vorstellen?

Wer bei mir Grund- und Aufbaukurs besucht, der hat vier Tage Grundkurs und drei von vier Tagen Aufbaukurs hinter sich. Am vierten Tag des Aufbaukurses machen wir die Prüfung. Diese Prüfung ist eine Sammlung des vorher Gelernten. Die Teilnehmer erhalten eine Aufgabenstellung, die sie selbstständig erarbeiten. Am Ende des Kurstages sollen diese Kreationen dann verkaufsfertig angerichtet sein. Ich benote, ob die Teilnehmer meine Grundlagen, die ich ihnen als Werkzeug zur Verfügung gestellt habe, mit eigener Kreativität und eigenem Denken ausfüllen.

#### PATISSERIE-AUSBILDUNG:

**Ihre Investition:** € 680,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Vanr..	Datum	Zeit
41096012	12.10.–27.10.2022	Mi, Do 15.00–20.00
41096022	2.3.–16.3.2023	Do, Fr 15.00–20.00

Ort: Zell am See

Vanr..	Datum	Zeit
41096032	10.10.–13.10.2022	Mo, Di 9.00–16.00, Mi, Do 9.00–17.00

#### PATISSERIE-AUFBAUKURS:

**Ihre Investition:** € 680,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Vanr..	Datum	Zeit
41090012	9.11.–23.11.2022	Mi, Do 15.00–20.00
41090022	20.4.–4.5.2023	Do, Fr 15.00–20.00

Ort: Zell am See

Vanr..	Datum	Zeit
41090032	15.11.–23.11.2022	Di, Mi 9.00–17.00, Di, Mi 9.00–16.00

## Süß, salzig, würzig - Gemüse und Kräuterdesserts

Neue Maßstäbe in der Patisserie mit Desserts aus Gemüse und Kräutern. Wir kreieren interessante Kombinationen aus diversen Gemüsesorten und Kräutern, Ölen und Essenzen. Ob Mousse, leichte Cremes, Eis, Gebäcke oder würzige Pralinen. Ein neuer Trend, den wir mit dem Know-how aus der klassischen Patisserie kombinieren werden, um neue Ideen zu generieren. Rosmarin, Thymian, Lavendel, Verbene und weitere Kräuter lassen sich mit Pfiff in die Patisserie einbauen. Filigrane Dekore verleihen unseren Desserts die perfekte Optik zur Präsentation auf dem Teller. Sie werden eine Vielzahl verschiedenster Komponenten herstellen um anschließend die Kreationen auf Sterneniveau anrichten.

### Inhalte:

- Geleekomponenten aus Roter Beete
- Spinatroulade mit Frischkäse, Zitrone und Tomate
- Käsedessert mit Apfelgebäck und Nusscrunch
- Terrine aus Zucchini, Karotte und Topfen
- Pralinen: Balsamico-Trüffel, Lavendel-Kräutertrüffel
- Chips aus Gemüse, Obst und Kräutern
- Kandieren von Blüten und Kräutern
- Gewürzdekorationen als Feingebäck
- Mousse aus floralen Essenzen
- Parfait-Kreationen aus Sesam, Rosmarin, Tonkabohne
- Eisfrühlingsrolle an scharfen Melonentagliatelle und süß-saurem Dip mit Salzkaramell

### Zielgruppe:

Konditoren, Patissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

### Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin und diätisch geschulte Köchin

**Dauer:** 10 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41017012	15.9.-16.9.2022	Do, Fr 15.00-19.15
41017022	11.5.-12.5.2023	Do, Fr 15.00-19.15

## Vegan Backen Basics

Veganes Backen mit einer professionellen Konditorin. Lerne das 1x1 der Backkunst und freue dich auf die Zubereitung von köstlichen Klassikern.

### Inhalte:

- Schokotorte
- Biskuit-Frucht Torte
- Number Cake
- Milchstriezel
- Nuss/Mohnzopf
- Schokotorte

### Zielgruppe:

Konditoren, Patissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41000012	10.10.-11.10.2022	Mo, Di 9.00-17.00

## Vegan Backen Aufbau

Aufbauend zum Basiskurs ist hier Fingerspitzengefühl gefragt.

### Inhalte:

- 2erlei Mille Feuille
- Oreo Törtchen
- Schokomousse Törtchen
- Beeren-Baiser Törtchen
- Kaffeeschnitte

### Zielgruppe:

Konditoren, Patissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41001012	24.10.-25.10.2022	Mo, Di 9.00-17.00

## Meisterliche Petit Fours

Das Know-how der Feinheit und Exaktheit entscheidet über ein gelungenes Werk. Geschmack, Ästhetik und die Originalität stehen im Vordergrund.

### Inhalte:

Sie stellen Petit Fours aus unterschiedlichen Materialien her. Dabei werden besondere Techniken angewandt und mit Texturen gespielt.

Ein großes Augenmerk fällt auf die Ausgewogenheit der Sorten und des Größenverhältnisses.

Dekoration und Präsentation runden Ihre Petit Fours ab, sodass Sie meisterliche kleine Kreationen verkosten können.

### Hinweis:

Dieser Kurs ist für Meisterprüfungskandidaten empfehlenswert!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin, Salzburg

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41058012	26.5.2023	Fr 9.00-17.00



## Cake Design- Bubble- und Drippingcake, Spiegelglasur & Co

Lernen Sie in diesem Kurs, wie aus Torten Kunstwerke entstehen. Wir stellen schmackhafte Massen für unsere Torten her, dazu passende Füllungen und Glasuren. Sie lernen den perfekten Aufbau solcher Kunstwerke bis hin zum Glasieren und professionellen ausdekorieren. Mirror Glaze und Dripping-Cake-Glasur sind nur Beispiele für eine mögliche Ausgestaltung. Gemeinsam stellen wir ausdrucksstarke, neuartige Dekore her, wie etwa Bubbles in den verschiedensten Farben für die „Bubblecakes“, Macarons als Dekorelemente, ein kleines Schokoladenschaustück und weitere Dekorideen. In diesem Kurs ist Fantasie gefragt, es sind unendlich viele Variationen möglich.

### Ihr Nutzen:

Im Vordergrund steht ein runder Geschmack neuer Kreationen, eine Leichtigkeit in der Präsentation, Arbeitsgenauigkeit und eine faszinierende Optik.

### Inhalte:

- Herstellung von Tortenböden
- Füllcremen auf Sahnebasis: Topfen, Sauerkirsche, Schokolade
- Leichte Buttercremen: Pistazie, Eierlikör, Beeren etc.
- Aufbau der Torten: Rohling herstellen
- Macarons mehrfarbig
- Macarons Füllcremen
- Dripping Glasuren
- Mirror Glaze mehrfarbig
- Einstreichtechniken, Glasiertechniken
- Komplette Ausfertigung der Schautorten und Gebäcke
- Dekorationen selbstgemacht:
- Schokolade Schaustück: Blüte, Tortenaufsatz
- Schokoladendekore individuell mit Transferfolie, Strukturfolie
- Bunte Bubbles für den Bubble-Cake

**Zielgruppe:** Konditoren, Pâtisseries & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche, Hobbykonditoren und Interessierte.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin und diätisch geschulte Köchin

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41018012	30.3.-31.3.2023	Do, Fr 9.00-17.00

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41018022	24.11.-25.11.2023	Do, Fr 9.00-17.00

# Chocolatier/Chocolatière Akademie

Die Produktpalette der besten Chocolatiers der Welt reicht von feinen Pralinen mit oder ohne Alkohol über helle bis dunkle Tafelschokoladen, Schokoladendekorationen, Ganache bis hin zu mit Schokolade überzogenen Früchten, Nüssen und Glasuren uvm.

## Inhalte:

Professionelle Chocolatiers wissen über

- die Geschichte der Schokolade
- moderne Techniken der Verarbeitung und der Verfeinerung
- den chemischen Eigenschaften von Geschmacksrichtungen und Oberflächenstrukturen von Schokoladen
- Temperieren, Glasieren, Dekorieren und der Formguss von Schokolade
- Süßwarenrezepte mit Ganache, Zuckersirup und/oder Fondant
- betriebswirtschaftlichem Wissen in den Bereichen Vermarktung und Produktion Bescheid.

**Voraussetzung:** Patisserie oder Konditor-Kenntnisse aus der Praxis und/oder Ausbildungen.

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung mit. Wer alle Ausbildung der Chocolatier-Akademie besucht hat erhält ein Zeugnis.

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Lehrgangleiter:** Martin Studeny, Salzburg

## 1. Moderne Techniken der Verarbeitung und Verfeinerung von Schokolade

Die Geschichte der Schokolade, unseres heutigen zartschmelzenden Genusses, ist eine europäische und ist genauso spannend, wie die des Kakaos in Mittelamerika. Vom Rohkakaos bis zur Tafel sind viele meisterlich kontrollierte Verarbeitungsschritte nötig, um die Geschmackssensation, den Schmelz und gleichzeitig den Biss zu erhalten, Eigenschaften, die wir an Schokolade so lieben.

## Inhalte:

- die Geschichte der Schokolade
- Temperieren
- Formguss
- Bildhauerei: dreidimensionale Handwerkskunst

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40077012	17.10.-18.10.2022	Mo, Di 9.00-17.00

## 2. Schokolade Pralinen mit Füllungen handgemacht

Handgefertigte Pralinen zählen zu den Meisterstücken der Konditorei.

## Inhalte:

- frische, handgefertigte Pralinen
- Trüffel
- Stanitzel-Pralinen
- Verzierung mit Blüten, Mustern, Schriften
- Füllungen: Nougat, Marc-Füllungen, Marzipan uvm.
- Modellage (Form & Farbe)

**Dauer:** 12 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40078012	2.12.-9.12.2022	Fr, Sa 14.00-19.20

## 3. Schokoladetafeln handgeschöpft

Die Herstellung von Schokolade will gelernt sein.

## Inhalte:

- Schokoladetafeln pur und gefüllt
- Bruchschokolade
- Schokoladenguss

**Dauer:** 12 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40079012	13.1.-20.1.2023	Fr, Sa 14.00-19.20





## Schokolade Temperieren Grundkurs & kleine Kunstwerke schaffen

Der richtige Umgang mit Kuvertüre ist essentiell für das Gelingen von Schokoladedesserts, Pralinen und Schokoladearbeiten.

Das richtige Temperieren von Schokolade kann auf drei Arten geschehen.

Es werden die Unterschiede im Umgang mit den verschiedenen Sorten erklärt und aufgezeigt, wofür es wertvolle Tipps gibt.

Es werden aus der von uns temperierten Schokolade kleine feine Kunstwerke, Dekore, Spiralen, Bänder und kleine Gießarbeiten als Torten- oder Dessertdekorationen hergestellt.

### Zielgruppe:

Alle Interessierten, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin & diätisch geschulte Köchin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41418012	6.10.2022	Do 9.00-17.00

## Schokolade Temperieren Aufbaukurs mit eigenem Schaustück

Der Umgang mit Kuvertüre wird vertieft. Jeder Teilnehmer fertigt ein Schaustück an und temperiert auch selbst. Es werden verschiedene Dekorationen und Schaustückselemente aus Schokolade vorgezeigt.

### Zielgruppe:

Alle Interessierten, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

### Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41419012	7.10.2022	Fr 9.00-17.00



## Speiseeisherstellung

### Inhalte:

Die richtige Herführung und der Umgang mit Milch- und Fruchtspeiseeis und Sorbets sind Inhalt dieses Kurses ebenso wie die Herstellung von halbgefrorenen Eisspezialitäten. Die Herstellung von kreativem Eisgebäck und das moderne Anrichten machen jede Eiskreation zu einem Erlebnis für zu Hause oder für Ihre Gäste.

### Zielgruppe:

Alle Interessierten, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin & diätisch geschulte Köchin

**Dauer:** 10 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41421012	28.6.-29.6.2023	Mi, Do 15.00-19.10

## Klassische österreichische Konditorei

### Ihr Nutzen:

Sie erarbeiten Originalrezepte aus der österreichischen Konditorei und können diese dann praktisch umsetzen.

### Inhalte:

Ziel und Inhalt dieses Kurses ist die klassische Konditorei.

Gemeinsam erarbeiten wir Rezepte für Kardinalschnitten, Bienenstich und viele weitere klassische Torten und Gebäcke.

Hierbei geht es um den Erhalt von Originalrezepten, um deren korrekte Herstellung und Gestaltung.

Das richtige Glasieren von Torten, das Eindecken, Dekorieren und das Herstellen von Massen und Füllungen stehen hierbei im Vordergrund. Der korrekte Umgang mit Sahne, Gelatine, Schokolade usw. wird aufgezeigt, sodass Sie am Ende ein ästhetisches, sauber gearbeitetes und hervorragend schmeckendes Produkt herstellen werden.

### Zielgruppe:

Alle Interessierten, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung! Bitte bringen Sie ein geeignetes Gefäß mit, um Ihre hergestellten Produkte mit nach Hause nehmen zu können.

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin & diätisch geschulte Köchin

**Dauer:** 10 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41428012	15.6.-16.6.2023	Do, Fr 15.00-19.10

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41428022	7.12.2022	Do, Fr 15.00-19.10



## Tartes

### Inhalte:

Herstellung von verschiedenen Mürbteigen, verschiedener Füllungen und Baisermassen.

- Tarte au Citron
- Frucht Tarte
- Himbeer Vanille Tarte
- Nougat Tarte
- Schokotarte

### Zielgruppe:

Konditoren, Pâtissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41006012	6.12.2022	Di 9.00-17.00

## Kristall Torte - Geode Cake

### Inhalte:

- Herstellung des Teiges und der Creme
- richtiges schneiden der Tortenböden
- Torten füllen, einstreichen und eindecken
- Herstellen und einfärben von Kristallelementen aus Isomalt
- Zusammensetzen der Kristalltorte

### Zielgruppe:

Konditoren, Pâtissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41002012	7.11.2022	Mo 9.00-17.00

## Torten mit Fondant Eindecken leicht gemacht

### Inhalte:

- Torte richtig schneiden und füllen.
- Richtiges einstreichen und einfärben von Fondant
- Tricks zum Eindecken der Torte
- Ausfertigung der Torte mit kleinen Dekor-Elementen

### Zielgruppe:

Konditoren, Pâtissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 4 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €100,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41007012	13.12.2022	Di 9.00-13.00



## Fault Line Cake

### Inhalte:

- Herstellung des Teiges und der Creme
- richtiges schneiden der Tortenböden
- Torten füllen und richtig einstreichen
- mit verschiedenen Dekor-Elementen die Torten gestalten und ausfertigen

### Zielgruppe:

Konditoren, Pâtisseries & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

### Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41004012	9.2.2023	Do 9.00-17.00



## Island Cake

### Inhalte:

- Gemeinsames Planen der Insel Torte
- schnitzen der Torte zu einer Insel
- füllen und einstreichen der Torte
- Herstellung verschiedenster Dekor-Elemente mit Fondant und Modellerschokolade
- Herstellung und richtiges einfärben des Gelees
- Ausfertigen und Dekorieren der Insel Torte

### Zielgruppe:

Konditoren, Pâtissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

### Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 12 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 300,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41005012	14.11.-15.11.2022	Mo 9.00-17.00 Di 9.00-13.00

## Airbrush auf Torten

### Inhalte:

- Ausarbeitung der Airbrush Grundlagen
- Herstellung einfacher Schablonen
- Airbrushen des Hintergrundes mit Effekten
- Airbrushen eines Hauptmotives auf der Torte

### Zielgruppe:

Konditoren, Pâtissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

### Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 4 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 100,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41010012	13.12.2022	Di 14.00-18.00

## Tortendekorationen für Motivtorten & Sahnetorten

Die schönsten Dekorationen erfordern Handwerk und Ästhetik.

### Ihr Nutzen:

Sie bekommen einen Einblick in die Welt der Tortendekoration.

### Inhalte:

- Zuckerdokorationen: Ziehen, Blasen, Modellieren
- Schokoladedekorationen
- kleine Schaustücke aus Schokolade
- Modelierarbeiten aus Fondant und Marzipan
- Dekore aus echten Blüten
- gebackene Dekore
- getrocknete Dekorationen
- Baiser
- Makarons als Dekor ...

### Zielgruppe:

Lehrlinge, Konditoren, Pâtissiers und Interessierte

### Hinweis:

Dieser Kurs ist auch besonders gut geeignet für Meisterprüfungskandidaten.

**Seminarleiterin:** Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin, Salzburg

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41402012	3.10.-4.10.2022	Mo, Di 9.00-17.00

### BILDUNGSSCHECK DES LANDES SALZBURG

Für berufsorientierte Weiterbildungen oder Ausbildungen. Die Förderungshöhe beträgt 50% der Kurskosten, max. 1.000 Euro.

Infos auf [wifisalzburg.at/foerderungen](http://wifisalzburg.at/foerderungen)

## Vorstufe zum Meisterkurs Konditor für Quereinsteiger

Sie leben Ihre Leidenschaft und Fingerfertigkeit beim Backen, Verzieren und Modellieren aus und bringen die nötige Kreativität und Genauigkeit mit. Dann sind Sie als Quereinsteiger in diesem Kurs genau richtig. Wir egalisieren Ihr Wissen, dass Sie als Quereinsteiger für den Meisterkurs Konditor benötigen.

### Inhalte:

#### Theoretisches Grundwissen

- Rohstoffe in der Konditorei und deren Eigenschaften
- Codex Richtlinien
- Allgemeine Hygienebestimmungen
- Grundschulung Deklaration der fertigen Waren
- Allgemeine Maschinenkunde
- Herstellung von Massen, Teigen und Cremes

#### Teige

- Hefeteig
- Plunderteig
- Blätterteig
- Mürbteig

#### Massen

- Biskuitmasse/Wiener Masse
- Sandmasse (Sachertorte)
- Sachertorte füllen, aprikotieren, mit Konservenglasur glasieren
- Spezialmassen
- Spritzmürbteig

#### Marzipan, Cremes und Füllungen

- Herstellen von Fruchtcreme und Schokoladenmouse
- Einsetzen einer Torte
- Schreibübungen und Radverzierung
- mitgebrachte Sachertorten glasieren
- Herstellen von Marzipanrosen und Dekorteilen
- Herstellen von Marzipanfiguren und -tieren

#### Zucker/Schokolade

- Temperieren von Kuvertüre (zwei unterschiedliche Möglichkeiten)
- Herstellen von Ganachen
- Schokoladendekore
- Tunken von Pralinen, Teegebäck
- Herstellung eines kleinen Schokoladenschaustückes

#### Speiseeis

- Herstellungsarten
- Fehlererkennung
- Hauptzutaten
- Maschinenkunde
- Spezielle Hygienebestimmungen

#### Voraussetzung:

Die Vollendung des 18. Lebensjahres.

#### Hinweis:

Mit der Absolvierung dieses Kurses haben Sie als Quereinsteiger die Berechtigung zum Einstieg in den Meisterkurs Konditor.

**Dauer:** 91,5 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.790,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41108012	17.1.-28.2.2023	Mo-Mi, Sa 8.00-18.00, Di 18.00-22.00
41108022	18.1.-25.2.2023	Mi 18.00-22.00, Do-Sa 8.00-18.00

**Ort:** Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41108032	18.10.-3.12.2022	Di 18.00-22.00, Sa 8.00-18.00



# Meisterkurs Konditor

## Ihr Nutzen:

- Sie bereiten sich optimal auf die praktische und theoretische Meisterprüfung vor.
- Sie simulieren eine komplette Meisterprüfung im Rahmen des Kurses in der Prüfungsküche.
- Sie tauschen sich mit angehenden Meistern aus.

## Inhalte:

Der Vorbereitungskurs besteht aus den nachfolgenden 3 Modulen:

### Modul 1:

Vorbereitung auf die fachlich-praktische Meisterprüfung der Konditoren (80 LE):

- Pralinen-Praxis
- Marzipan modellieren
- Teige, kalte und warme Süßspeisen
- Gefrorenes
- Anlasstorte
- Meisterstück
- Teegebäck
- Stückdesserts und Aufschnitttorten
- Zuckerkunstarbeiten
- Meisterstück (Schokoladearbeit)

### Modul 2:

Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Meisterprüfung der Konditoren (16 LE):

- Arbeitsvorbereitung
- Fachliche Kundenberatung
- Technischer Arbeitnehmerschutz
- Lebensmittelsicherheit, Materialbeurteilung, Rohstoffkunde, Fachkunde und fachliche Sondervorschriften

### Modul 3:

Vorbereitung auf die fachlich-schriftliche Meisterprüfung der Konditoren (40 LE):

- Planung
- Kalkulation
- Angebotserstellung
- Produktaufmachung/Verpackung
- Besondere Vorschriften
- Arbeitnehmerschutz
- Arbeitsrechtliche Vorschriften
- Arbeitsplatzevaluierung
- Hygieneverordnung.

## Zielgruppe:

Meisterprüfungskandidaten und ausgelernte Konditoren.

**Dauer:** 136 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €2.590,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41168012	17.1.-18.4.2023	Mo-Mi, 18.00-22.00, Mo, Di 8.30-17.30
41168022	28.3.-13.6.2023	Mo-Mi, 18.00-22.00, Mo-Mi 8.30-17.30



# Pâtisserie und Konditorei



**WIFI Salzburg**  
Julius-Raab-Platz 2  
5027 Salzburg

## Ihre Ansprechpartnerinnen:



**Ursula Winter, Dipl.-FW**  
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421  
F +43 (0)662 8888-960421  
E uwinter@wifisalzburg.at



**Magdalena Burgstaller**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403  
F +43 (0)662 8888-960403  
E mburgstaller@wifisalzburg.at



**Daniela Hofer**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404  
F +43 (0)662 8888-960404  
E dhofer@wifisalzburg.at

## Impressum

Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,  
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg