



# Tourismus & Freizeitwirtschaft

## Aus- & Weiterbildungsprogramm 2024/25

# Kursangebot

Tourismus & Freizeitwirtschaft

**Küche & Kochen** 05

**Meister** 27

**Weine & Brände** 45

**Käse** 61

**Hotellerie** 71

**Controlling &  
Finanzierung** 91

**Tourismus- &  
Reisemanagement** 99

**Lehrabschluss** 21

**Patisserie &  
Konditorei** 33

**Bar & Getränke** 57

**Gastgewerbe** 65

**Marketing & Sales** 87

**Event- &  
Freizeitmanagement** 93

**Bäderpersonal** 102

Über das WIFI Salzburg:

**Zahlen &  
Fakten** 108

**Kursberatung &  
-information** 110

**Firmen-Intern-  
Training (FIT)** 113

**Kurs-  
angebot** 114

**Förder-  
tipps** 117

**AGB**  
119



# Willkommen!

## **Bildung öffnet neue Horizonte**

Ob es um die Einrichtung in Ihrem Restaurant geht oder um die Effizienz in Ihrer Küche: Um in der Branche Erfolg zu haben, kann es nötig sein, neue Konzepte für die Zukunft zu entwickeln. Wenn Sie sich mit den Gastronomie-Trends befassen, können Sie das volle Potenzial ausschöpfen und gleichzeitig Ihrer Food-Philosophie treu bleiben.

Natürlich geht es wie immer um die aktuellen Food-Trends, die jetzt den Markt mit gesunden, heimischen Produkten fluten. Vegetarisch-vegane Gerichte werden in hoher Qualität erwartet. Selbstgemacht und frisch lauten hier die Schlagworte auf die es ankommt. Auch Nahrungsmittelintoleranzen wollen bekocht sein.

Durch den Vormarsch von KI und technischer Entwicklungen ergeben sich neue Chancen für Gastronomie und Hotellerie. KI kann auch Charme und Charakter mit sich bringen, wenn man weiß, wie und wo man sich der neuen Entwicklungen bedient.

Unsere Ausbildungen stärken Ihr Team im Umgang mit den neuesten Trends und Tools im Tourismus. Sie lernen agile Methoden kennen, werden fit im Umgang mit KI und entdecken, wie sie Daten für Ihren Erfolg nutzen können. Wir sind der Booster für Ihre Weiterentwicklung in der dynamischen Welt des Tourismus. Gemeinsam bringen wir Sie und Ihr Team auf das nächste Level.



**Ursula Winter, Dipl.-Fw.**

Bildungsmanagement Tourismus &  
Freizeitwirtschaft

# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

## Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales

87

## Controlling & Finanzierung

91

## Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Von der Küchenhilfe zum Küchenmeister

Prüfung zum diplomierten Küchenmeister

Diplom Küchenmeister –  
Certified Master Chef

Gardemanger, Fachbereich Kochen

Ausbildung Fachbereich Kochen

Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung  
Koch im 1. und 2. Bildungsweg

## WIFI-Diplom- Küchenmeister NQR 6

WIFI-Diplom



### WIFI-Diplom-Küchenmeister - Informationstage

Der erste Schritt zur Ausbildung zum WIFI-Diplom-Küchenmeister ist der Besuch unserer Informationsveranstaltung. In rund zwei Stunden erhalten Sie eine ausführliche Einführung in den Kurs und die prüfungsrelevanten Inhalte. Sie bekommen dabei alle nötigen Informationen über die Ausbildung. Offene Fragen werden gerne beantwortet, sodass einem erfolgreichen Start in die WIFI-Diplom-Küchenmeister Ausbildung nichts mehr im Wege steht.

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.6.2024	Mo 15.00 – 17.00	74066023K
16.9.2024	Mo 15.00 – 17.00	74066014K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74065x](https://wifisalzburg.at/74065x)



## Kochen mit Leidenschaft

Als Küchenmeister gehören Sie zur Elite der Köche. Der Weltkochverband (WACS) mit über acht Millionen Mitgliedern aus über 40 Ländern erkennt diese Ausbildung aus lediglich sechs Ländern an.

Der Titel WIFI Diplom-Küchenmeister ist eine der Voraussetzungen für das Zertifikat "Certified Master Chef" (CMS). Die Bescheinigung zum Certified Master Chef ist weltweit die höchste kulinarische Zertifizierung des Weltkochverbandes.

**Inhalte:** Das WIFI Salzburg bietet mit der Ausbildung zum Diplom-Küchenmeister einen hochwirksamen Karriere-Turbo für alle, denen die höchste Qualifikation als Koch/Köchin ein Herzensanliegen ist.

**Das WIFI begleitet die Teilnehmer konsequent auf ihrem Weg an die Spitze:** Vorbereitung und Prüfung sind bis ins Detail durchdacht und logisch aufgebaut. Die angehenden Diplom-Küchenmeister beschäftigen sich mit allen wichtigen Themen - von Menü- und Speisenkunde über Ernährungslehre, klassische und moderne Küche bis hin zu Mitarbeiterführung, Betriebswirtschaft, Arbeits- und Betriebshygiene sowie wichtigen Fachbegriffen in gängigen Fremdsprachen. Selbstverständlich werden auch aktuelle Trends und laufende Veränderungen in der Gastronomie berücksichtigt. Die Kurszeiten der Vorbereitungskurse sind an die Praxis angepasst und finden an einem Tag der Woche statt - das ermöglicht eine berufs begleitende Absolvierung. Die angebotenen Professional-Module wie Gardemanger, Professional Entremetier oder Ausbildung zum Patissier füllen effizient Wissenslücken und vertiefen die Kompetenzen in Spezialbereichen.

### Voraussetzung:

- Nachweis einer positiv abgeschlossenen Lehre als Koch/ Köchin bzw. Doppellehre Gastronomiefachmann oder Abschluss einer einschlägigen Fach- bzw. berufsbildenden höheren Schule.
- Nachweis über sechs Jahre Berufserfahrung (einschließlich Lehrzeit), davon mindestens 1 Jahr in Führungsfunktion belegt durch entsprechende Zeugnisse
- Personen ohne facheinschlägigen Lehr- bzw. Schulabschluss können zur Ausbildung zugelassen werden, wenn sie über mindestens acht Jahre einschlägiger Erfahrung in Hotellerie und/oder Gastronomie verfügen und davon mindestens zwei Jahre in einer Führungsfunktion absolviert haben.
- Nachweis der Ausbilderqualifikation
- Nachweis über Kursteilnahme mindestens 75%
- Die endgültige Entscheidung über die Zulassung trifft das WIFI

**Abschluss:** Absolventen des WIFI-Diplom-Küchenmeisters setzen Ihre fortgeschrittenen Kenntnisse vor allem in folgenden Aufgabenfeldern selbständig und eigenverantwortlich um:

- Planung, Organisation und Herstellung gastronomischer Produkte
- Küchenmanagement und Personalführung
- Qualitätssicherung
- Laufendes Kostenmanagement, Controlling und Rechnungswesen
- Gästemanagement
- Intra- und Entrepreneurship

Der positive Abschluss der theoretischen und praktischen Prüfung berechtigt zur Führung des Titels WIFI Diplom-

Küchenmeister, einem international anerkannten Gütesiegel für die 4- und 5-Sterne-Gastronomie und die Küchenleitung gehobener Hotels.

Der Titel WIFI Diplom-Küchenmeister ist eine der Voraussetzungen für das Zertifikat "Certified Master Chef" (CMC). Die vom Weltkochverband (WACS) vergebene höchste Zertifizierung bescheinigt die Zugehörigkeit zu einem elitären Kreis der Meisterköche.

**Die Qualifikation WIFI Diplom-Küchenmeister wurde im Jänner 2020 zur Zuordnung zum NQR eingereicht.**

**Seminarleiter:** KM Alexander Forbes Jun., Dipl.-Küchenmeister, St. Johann/Pongau

## WIFI-Diplom-Küchenmeister: Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

### Inhalte:

- Menü- und Speisenkunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Moderne und klassische Küche
- Aktuelle Trends in der Gastronomie
- Harmonielehre und Sensorik
- HACCP und Abfallwirtschaft
- Unfallverhütung
- Wirtschaftliche Küchenführung
- Mitarbeiterführung
- Controlling, Kennzahlen, Businessplan
- Arbeits- und Gewerbe recht

**Wichtiger Hinweis:** Die Lehrinhalte Menü- und Speisenkunde und Warenkunde sind im Selbststudium auf unserer Online-Übungsplattform eigenständig erlernbar. Wir stellen Ihnen dafür einen gut gefüllten Fragenpool zur Verfügung.

**Zielgruppe:** Köche und Köchinnen, die die höchste fachliche Qualifikation in ihrem Beruf anstreben

**Hinweis:** Jene Kandidat:innen, die im Bereich "kalte Küche" nur über wenig Praxis verfügen, sollten an der Ausbildung zum Gardemanger teilnehmen. Weitere WIFI-Professional-Module zu wesentlichen Bereichen der Küche finden Sie in unserem Kursangebot.

**Dauer:** 152 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.9. – 9.12.2024	Mo 8.30 – 17.00 (zzgl. 2 Dienstage: 24.9.+1.10.2024)	7406901K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74065x](https://wifisalzburg.at/74065x)

## WIFI-Diplom-Küchenmeister: Theoretische Prüfung

**Inhalte:** Den theoretischen Teil der Prüfung zum WIFI-Diplom-Küchenmeister bilden die schriftlichen Prüfungsleistungen und das Fachgespräch.

### Der schriftliche Teil der Prüfung umfasst:

- Onlinetest
- Meisterbuch
- Meisterarbeit
- Businessplan

### Der mündliche Teil der Prüfung umfasst ein Fachgespräch zu den Themen:

- Präsentation des Businessplans
- Präsentation der Meisterarbeit
- Speisen- und Menükunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Betriebskunde

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 530,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
27.1. + 29.1.2025	Mo, Mi 8.00 – 17.00	7407001K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74065x](https://wifisalzburg.at/74065x)

## WIFI-Diplom-Küchenmeister: Vorbereitung auf die praktische Prüfung NQR 6

Übung macht den Meister! Deshalb bieten wir Ihnen die Möglichkeit in fünf 2-Tages-Blöcken auf die praktische Meisterprüfung zu trainieren.

### Inhalte:

- Techniken der anspruchsvollen Küche
- Fingerfood in allen Variationen, Materialanforderung, Rezepte und Mise-en-place
- Zeitgemäße Themen und Trends in der Gastronomie
- Rezepte für Pasteten und Farcen
- Chemisieren von Exponaten
- Erstellung von mehrschichtigen Füllkernen
- Anrichtetechniken Klassisch und Modern
- Trainiert werden je nach Bedarf Terrinen, Pasten, Texturen, Gartechiken, Petit Fours, Patisserie, aktuelle sowie klassische Themen
- Innovative und wirtschaftliche Dekorationen
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Gesunde Küche und Unverträglichkeiten
- Ein Vier-Gänge-Menü kochen aus einem für die Teilnehmer:innen unbekanntem Warenkorb nach Prüfungskriterien
- Intensives Coaching bei Generalproben zur praktischen Prüfung

**Dauer:** 80 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3.3. – 12.5.2025	Mo 9.00 – 17.00	7406201K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74065x](https://wifisalzburg.at/74065x)



## WIFI-Diplom-Küchenmeister: Praktische Prüfung

Mit erfolgreich abgelegter Prüfung wird Ihnen der Titel WIFI Diplom-Küchenmeister verliehen. Der Titel stellt die höchste berufliche Qualifikation für Köche und Köchinnen dar.

### Inhalte:

- 4-Gang Warenkorbkochen für 4-6 Personen
- Zeitgemäßes Buffet für 8 Personen
- 5-Gang Meistermenü für 4-6 Personen

**Dauer:** 20 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 950,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.5. + 6.6.2025	Di-Fr 9.00 – 17.00	7406001K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74065x](https://wifisalzburg.at/74065x)



## Ausbildung Fachbereich Kochen

Diese Ausbildung ist der Einstieg in die Küche. Wir führen Sie in einer Woche quer durch die Welt der Lebensmittel, Gewürze, Hygiene und Warenkunde mit praktischer Zubereitung von Gerichten und Menüs.

### Inhalte:

#### Theorie

- Küchentechnik
- Hygiene in der Küche
- Menükunde und Menüplanerstellung
- Wareneinsatzberechnung
- Speisekartenerstellung
- Anrichtetechniken
- Warenkunde
- Ernährungslehre

#### Praxis

- Moderne Präsentation und raffinierte Anrichtetechniken
- Suppen und Vorspeisen
- Salate und vegetarische Küche
- Fisch: Zubereitungsarten, Filetieren, kreative Kombinationen von Fisch und Meeresfrüchten
- Fleisch: Zubereitungsarten (Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch)
- Kochen von Delikatessen und heimischen Spezialitäten
- Einführung in die kleine, feine Küche
- Patisserie: kleine Dessertkreationen (Teige, Massen, Mousse und Parfaits)

**Zielgruppe:** Lehrlinge, Küchenhilfen und Einsteiger in den Gastronomiebereich Küche

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung: Schürze und Kopfbedeckung.

**Seminarleiter:** KM Ulrike Griesser, Hallwang

**Dauer:** 45 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 840,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.6. – 17.6.2025	Mo-Fr 8.00 – 17.00	7406701K
4.11. – 8.11.2024	Mo-Fr 8.00 – 17.00	7406702K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74067x](https://wifisalzburg.at/74067x)

## Ausbildung zum Gardemanger

### WIFI-Zeugnis

Die Gardemanger Ausbildung ist der Grundstock für Vorspeisen auf höchstem Niveau.

#### Inhalte:

#### Fachkompetenz:

- Kalte Küche, zeitgemäße Vorspeisen, Buffets
- Struktur und Zusammenstellung von Vorspeisen aller Art
- Canapés und Fingerfood, salzig und süß
- Kalte und warme Vorspeisen
- Vegetarische und allergenfreie Vorspeisen
- Anrichtetechniken von Tellergerichten sowie Buffets aller Art
- Präsentation und umsetzbare, moderne Dekoration
- Verarbeiten von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und Krustentieren aller Art
- Herstellung von Terrinen, Pasteten und Co.
- Herstellung von Brot und Gebäck
- Herstellung von Marinaden, Essenzen, Saucen, Suppen und Gemüsereduktionen
- Ebenso werden klassische Zubereitungsarten mit modernen Inhalten verknüpft.

**Zielgruppe:** Gelernte Köche mit Praxiserfahrung im Küchenbereich, Küchenchefs, Souchefs und auch angeleitete Küchenmeister:innen festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können.

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

**Seminarleiter:** KM Roman Guster, Eben im Pongau

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 620,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.4. – 10.4.2025	Mo-Do 8.30 – 16.30	7406301K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/74063x](https://wifisalzburg.at/74063x)

#### Prüfung: Gardemanger

Der Kurs schließt mit einer praktischen Prüfung ab.

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.4.2025	Fr 8.30 – 16.30	7402801K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/74028x](https://wifisalzburg.at/74028x)

## Professional Entremetier

### WIFI-Zeugnis

Aus einem Grundprodukt das Maximum herausholen und die Gäste von neuem überraschen, so lautet das Credo dieser Ausbildung.

**Inhalte:** Sie werden in die aktuellen Trends sowie in die Klassik der Beilagen eingeführt.

In diesem Kurs geht es um passende Beilagen, aktuelle Entwicklungen in Textur und der Garmethode. Ebenso wird das Anrichten hervorgehoben. Erlernen Sie unter anderem die Verwendung von texturgebenden Mitteln, um ein bekanntes Produkt anders auf den Teller zu bringen.

**Zielgruppe:** Gelernte Köche mit Praxiserfahrung im Küchenbereich, Küchenchefs, Souchefs und auch angeleitete Küchenmeister:innen festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können.

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

**Prüfung:** Der Kurs schließt mit einer praktischen Prüfung am letzten Kurstag nachmittags ab. Bei positivem Abschluss zertifizieren wir Ihre Leistungen mit einem WIFI-Zeugnis.

**Seminarleiter:** KM Roman Guster, Eben im Pongau

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 620,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
8.10. – 16.10.2024	Di, Mi 8.30 – 16.30	4105601K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41056x](https://wifisalzburg.at/41056x)

## Professional Saucier

### WIFI-Zeugnis

Die fachgerechte Einteilung der Fleischteile und die daraus resultierende optimale Materialverwertung werden im Detail unter die Lupe genommen. So profitieren Sie auf zweifache Weise in Ihrer Küche.

**Inhalte:** Neben dem klassischen Kurzbraten, Schmoren oder Pochieren erhalten Sie einen Überblick in moderne Gartechniken wie z. B. verschiedene Sous-vide-Verfahren oder das Rückwärtsgaren.

Die Herstellung raffinierter Basissaucen und daraus abgeleitete Abwandlungen spielen ebenso eine große Rolle wie die passenden Beilagen. Sie lernen die Vorteile bestimmter Zubereitungsarten für Großveranstaltungen und im À-la-Carte-Bereich kennen. Sie erfahren wertvolle Tipps und Tricks und bereichern Ihre Arbeitstechnik und damit auch Ihr Speisenangebot.

**Zielgruppe:** Gelernte Köche mit Praxiserfahrung im Küchenbereich, Küchenchefs, Souchefs und auch angelehrnte Küchenmeister:innen festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können.

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

**Seminarleiter:** Alexander Forbes Jun., St. Johann im Pongau

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 620,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.10. – 29.10.2024	Mo, Di 8.30 – 16.30	4200101K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/42001x](https://wifisalzburg.at/42001x)

### Prüfung: Professional Saucier

Der Kurs schließt mit einer praktischen Prüfung ab. Bei positivem Abschluss zertifizieren wir Ihre Leistungen mit einem WIFI-Zeugnis.

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.10.2024	Mi 8.30 – 16.30	4200201K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/42002x](https://wifisalzburg.at/42002x)

## Vorspeisenklassiker neu interpretiert

Alte Werte erhalten und trotzdem neu interpretiert in Szene setzen!

### Inhalte:

- Salate
- Pasteten & Terrinen
- Kalte Platten fürs Buffet
- Süppchen & Einlagen

**Seminarleiter:** KM Alexander Forbes Jun., St. Johann im Pongau

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.11.2024	Do 9.00 – 17.00	4154801K
24.4.2025	Do 9.00 – 17.00	4154802K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41548x](https://wifisalzburg.at/41548x)

## Alpine Cuisine - Regionale Alpenküche neu interpretiert

**Inhalte:** Regionale Klassiker neu interpretiert. Ob Bauernbrat'l, Schwarzbeernock'n, Breznsuppe, Kaspressknödel, Kasnocken & Wildgerichte werden die Klassiker unserer Region neu interpretiert mit modernen Gartechniken und Anrichtetechniken zubereitet.

**Seminarleiter:** KM Alexander Forbes Jun., St. Johann im Pongau

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
15.11.2024	Fr 9.00 – 17.00	4155301K
26.5.2025	Mo 9.00 – 17.00	4155302K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41553x](https://wifisalzburg.at/41553x)

## Schnelle Küche - 30 Minuten-Gerichte- gesund & einfach

**Inhalte:** Zu Mittag oder nach Feierabend schnell für die Familie oder für Freunde zu kochen. Mit einfachen Zutaten zaubern Sie ruck-zuck frische köstliche Gerichte. Sie lernen mit Salaten, Gemüse, Pasta, Fisch oder Fleisch abwechslungsreiche und schnelle Gaumenfreuden für Groß und Klein zuzubereiten. Eine süße kleine Nachspeise geht sich da auch noch aus. Oder - Auch feine Nachspeisen sind schnell zubereitet

**Seminarleiter:** KM Ulrike Griesser, Hallwang

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.10.2024	Fr 9.00 – 17.00	4158001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41580x](https://wifisalzburg.at/41580x)

## Die Vielfalt der Pastaküche

Pasta - ein Verkaufshit!

**Inhalte:** In diesem Kurs erlernen Sie wie einfache, schnelle und vor allem handgefertigte Pasta zubereitet wird. Verschiedene Teige für gelungene handgemachte Pasta. Mit oder ohne Ei, aus Mehl, Hartweizengrieß. Wir zeigen Ihnen wie Sie diese aromatisieren, färben und formen oder auch zweifarbige Pasta herstellen. Außerdem bereiten wir je nach Saison passende Farcen und Füllungen für Ravioli, Tortelloni zu. Auch die Herstellung verschiedener Saucen, Ragouts, Pesti und mehr zeigen wir Ihnen, um klassische und moderne Pasta Gerichte zu kreieren.

**Seminarleiter:** KM Ulrike Griesser, Hallwang

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
26.4.2025	Sa 9.00 – 17.00	4153001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41530x](https://wifisalzburg.at/41530x)

## Italienische Küche

**Inhalte:** Die italienische Küche ist nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch eine Liebeserklärung an frischen Zutaten und raffinierten Zubereitungstechniken. In diesem Kurs werden wir ein italienisches Menü zaubern. Von Antipasti mit Gemüse, Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte bis hin zum himmlischen Dolce. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der italienischen Küche und gewinnen Sie neue Kochfertigkeiten. Buon appetito!

**Seminarleiter:** KM Ulrike Griesser, Hallwang

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
24.1.2025	Fr 9.00 – 17.00	4009001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40090x](https://wifisalzburg.at/40090x)

## Alles im Glas

Kreative Köstlichkeiten im Glas und als Fingerfood für unvergessliche Gaumenfreuden

**Inhalte:** Sie lernen, wie man innovative und ansprechende Gerichte im Glas und als Fingerfood zubereitet, die perfekt für Veranstaltungen, Partys oder einfach nur für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu Hause sind. Von herzhaften Vorspeisen über Hauptgerichte, bis hin zu verlockenden Desserts werden sie verschiedene Techniken kennenlernen, um Schichten von Geschmack und Textur zu kombinieren, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Augen durch kreative Präsentationen erfreuen.

**Zielgruppe:** Kochbegeisterte mit Sinn für Tradition und guten Geschmack

**Hinweis:**

- Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung.
- Sie können sich nach dem Kurs diverse Kostproben mit nach Hause nehmen. Die Unkosten für die dafür benötigten Gläser werden direkt im Kurs mit der Trainerin abgerechnet!

**Seminarleiter:** KM Ulrike Griesser, Hallwang

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
19.10.2024	Sa 9.00 – 17.00	4006001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40060x](https://wifisalzburg.at/40060x)

## Brotbackkurs

Herstellung von Brot und Gebäck in verschiedenen Sorten: geschmackvoll, einfach und schnell.

### Inhalte:

- Ansetzen von Sauerteig
- Wissen über Sauerteig, Vorteil, Kochstück, verschiedene Mehle
- Herstellen von Gebäckstücken mit Hefe und Sauerteig:
  - Dingelseelen
  - Roggenbrot
  - Vintschgerl
  - Salztangerl
  - Weizensauerteigbrot
  - Ciabatta
  - Brotwurzeln
  - Buchten
  - Zimtschnecken u.v.m.

**Zielgruppe:** Küchenpersonal, Lehrlinge und alle, die Brote schnell und einfach selbst produzieren wollen

**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung oder bringen Sie eine Schürze mit.

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

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
9.11.2024	Sa 9.00 – 17.00	4104201K
26.4.2025	Sa 9.00 – 17.00	4104202K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41042x](https://wifisalzburg.at/41042x)

## Alte Gerichte neu interpretiert - ein Trend setzt sich durch!

**Inhalte:** „Die Kunst besteht darin, traditionelle Lebensmittel neu in Szene zu setzen. Gutes bewahren und gleichzeitig mit Neuem überraschen.“ Neuinterpretationen traditioneller Gerichte sind daher eine gute Möglichkeit, den vermeintlichen Widerspruch auf einem Teller zu vereinen:

- Gemüse, Gewürze und Kräuter aus dem Garten geschmackvoll inszeniert
- Reindlbrat, Erdäpfelnudeln, Krenfleisch und der traditionelle Semmelkren, Nocken uvm. trendy am Teller
- Bauernkrapfen, Speckdukat, Pofesen uvm. ganz neu interpretiert

In die Gerichte kann jeder Koch seine persönliche Note einfließen lassen und mit Produkten aus der Umgebung das Trendthema saisonal und regional umsetzen.

**Seminarleiter:** KM Alexander Forbes Jun., St. Johann/Pongau

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
29.4. – 30.4.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	4002801K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40028x](https://wifisalzburg.at/40028x)



## Food Trends / Anrichtetechniken / wie setze ich ein Gericht mit unterschiedlichen Texturen in Szene

Die Art und Weise, wie Sie Ihre Gerichte präsentieren, ist entscheidend, wenn Sie einen bleibenden Eindruck hinterlassen wollen. Natürlich zählt vor allem der Geschmack, aber das Aussehen kann den Unterschied zwischen einem guten Essen und einem unvergesslichen Erlebnis ausmachen. Es gibt kaum etwas Schöneres, als das bewundernde Staunen der Gäste, wenn die Teller auf den Tisch kommen. Ein Lob beim Servieren ist ein echtes Highlight.

Es gibt keine allgemeingültige Anleitung, wie man einen Teller perfekt anrichtet. Einige haben ein natürliches Talent dafür, aber die meisten müssen es lernen und fleißig üben.

**Inhalte:** Im Seminar über zwei Tage lernen die Teilnehmenden, wie sie ihre Gerichte trendig präsentieren können, um ihre Speisekarte mit kleinen Veränderungen aufzupeppen. Wir kombinieren innovative Kochtechniken mit aktuellen Küchentrends und der richtigen Anrichtung, um das perfekte Gericht zu kreieren.

**Seminarleiter:** KM Alexander Forbes Jun., St. Johann/Pongau

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.11. – 22.11.2024	Do, Fr 9.00 – 17.00	4003101K
25.4. – 26.4.2025	Fr, Sa 9.00 – 17.00	4003102K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40031x](https://wifisalzburg.at/40031x)

## Finger und Partyfood mit dem Asia Twist

Finger & Partyfood mit Geschmäckern der besten Küchen Asiens. Kalt, warm, würzig, aromatisch, exotisch. Kreatives Fingerfood sollte auf jeder Party ein Highlight sein.

**Ihr Nutzen:** Angkana Neumayer kocht mit Euch tolle Eigenkreationen aus dem kürzlich erschienenen gleichnamigen Buch. Fingerfood sollte schnell zubereitet werden können, denn wenn Gäste kommen möchte man nicht die Zeit in der Küche verbringen. Da alle im Kurs zubereiteten Rezepte auch ohne Fleisch gemacht werden können ist der Kurs auch für Vegetarier und Veganer ein Highlight.

Die benötigten Zutaten sind alle hier in Supermärkten und Asia Märkten gut erhältlich, so wird das Nachkochen einfach gemacht. Hobbyköche sowie auch weltoffene Kochprofis können sich in diesem Kurs kreative Ideen holen.

### Zielgruppe:

- Köche
- Kochlehrlinge
- Hobbyköche
- alle Interessierte, die gerne für ihre Gäste kochen
- Vegetarier

### Hinweis:

- Bitte bringen Sie eine Kopfbedeckung und eine Schürze zum Kurs mit.
- Im Kursbeitrag ist das Buch „Finger & Partyfood mit dem Asia Twist“ im Wert von € 27,50 enthalten.

**Seminarleiter:** Angkana & Alex Neumayer, Bad Hofgastein  
Alex Neumayer war 9 Jahre als Küchenchef in 5- Sterne Hotels in Hongkong und Thailand tätig. Angkana Neumayer ist gebürtige Thailänderin und eine preisgekrönte Köchin.

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.4.2025	Fr 9.00 – 17.00	4140301K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41403x](https://wifisalzburg.at/41403x)

## Thai-Küche

Würzig - Aromatisch - Gesund. Die Thai-Küche ist ein Genuss für Gaumen und Nase. Die Kursleiterin, die bekannte Köchin und preisgekrönte Gemüseschnitzerin Angkana Neumayer, versteht es traditionelle Thai Gerichte zuzubereiten, als wäre man auf einem Markt in Bangkok.

**Inhalte:** Nach Erklärungen und Tipps zur Thai-Küche und deren wichtigsten Zutaten wird aktiv gekocht. Gesunde Salate, Vorspeisen, eine der bekannte würzigen Thai Suppen, Fisch und Fleisch, kommen hier nicht zu kurz. Verwendet werden nur Zutaten, welche auch in Österreich erhältlich sind. Die Rezepte sind einfach nachzukochen.

**Zielgruppe:** Köche, Kochlehrlinge, Hobbyköche und alle Interessierte, die gerne für ihre Gäste kochen

**Hinweis:** Bitte bringen Sie eine Kopfbedeckung und eine Schürze zum Kurs mit.

**Seminarleiter:** Angkana & Alex Neumayer, Bad Hofgastein  
Alex Neumayer war 9 Jahre als Küchenchef in 5- Sterne Hotels in Hongkong und Thailand tätig.  
Angkana Neumayer ist gebürtige Thailänderin und eine preisgekrönte Köchin.

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
28.3.2025	Fr 9.00 – 17.00	4142501K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41425x](https://wifisalzburg.at/41425x)

## Sushi

Dies ist ein Aktivkurs. Alle Teilnehmenden bereiten verschiedenste Sushi zu. Dabei kommt es auf den richtig zubereiteten Sushi-Reis an. Auch das Rollen der Maki will gelernt sein. Dann kann man bei der Füllung so richtig kreativ werden. Bevor es losgeht, gibt es noch die nötigen Erklärungen zum Thema Sushi und den benötigten Zutaten.

**Ihr Nutzen:**

- ✓ Sie erlernen die richtige Technik zum Zubereiten von Sushi und bekommen Übung im Rollen von Maki
- ✓ Mit Sushi-Kreationen können Sie künftig Ihre Gäste mit neuen Geschmacksvariationen beeindrucken

**Inhalte:** Richtige Zubereitung von Sushi Reis, traditionelle Maki, Nigiri, Temaki sowie Contemporary-Sushi-Kreationen.

**Hinweis:** Bitte bringen Sie zum Kurs eine Kopfbedeckung und eine Schürze mit.

**Seminarleiterin:** Angkana Neumayer, Bad Hofgastein: Die Kursleiterin ist 13-fache Goldmedaillen-Gewinnerin im Früchte- und Gemüse-Schnitzen bei internationalen Wettbewerben, unter anderem beim "Culinary World Cup 2002" in Luxemburg und der "Olympiade der Köche 2004".  
Alex Neumayer, Bad Hofgastein: Der Kursleiter war neun Jahre in 5-Sterne-Hotels in Hongkong und Thailand als Küchenchef tätig.

**Zielgruppe:** Für alle Interessierten, die gerne Sushi essen und zubereiten.

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.12.2024	Mi 9.00 – 17.00	4148601K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41486x](https://wifisalzburg.at/41486x)



## PlantPower: Vegane und vegetarische Küche

Der Trend geht in Richtung "Health Lifestyle". Im Vordergrund stehen das persönliche Wohlbefinden sowie der Umweltgedanke. In einer Welt, in der das Bewusstsein für nachhaltigen Konsum und gesunde Ernährung wächst, sprießen vegane Restaurants wie grüne Oasen aus dem Boden. Dieser Kurs soll Ihnen kreative Ideen zur vegan-, vegetarischen Küche liefern die selbst die größten Skeptiker:innen dazu bewegen wird, Begeisterung für die fleischlosen Alternativen zu entwickeln.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie können den Bedürfnissen jener Gäste gerecht werden, die eine vegetarische bzw. vegane Kost bevorzugen.
- ✓ Sie können ihren persönlichen Horizont erweitern und die Vielfalt und Möglichkeiten der Green Cuisine entdecken.
- ✓ Sie können vegetarische und vegane Speisen zubereiten die gleichzeitig gesund, bunt und ein Blickfang sind.
- ✓ Sie bekommen einen Einblick in die ernährungsphysiologischen Grundlagen der veganen und vegetarischen Ernährung.

### Inhalte:

- Vegan-, vegetarische Ernährung in der Theorie im Hinblick auf den Gesundheitszustand
- Lebensmittelkunde in Bezug auf essenzielle Makro- und Mikronährstoffe bei der veganen bzw. vegetarischen Ernährung
- Küchenpraxis durch Zubereitung einfacher veganer und vegetarischer Menüs
- Erlernen von Fingerfertigkeiten im Hinblick auf das dekorative Anrichten der Menüs
- Präsentation und verkaufsfördernde Maßnahmen

**Zielgruppe:** Köche und Köchinnen aus Gastronomie, Hotellerie und Gesundheitswesen, Lehrlinge und Hobbyköche mit Erfahrung

**Hinweis:** Bitte bringen Sie eine Kochbekleidung mit bzw. eine Schürze.

**Seminarleiterin:** Laura Gumilar, Ernährungspädagogin & Köchin

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 840,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.9. – 4.11.2024	Mo 9.00 – 17.00	4009201K
7.7. – 11.7.2025	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4009202K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40092x](https://wifisalzburg.at/40092x)

## Vegane Küche

Entdecken Sie die kulinarischen Möglichkeiten der pflanzlichen Küche. Von einfachen pikanten und süßen Alltagsgerichten bis hin zu raffinierten Spezialitäten lernen sie köstliche Gerichte, frei von tierischen Produkten, aber voller Geschmack und Nährstoffe kennen. Egal ob Veganer oder Neugieriger – tauchen sie in die Welt der veganen Gaumenfreuden ein. Durch zahlreiche Tipps und kreative Anrichtetechniken werden diese Gerichte hervorgehoben und stilvoll präsentiert.

**Seminarleiterin:** KM Ulrike Griesser, Hallwang

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
12.12.2024	Do 9.00 – 17.00	4008901K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40089x](https://wifisalzburg.at/40089x)

## Vegetarische Küche - modern-frech-vollwert

Frisches Obst, Kräuter, Getreide und Gewürze werden zu einzigartigen Kreationen kombiniert. Diese werden zusammen angeordnet und verkostet. Die passenden Dekorationen werden ebenso hergestellt. In diesem Kurs werden wir internationale Ideen umsetzen und neu interpretieren. Anrichtetechniken und Präsentieren gehören ebenso zum Kursinhalt.

### Inhalte:

- selbstgemachte Teige herstellen
- farbenfrohe Vorspeisen
- leckere Suppen
- vollwertige Hauptgerichte
- ungewöhnliche Salate
- ebenso frische, moderne Desserts

**Zielgruppe:** Köche aus Gastronomie, Hotellerie und Gesundheitswesen, Lehrlinge, Hobbyköche und Interessierte

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Salzburg

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.1.2025	Do 9.00 – 17.00	4103901K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41039x](https://wifisalzburg.at/41039x)

## Diätetisch geschulte Köche und Köchinnen

### WIFI-Zeugnis

Immer mehr Menschen halten aus medizinischen Gründen eine Diät ein und erwarten daher sowohl am Arbeitsplatz als auch in ihrer Freizeit Speisen, die ihren Bedürfnissen entsprechen. Wer sein Speisenangebot um diese "Diätküche" erweitern kann, reagiert zeitgemäß.

In der Ausbildung zum diätetisch geschulten Koch erhalten Sie das nötige Know-how, um das tägliche Arbeiten in der Diätküche zu erleichtern und Unsicherheiten abzubauen. Zusätzlich können Sie dem wachsenden Anspruch nach gesunden und schmackhaften Speisen in der Gastronomie gerecht werden, indem Sie auf individuelle Wünsche der Gäste eingehen und vollwertige Mahlzeiten nach den Richtlinien der Ernährungswissenschaft zubereiten. Die Ausbildung umfasst sowohl theoretische als auch praktische Inhalte, um Sie optimal auf Ihre Aufgaben vorzubereiten.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Gesundheitsprävention durch Ernährung und unterstützende Küche bei Krankheiten

### Inhalte:

#### Grundlagen:

- Ernährung des gesunden und des kranken Menschen
- Anatomie und Physiologie
- Nahrungsmittelchemie
- Lebensmittelkunde
- Nährwertberechnung
- Diätetik
- Hygiene (HACCP)

#### Diätetik:

- Übergewicht und Adipositas
- Diät bei Diabetes mellitus
- Fettstoffwechselstörungen
- Erhöhte Harnsäurewerte und Gicht
- Magen-, Darm- und Lebererkrankungen (leichte Vollkost)
- Zöliakie
- Laktoseintoleranz
- Nierenerkrankungen, Dialyse
- Bluthochdruck
- Osteoporose

**Kochpraxis:** Kochen der genannten Diäten nach vorgegebenen und selbst erstellten Rezepturen.

**Zielgruppe:** Küchenfachpersonal aus dem Bereich Gesundheitstourismus, Hotellerie, Gastronomie, Krankenanstalten, Pflege- und Altenheime.

### Voraussetzung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin bzw. über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- & Gastgewerbe
- Mindestens zweijährige Berufspraxis in der Küche
- Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75 %
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags

- Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind fünf Jahre einschlägige Praxis in der Küche nachzuweisen. Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI.

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

**Seminarleiterin:** Diätologinnen Andrea Vorderleitner, Kuchl und Anna Hasler, Großarl

**Dauer:** 120 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.990,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
8.1. – 16.4.2025	Mi 9.00 – 17.00	4130101K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41301x](https://wifisalzburg.at/41301x)

### Abschluss/Prüfung: Diätetisch geschulte Köche und Köchinnen

#### Voraussetzung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin bzw. über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- & Gastgewerbe und eine mindestens 2jährige Berufspraxis in der Küche.
- Können Kandidaten/Kandidatinnen kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind fünf Jahre einschlägige Praxis in der Küche nachzuweisen.
- Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75%.
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags.
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI.

**Ihre Investition:** € 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
22.4. – 24.4.2025	Di-Do 9.00 – 17.00	4130201K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41302x](https://wifisalzburg.at/41302x)

## Geriatrisch geschulte Köche und Köchinnen

### WIFI-Zeugnis

Demografische Entwicklungen belegen deutlich, dass der Anteil älterer und hochbetagter Menschen in unserer Gesellschaft ansteigt. Neue Wohn- und Betreuungsformen, mit dem Anspruch der Erhaltung der Lebensqualität, sind dabei im Kommen. In diesem Zusammenhang ist die Gemeinschaftsverpflegung gefordert, den besonderen Ernährungsbedürfnissen in der Verpflegung dieser Zielgruppe gerecht zu werden.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Spezielles Wissen über die Ernährung und Zubereitung von Kostformen für Krankheitsbilder.
- ✓ Geriatrisch geschulte Köche können auch beratend tätig sein.

### Inhalte:

- Ernährungslehre und Lebensmittelkunde
- Allgemeine Veränderung beim alten Menschen und der Einfluss auf die Ernährung
- Überblick über die häufigsten Krankheiten im Alter
- Kostformen in der Geriatrie und deren praktische Umsetzung

**Zielgruppe:** Köche und Köchinnen aus dem Bereich Gastronomie, Gesundheitstourismus, Krankenanstalten, Pflege und Seniorenheime, die den diätetisch geschulten Koch absolviert haben.

**Voraussetzung:** Abgeschlossene Ausbildung zum diätetisch geschulten Koch.

**Hinweis:** Bitte bringen Sie folgendes mit:

- Große GU-Nährwerttabelle (ISBN - 9783 - 8338 - 05 - 066, es muss nicht die neueste Auflage sein)
- Taschenrechner

**Seminarleiter:** Philipp Buttinger, Salzburg

**Dauer:** 70 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.090,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
1.10. – 26.11.2024	Do 9.00 – 17.00	4130001K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41300x](https://wifisalzburg.at/41300x)

### Abschluss/Prüfung: Geriatrisch geschulte Köche und Köchinnen

Die Abschlussarbeit bildet ein Fallbeispiel (Aufbereitung eines Falles mit Essbiografie, aktueller Situation, Menüerstellung und Kochen) + Fachgespräch

**Hinweis:** Eine Teilnahme ohne Kursbesuch ist nicht möglich.

**Voraussetzung:** Abgeschlossene Kochlehre mit mind. 3-jähriger Praxis.

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

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3.12.2024	Do 9.00 – 17.00	4130301K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41303x](https://wifisalzburg.at/41303x)



## Wirtschaftliche Küchenführung

### Inhalte:

- Kalkulation von Speisen und Getränken
- Wareneinsatz Küche und Getränke
- Marktorientierte Verkaufspreise erzielen
- Marketing von F&B-Produkten.
- Nachmittags erfolgt die praktische Umsetzung in der Küche.

**Zielgruppe:** Unternehmer:innen und Geschäftsführer:innen, Küchenchefs, Restaurantleiter:innen, F&B-Manager, Einkäufer:innen

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

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.11.2024	Do 9.00 – 17.00	4050001K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40500x](https://wifisalzburg.at/40500x)

## HACCP für gastronomische Betriebe gem. BMG – 75210/0019 GHP und HACCP

Live  
Online

### Ihr Nutzen:

- ✓ Einführung und Wahrung der HACCP-Richtlinien

**Inhalte:** Damit Ihr Gastronomiebetrieb alle gesetzlichen Vorgaben erfüllen kann, erfahren Sie alles Notwendige über die Schulung des Personals auf HACCP-Richtwerte, über den Lebensmitteleinkauf und die Lagerhaltung sowie über Gefahrenanalysen und deren Organisation.

Sie erstellen im Rahmen dieser Ausbildung ein betriebseigenes HACCP-Projekt, mit dem Sie die Eigenkontrolle in Ihrem Betrieb durchführen können und stets in der Lage sind, auf Veränderungen zu reagieren.

**Seminarleiter:** Siegfried John, Altmünster

**Dauer:** 5 Lehreinheiten

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

**Ort:** Live Online

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.11.2024	Do 9.00 – 14.00	4157501K
12.3.2025	Mi 9.00 – 14.00	4157502K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41575x](https://wifisalzburg.at/41575x)



## Lebensmittel- und Allergenkennzeichnung gem. Allergeninformationsverordnung

Live  
Online

Am 13. Dezember 2014 ist die EU- Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft getreten. Die Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten, somit die Allergenkennzeichnung bei "Abgabe loser Waren", wurde damit verpflichtend.

**Inhalte:** In diesem Seminar erfahren Unternehmer:innen, Abteilungsleiter:innen und Köche/Köchinnen alles Wissenswerte über deklarationspflichtige Hauptallergene (Ursache, Wirkung bei Personen, die an Unverträglichkeiten leiden) und erhalten auf verständliche Weise essentielle Informationen über den Inhalt der EU-Verordnung. Auf Fragen wie: Was kommt auf uns zu? Wie können wir den gesetzlichen Vorschriften gerecht werden? erhalten Sie klare Aussagen und verbindliche Antworten.

**Zielgruppe:** Köche, Servicefachkräfte, F&B Manager, Hoteliers, Gastronomen und Personen, die mit Lebensmittel arbeiten.

**Seminarleiter:** Siegfried John, Altmünster

**Dauer:** 2 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 80,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Live Online

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.11.2024	Do 14.30 – 16.30	4153901K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41539x](https://wifisalzburg.at/41539x)



# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

## Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales

87

## Controlling & Finanzierung

91

## Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Koch/Köchin - Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg

**Holen Sie Ihren Lehrabschluss nach.** Dieser Vorbereitungskurs ermöglicht Ihnen den Weg zu einem (außerordentlichen) Lehrabschluss als Koch. Damit erlangen Sie eine neue Akzeptanz in der Branche und eine offiziell bestätigte Erweiterung Ihres Portfolios.

Das WIFI verfügt über eine professionelle Einrichtung und viel Erfahrung: Die Fachleute, die hier unterrichten, wissen ganz genau, worauf es bei einer Lehrabschlussprüfung ankommt, und unterrichten dieses geforderte Wissen und Können - punktgenau und sehr praxisbezogen.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Mit der Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung.
- ✓ Sie werden optimal auf die praktische und theoretische Lehrabschlussprüfung vorbereitet.
- ✓ Der große Vorteil: Sie üben in derselben Küche, in der Sie später auch zur LAP antreten.

### Inhalte:

- Gerätekunde
- Unfallverhütung
- Lagerung, Einkauf
- Hygiene/HACCP
- Lebensmittelkunde
- Getränkekunde
- Ernährungslehre/Allergene
- Menü- und Speisenkunde
- Intensive Küchenpraxis
- Buchhaltung, Kassabuch
- Kalkulation, Kostenrechnung

**Wichtig:** Wenn Sie die schriftlichen Prüfungsfächer Buchhaltung, Kassabuch, Kalkulation und Kostenrechnung im Kurs zu 100% besuchen, wird Ihnen der schriftliche Prüfungspart bei der Lehrabschlussprüfung angerechnet.

**Zielgruppe:** Angelernte Köchinnen/Köche (Hilfsköche), Konditoren, Fleischer, Bäcker, Restaurantfachleute, Systemgastronomen

### Voraussetzung:

- Für den Antritt zur außerordentlichen LAP sind 18 Monate einschlägige Berufspraxis (bestätigt durch einen oder mehrere Betriebe) erforderlich.
- Für den Besuch des Kurses müssen die 18 Monate noch nicht erreicht sein.

**Dauer:** 120 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.260,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 25.11.2024	Mo, Di 8.00 – 16.00	4172301K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.5. – 23.5.2025	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4172302K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41723x](https://wifisalzburg.at/41723x)



## Restaurantfachkraft - Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg

Gelernt ist gelernt! Das ist Ihr Weg zum außerordentlichen Lehrabschluss. Das ist die Chance für alle, die eine Lehre abgebrochen haben oder nur angelehrt sind, endlich auch einen offiziellen Lehrabschluss zu erlangen. Damit öffnen sich neue berufliche Möglichkeiten, die sich - bei entsprechendem Engagement - nicht zuletzt auch im Finanziellen niederschlagen. Wir bereiten Sie punktgenau auf die Lehrabschlussprüfung vor.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Mit der Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung.
- ✓ Sie werden optimal auf die praktische und fachliche Lehrabschlussprüfung vorbereitet.

### Inhalte:

- Servicemanagement und Warenwirtschaft
- Mise en Place und Service
- Speisen- und Getränkekunde
- Tisch decken und praktische Servierübungen
- Gläserkunde, Inventar
- Servierkunde
- Marketing und Kommunikation
- HACCP
- Grundlagen der Betriebswirtschaft
- Buchführung
- Fachrechnen
- Fachkunde

**Wichtig:** Wenn Sie die schriftlichen Prüfungsfächer Buchhaltung, Fachrechnen, Kalkulation und Kostenrechnung im Kurs zu 100% besuchen, wird Ihnen der schriftliche Prüfungspart bei der Lehrabschlussprüfung angerechnet.

**Zielgruppe:** Angelernte Servicemitarbeiter (Hilfskräfte im Restaurant), Lehrabbrecher...  
Dieser Kurs ist auch gut geeignet als Vorbereitung für die Ablegung einer Zusatzprüfung aus einem artverwandten Lehrberuf.

### Voraussetzung:

- Vollendetes 18. Lebensjahr
- Nachweis von mindestens 1,5 Jahren einschlägiger Praxis Vollzeit
- 75 % Anwesenheit im Vorbereitungskurs

### Hinweise:

- Für den Antritt zur außerordentlichen LAP sind 18 Monate einschlägige Berufspraxis erforderlich.
- Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

**Seminarleiter:** Christopher Angerer, Bad Hofgastein

**Dauer:** 96 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

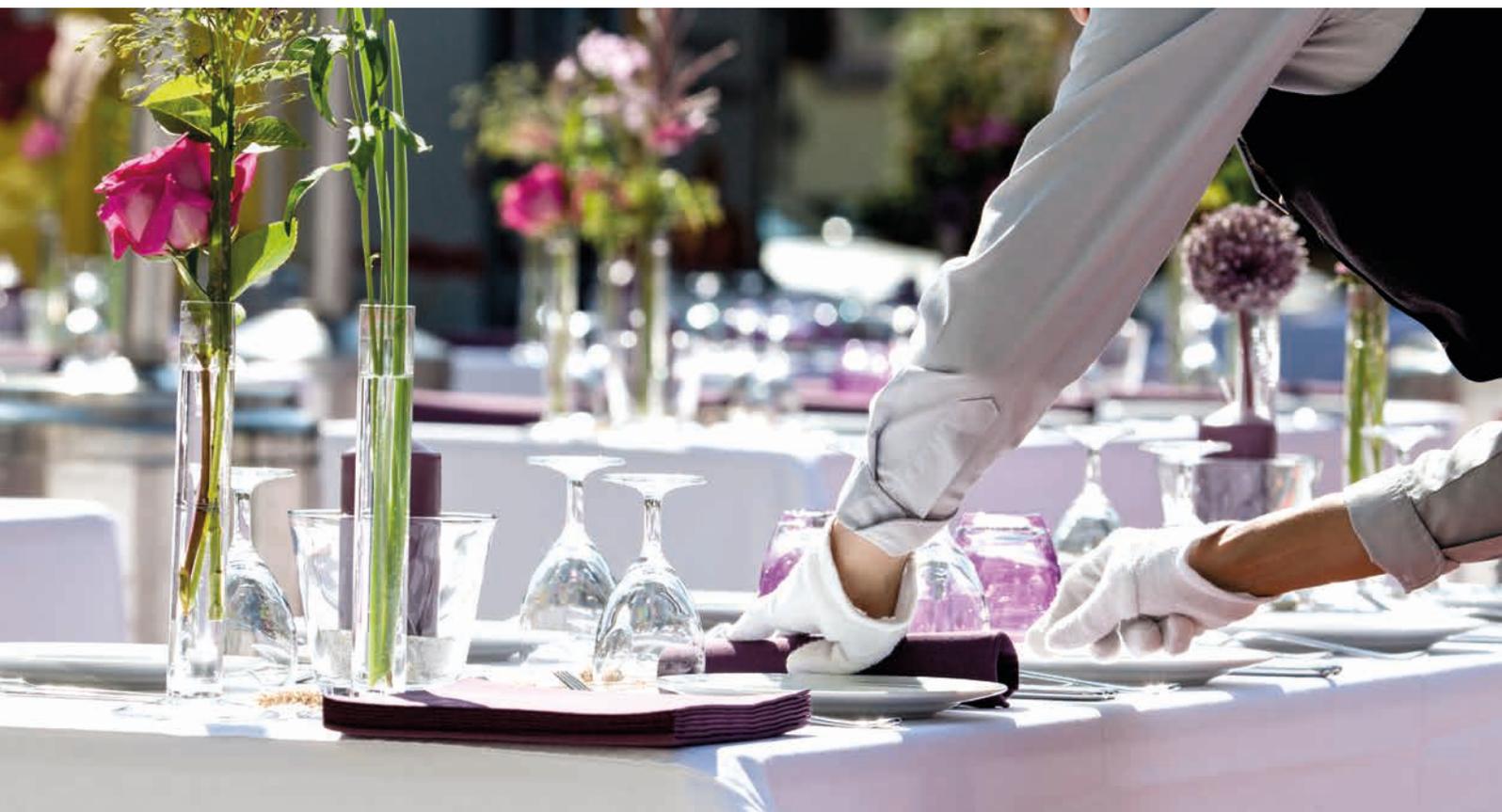
Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 12.11.2024	Mo, Di 8.00 – 16.00	4172501K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.5. – 20.5.2025	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4172502K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41725x](https://wifisalzburg.at/41725x)



## Kochlehrlinge / Gastronomiefachfrau/mann - Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung für ordentliche Lehrabsolventen und praktisches Training für Kochlehrlinge im letzten Lehrjahr. Speziell geeignet als Vorbereitung auf den theoretischen und praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung.

### Inhalte: 1. Tag Theorie / 2. Tag Praxis

- Zubereitung verschiedener Menüs nach den Richtlinien des Prüfungsablaufs
- Das Zubereiten verschiedener Teige und Massen
- Kalte und warme Grundsaucen und deren Ableitungen
- Ansetzen von gebundenen Saucen
- Suppeneinlagen
- Zubereiten von warmen Mehlspeisen
- Ansetzen von Saucenfleisch in mehreren Variationen
- Zubereitung diverser Beilagen
- Erarbeiten von Materiallisten
- Besprechung von Menüfolgen und Anrichtetechnik
- Briefing für die praktische Prüfung

### Hinweise:

- Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung und bringen Sie Ihr eigenes Messerset mit!
- Für Lehrlinge als Gastronomiefachfrau/mann deckt dieser Kurs nur den Küchenfachbereich ab. Der Restaurantfachbereich wird in einen separaten Kurs angeboten.

**Seminarleiter:** KM Franz Aichhorn, Kleinarl; KM Alexander Forbes, Zell am See

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 8.10.2024	Mo, Di 8.00 – 16.00	4111501K
3.2. – 4.2.2025	Mo, Di 8.00 – 16.00	4111502K
9.4. – 10.4.2025	Mi, Do 8.00 – 16.00	4111503K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
1.7. – 2.7.2025	Di, Mi 8.00 – 16.00	4111504K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41115x](https://wifisalzburg.at/41115x)

## Restaurantlehrlinge / Gastronomiefachfrau/mann - Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung für ordentliche Lehrabsolventen. Überbetriebliches Training für Lehrlinge im letzten Lehrjahr für das Fachgespräch und für den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung Restaurantfachkraft.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Praktisches Training für die Lehrabschlussprüfung im Bereich der Prüfarbeit und des Fachgesprächs
- ✓ Dieser Kurs dient auch als Training für die überbetriebliche Ausbildung (als Ergänzung zum Berufsbild)

### Inhalte:

- Menükunde mit den entsprechenden Deckübungen
- Tranchieren
- Flambieren
- Filetieren
- Zubereiten von Beef Tartar
- Zubereiten von Spezialkaffees
- Cocktails mixen
- Besprechen aller Prüfungsfragen.

### Hinweise:

- Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!
- Für Lehrlinge als Gastronomiefachfrau: mann deckt dieser Kurs nur den Restaurantfachbereich ab. Der Küchenfachbereich wird in einem separaten Kurs angeboten. (Vorbereitung für Kochlehrlinge)

**Seminarleiter:** Christopher Angerer, Bad Hofgastein

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 8.10.2024	Mo, Di 8.00 – 16.00	4111601K
3.2. – 4.2.2025	Mo, Di 8.00 – 16.00	4111602K
9.4. – 10.4.2025	Mi, Do 8.00 – 16.00	4111603K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
1.7. – 2.7.2025	Di, Mi 8.00 – 16.00	4111604K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41116x](https://wifisalzburg.at/41116x)

## Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung Hotel- & Gastgewerbeassistenten

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie bereiten sich zielorientiert auf die Lehrabschlussprüfung sowohl theoretisch als auch praktisch vor.
- ✓ Sie tauschen sich mit anderen Kollegen und Kolleginnen aus.

### Inhalte:

- Einkauf/Verkauf von Materialien und/oder Dienstleistungen
- Schrift- und Zahlungsverkehr
- Verbuchung
- Mängelfeststellung und Reklamation
- Fachwissen im Rezeptionsbereich

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

**Seminarleiter:** Christopher Angerer, Bad Hofgastein

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.9. – 12.9.2024	Mi, Do 8.00 – 16.00	4150101K
1.4. – 2.4.2025	Di, Mi 8.00 – 16.00	4150102K
28.4. – 29.4.2025	Mo, Di 8.00 – 16.00	4150103K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41501x](https://wifisalzburg.at/41501x)

## Konditorlehrlinge - Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Konditoren kennen das Zuckerbäckerhandwerk - in Theorie und Praxis. Im WIFI-Kurs bereiten sich Lehrlinge auf die Lehrabschlussprüfung vor.

**Inhalte:** Zu den Lehrinhalten gehören diese Schwerpunkte:

- Marzipanfiguren + Rosen modellieren
- Beschriftung + Randgarnierung
- Genaue Angaben über die Werkstücke - besprechen der Größen und Größenverhältnisse
- Wie gestalte ich den Präsentationstisch?
- Wie verläuft der Prüfungstag bzw. das Fachgespräch?

**Zielgruppe:** Konditoren-Lehrlinge im 3. Lehrjahr

### Hinweis:

- Jeder Teilnehmer kann sein warmes Dessert zubereiten und bekommt hierfür das fachliche Prüferurteil und Verbesserungsvorschläge. Sie müssen die Rohstoffe hierfür selbst mitbringen, so können Sie die Herde im WIFI gut kennenlernen.
- Bitte bringen Sie in den Kurs Ihr eigenes Modellierwerkzeug sowie küchengerichte Kleidung und festes Schuhwerk mit.

**Dauer:** 5 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.5.2025	Mi 8.00 – 13.00	4001101K
28.5.2025	Mi 8.00 – 13.00	4001102K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40011x](https://wifisalzburg.at/40011x)



# Übersicht

## Küche & Kochen 05

---

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss 21

---

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister 27

---

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie 33

---

## Weine & Edelbrände 45

---

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke 57

---

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse 61

---

## Gastgewerbe 65

---

## Hotellerie 71

---

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales 87

---

## Controlling & Finanzierung 91

---

## Event- & Freizeitmanagement 93

---

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement 99

---

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal 102

---



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Meisterschule Fleischer - modular

**Wir ebnen gemeinsam mit Ihnen Ihren Weg in die Selbstständigkeit oder für eine Führungsaufgabe im Fleischer-Handwerk.**

Sie möchten sich bestmöglich auf die Meisterprüfung Fleischer vorbereiten, um diese gleich im ersten Anlauf zu bestehen? Der Meisterkurs Fleischer vermittelt Ihnen gezielt das Wissen und die Fähigkeiten, um die fachlichen und praktischen Module der Meisterprüfung Fleischer zu absolvieren. Sie lernen von erfahrenen Trainer:innen, die ihr Praxiswissen gern an Sie weitergeben.

**Ihr Nutzen:** Als Fleischer-Meister reif für Führungsaufgaben Die Meisterprüfung bereitet auf Führungsaufgaben in Betrieben vor. Nach wie vor stellt die Meisterprüfung Fleischer die wichtigste Zugangsvoraussetzung zur selbstständigen Ausübung des Fleischer-Gewerbes dar. Fleischer-Meister führen entweder selbstständig ein eigenes Fleischer-Unternehmen oder sie arbeiten unselbstständig beschäftigt in Schlachtbetrieben, Fleischerfachgeschäften, Fleischgroßmärkten oder Betrieben der Fleischwarenindustrie.

Als Fleischermeister verfügen Sie über breite fachliche Kenntnisse. Diese befähigen Sie dazu, das Fleischer-Handwerk auf höchstem Niveau auszuüben. Außerdem sind Sie in der Lage, einen Fleischer-Betrieb wirtschaftlich zu führen und Lehrlinge auszubilden.

**Zielgruppe:** Der Meisterkurs Fleischer richtet sich an alle Personen, welche sich optimal auf die Meisterprüfung Fleischer vorbereiten möchten. Besonders angesprochen sind alle, die selbstständig einen Fleischer-Betrieb führen möchten.

**Voraussetzung:** Eine erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung und mehrjährige Berufserfahrung als Fleischer sind Voraussetzung für den Besuch des Meisterkurses Fleischer.

### Inhalte:

**Modul 1B:** Vorbereitung auf die fachlich-praktische Prüfung

**Modul 2B:** Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Prüfung

**Modul 3:** Fachlich-schriftliche Prüfung

**Modul 4:** Ausbildertraining mit Fachgespräch oder Ausbilderprüfung

**Modul 5:** Unternehmerprüfung

## Modul 1B: Vorbereitung auf die fachliche Prüfung - Fleischermeister

- Feinzerlegen von Rind- und Schweinefleisch unter Beachtung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP)
- Vorbereiten und Herstellen von Platten
- Herrichten und Fertigstellen von Kochpökelwaren
- Wurst-Herstellung
- Präsentation der Produkte nach den rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP) und nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit

- Planung und Dokumentation der Arbeitsgänge: Erstellen eines aufbauenden, einfachen Systems nach den HACCP-Prinzipien bzw. wo dies für einen Teilprozess ausreichend ist, nach der Guten Hygienepraxis.
- Ausarbeitung eines betrieblichen Hygienekonzepts mit Reinigungs- und Desinfektionsplan sowie einer systematischen Schädlingsbekämpfung.

**Dauer:** 52 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.800,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.11. – 16.11.2024	Mo-Sa 8.00 – 17.00	4111101K

## Modul 2B: Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Prüfung - Fleischer

- Betriebs- und Arbeitsplanung
- Material und Fachkunde
- Qualitätsmanagement

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 980,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. – 24.1.2025	Mo-Do 8.00 – 17.00	4111301K

## Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfungsvorbereitung - Fleischer

- Betriebsplanung
- Fachrechnen und Fachkalkulation
- Erstellung eines Angebots
- Produktaufmachung/Verpackung und
- bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3.2. – 7.2.2025	Mo-Do 8.00 – 17.00	4111401K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41109x](https://wifisalzburg.at/41109x)

## Diplomierter Fleischsommelier

### WIFI-Zeugnis und -Diplom

#### Inhalte:

##### Modul 1:

- Kulturgeschichte: Domestizierung von Wildtieren, Entwicklung des Fleischkonsums
- Internationale Fleischkonsumgewohnheiten
- Landwirtschaft und Nutztierhaltung in Österreich (Theorie und Exkursion)
- Internationale Nutztierhaltung: Fleischproduktion, Handel, Konsum, Ethik, Tierhaltungsformen und ihre Auswirkungen auf die Qualität
- Rassen und ihre Bedeutung
- Gesetzliche Bestimmungen in Österreich und international
- Tierkrankheiten und ihre Auswirkungen
- Sensorik mit praktischen Übungen
- Qualitätsmanagement: Kriterien, Einflussfaktoren, Mängel, Aufzucht bis Lagerung, Standards und Normen (national, international)
- Lebensmittelcodex und gute Hygienepraxis: HACCP für Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Exkursionen zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

##### Modul 2:

- Teilstückkunde (Theorie und Praxis): Alle Tierarten, inklusive Exoten - Fleischkennzeichnung, internationale Schnitte, Qualitätsklassen
- Fleischerzeugnisse: Produktion (Theorie und Praxis), Technologie, Kalkulation, Einteilung nach Codex, Sensorik, Internationale Spezialitäten mit Verkostung und passenden Getränken
- Präsentation von Fleischerzeugnissen: Plattenlegen, Verkaufsvitrine, Verkaufsgespräch, Argumentationstraining
- Grillseminar
- Fleisch in der Ernährung: Inhaltsstoffe, biologische Verwertbarkeit, Mangelerscheinungen bei Fleischverzicht

##### Modul 3:

- Fleisch in der Küche (3 Praxistage): Verwendung aller Teilstücke, Vorbereitung, Zubereitung mit verschiedenen Garmethoden, Anrichten, Dekorieren, Beilagen und passende Getränke mit Verkostung
- Fleischgerichte: Österreichische und internationale Spezialitäten, Konsumverhalten, Marktforschung, Trends

**Zielgruppe:** Produzenten von Fleisch, Fleischfachverkäufer, Fleischer, Einkäufer, Qualitätsbeauftragte, Köche, Servicemitarbeiter, Wirte, auch Landwirte, Feinkostinspektoren, Ernährungsberater und Diätologen, Lebensmittelberater, Privatpersonen mit besonderem Interesse an Fleisch

**Voraussetzung:** Abgeschlossene Berufsausbildung oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche, wobei das Ende der beruflichen Tätigkeit nicht länger als 5 Jahre zurückliegen darf.

**Hinweis:** Sie legen für Ihr Zeugnis und Diplom eine schriftliche, mündliche und praktische Prüfung ab.

**Dauer:** 120 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. - 20.3.2025	Mo-Fr 8.30 - 17.30, modular monatlich ca. 1 Woche	4116901K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41169x](https://wifisalzburg.at/41169x)

### Prüfung Diplomierter Fleischsommelier

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.4.2025	Fr 8.00 - 15.00	4116701K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41167x](https://wifisalzburg.at/41167x)



## Meisterkurs Bäcker

Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung Bäcker

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie bereiten sich optimal auf die praktische und theoretische Meisterprüfung vor.
- ✓ Sie lernen und arbeiten bereits in Ihrer Prüfungsumgebung.
- ✓ Sie tauschen sich mit angehenden Meistern aus.

**Inhalte:** Der Vorbereitungskurs besteht aus angeführten Modulen:

### Modul 3a: Vorbereitung auf die fachlich-schriftliche Meisterprüfung der Bäcker:

Planung - Kostenrechnung - Lohnverrechnung

**Seminarleiter:** Dipl. Päd. Alfred Grasberger, Gmunden

### Modul 2: Vorbereitung auf die fachlich-mündliche Meisterprüfung der Bäcker:

Nahrungsmittelkunde - Fachkunde - Maschinenkunde -

Hygiene - Branchenrelevante Rechtsvorschriften - Personal-, Ablauf- und Vermarktungsplanung - Sicherheitsmanagement - Qualitätsmanagement - Projekterstellung.

**Seminarleiter:** Gerd Rainer, Bad Ischl

### Modul 3: Vorbereitung auf die fachlich-schriftliche Meisterprüfung der Bäcker:

Fachkunde - Fachrechnen - branchenrelevante Rechtsvorschriften - HACCP

**Seminarleiter:** Gerd Rainer, Bad Ischl

### Modul 1: Vorbereitung auf die fachlich-praktische Meisterprüfung der Bäcker:

Brot - Gebäck (Kleingebäck) - Feinbackwaren - Backwaren aus Massen - Imbisse

**Seminarleiter:** Gerd Rainer, Bad Ischl

**Zielgruppe:** Meisterprüfungskandidaten und ausgelernte Bäcker.

**Hinweis:** Im Kursbeitrag ist eine CD-ROM mit Kalkulationen im Wert von € 108,- inbegriffen.

**Seminarleiter:** Rainer Gerd, Bad Ischl und Dipl.-Päd. Alfred Grasberger, Gmunden

**Dauer:** 97 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.950,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
27.9. – 15.11.2024	(Do), Fr, Sa 8.00 – 16.00 Genaue Terminplanung wird im Sommer 2024 festgelegt!	4115801K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41158x](https://wifisalzburg.at/41158x)



## Vorstufe zum Meisterkurs Konditor für Quereinsteiger

### WIFI-Zeugnis

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.

### Inhalte:

- Theoretisches Grundwissen, u.a. Rohstoffe in der Konditorei und deren Eigenschaften, Codex Richtlinien, Allgemeine Hygienebestimmungen
- Teige, u.a. Hefeteig, Plunderteig, Blätterteig, Mürbteig
- Massen, u.a. Biskuitmasse/Wiener Masse, Sandmasse (Sachertorte), Spezialmassen
- Marzipan, Cremes und Füllungen, u.a. Herstellung von Fruchtcreme und Schokoladenmouse, einsetzen einer Torte, mitgebrachte Sachertorten glasieren, Herstellung von Marzipanfiguren und -tieren
- Zucker/Schokolade, u.a. Temperieren von Kuvertüre (zwei unterschiedliche Möglichkeiten), herstellen von Ganachen, Schokoladendekore, Herstellung eines kleinen Schokoladenschaustückes
- Speiseeis, u.a. Herstellungsarten, Fehlererkennung, Hauptzutaten

### Voraussetzung:

- Grundkenntnisse und fachliches Know-how in der Patisserie.
- Die Vollendung des 18. Lebensjahres.

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

**Trainer:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin, Salzburg;  
Klaus Ablinger, LBS 2, Salzburg

**Dauer:** 91,5 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.890,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
15.1. – 22.2.2025	Mi 18.00 – 22.00, Sa 8.00 – 18.00 + Unterrichtstage in den Semesterferien!	4110801K
15.1. – 22.2.2025	Mi 18.00 – 22.00, Sa 8.00 – 18.00 + Unterrichtstage in den Semesterferien!	4110802K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41108x](https://wifisalzburg.at/41108x)

## Vorstufe zum Meisterkurs Konditor für Quereinsteiger - Prüfung

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.3.2025	Fr 9.00 – 17.00	4110402K
15.3.2025	Sa 8.00 – 17.00 Prüfung zu 41108014	4110401K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41104x](https://wifisalzburg.at/41104x)



## 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 ausgebildete Konditoren.

**Dauer:** 136 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.890,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. – 26.3.2025	Praxis: Tagsüber 8.30 – 17.00 und Theorie: abends Mo-Mi 18.00 – 22.00 (Terminplan unter <a href="http://www.wifisalzburg.at/41168x">www.wifisalzburg.at/41168x</a> )	4116801K
27.3. – 28.5.2025	Praxis: Tagsüber 8.30 – 17.00 und Theorie: abends Mo-Do 18.00 – 22.00 (Terminplan unter <a href="http://www.wifisalzburg.at/41168x">www.wifisalzburg.at/41168x</a> )	4116802K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41168x](http://wifisalzburg.at/41168x)



# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

## Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales

87

## Controlling & Finanzierung

91

## Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Pâtisserie-Ausbildung

Beim Anblick eines Backwerkes sollte uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Für diese nicht immer leichte Aufgabe muss man einiges beachten: Wirtschaftlichkeit, Handwerklichkeit und Sauberkeit am Arbeitsplatz.

### Ihr Nutzen

- ✓ Sie können warme und kalte Desserts sowie Backwerke professionell zubereiten.

### Inhalte:

- Zubereitung von Massen, Teigen, Mousse, Cremes, Speiseeis, Sorbet, Parfait, Torten und Dekors, Früchtedesserts, Früchtesaucen
- Einfache, schnelle Garnituren
- Anrichten von Tellern
- Mit pasteurisierten Eiern arbeiten

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

**Zielgruppe:** Köche und Mitarbeiter aus der Konditorei, Bäckerei und beruflich Interessierte, die eine große Begabung für Desserts und Backwerke mitbringen.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

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

### Trainersteckbrief

**Derzeitige Tätigkeit:** Selbständige Konditorin seit 2018, Trainertätigkeit im WIFI seit 2021

**Qualifikationen:** Meisterprüfung Kosmetik, Fußpflege (2006), Meisterprüfung Konditor (2018)

**Trainingsschwerpunkte:** Trainerin in allen Bereich der süßen Küche:  
Konditorei, Pâtisserie  
Ebenso spezialisiert auf vegane, glutenfreie Konditorei

**Spezifische Konditorei:** Trainerin in allen Bereichen der süßen Küche (Konditorei, Pâtisserie). Ebenso spezialisiert auf vegane, glutenfreie Konditorei, spezifische Konditorei (u.a. Motivtorten, kreative Konditorei) sowie Ernährungslehre, Einblicke in Lebensmittelunverträglichkeiten uvm.



Daniela Baumgartner  
Trainerin Pâtisserie-  
Ausbildungen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
16.10. – 24.10.2024	Mi, Do 9.00 – 17.00	4109601K
13.3. – 21.3.2025	Do, Fr 9.00 – 17.00	4109602K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.10. – 18.10.2024	Do, Fr 9.00 – 17.00	4109603K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41096x](https://wifisalzburg.at/41096x)

## Pâtisserie-Aufbaukurs

### WIFI-Zeugnis

Trendige neue Desserts - kalt, warm, gebacken, gefroren und deren ästhetische Anrichteweise

**Inhalte:** Der Kurs baut auf den Pâtisserie-Grundkurs auf, daher verlagert sich der Fokus auf die feine Hotel-Pâtisserie. Die Grundkenntnisse in den Anrichteweisen werden nun geschliffen. Anrichtetechniken und Präsentationsstile der Desserts hat viel mit der Persönlichkeit und dem „geschulten“ Auge zu tun. Hier lernen Sie, wie ein Pâtissier zu denken. Anwendungen von verschiedenen Texturen. Einführung in die molekulare Dekoration. Einführung in das Thema Pralinen. Dekorationen mit verschiedensten Materialien wie Schokolade, Zucker, Isomalt, Obst, Gemüse, Blüten, Massen und Teige. Anrichtetechniken auf dem Dessertteller und das Schreiben mit Schokolade. Einlasstechnik mit Schokolade.

**Voraussetzung:** Abschluss der WIFI-Pâtisserie Ausbildung  
**Hinweis:** Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
6.11. – 28.11.2024	Mi, Do 9.00 – 17.00	4109001K
3.4. – 18.4.2025	Do, Fr 9.00 – 17.00	4109002K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
12.11. – 20.11.2024	Di, Mi 9.00 – 17.00	4109003K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41090x](https://wifisalzburg.at/41090x)

## Meisterliche Petit Four und Petit Gateaux

Sie sind die Hauptdarsteller bei jedem Business Catering. Petit Four & Petit Gateaux sind das französische Kleingebäck, das jeden Gaumen erobert. Wir zeigen Ihnen wie die kleinen feinen Küchlein am besten gelingen und dazu die fein-üppigen Dekors auf dem französischen Naschwerk.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie produzieren die gesamte Schönheit der französischen Backkultur.

### Inhalte:

**Praktisches Arbeiten:** Sie stellen typische und doch einzigartige Köstlichkeiten der französischen Dessertküche her. Vom Mürbteigschüsslerl, Frucht- & Schokoküchlein, Esterhazy Schnitten bis zum Punschkräpferl reicht die Vielfalt. Für diese liebevoll in Handarbeit gefertigten süßen Leckereien verarbeiten wir ausschließlich Zutaten höchster Qualität und in erlesenen Geschmacksrichtungen. Die Füllungen und Cremes sowie Dekore halten eine variantenreiche Ideensammlung für Sie bereit.

Sie stellen Petit Fours & Petit Gateaux aus unterschiedlichen Materialien her. Dabei werden besondere Techniken angewandt und mit Texturen gespielt. Ein großes Augenmerk fällt auf die Ausgewogenheit und das Größenverhältnis. Dekoration und Präsentation runden Ihre Petit Fours und Petit Gateaux ab.

**Hinweis:** Dieser Kurs ist für Meisterprüfungskandidaten empfehlenswert.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
28.9.2024	Sa 9.00 – 17.00	4105802K
23.5.2025	Fr 9.00 – 17.00	4105801K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41058x](https://wifisalzburg.at/41058x)

## Klassische österreichische Konditorei

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

### Inhalte:

- Gemeinsames Erarbeiten von Rezepten für klassische Torten und Gebäcke wie Kardinalschnitten und Bienenstich mit Fokus auf Erhalt von Originalrezepten und korrekter Herstellung und Gestaltung
- Schwerpunkt auf richtigem Glasieren, Eindecken, Dekorieren sowie Herstellung von Massen und Füllungen
- Erlernen des richtigen Umgangs mit Sahne, Gelatine, Schokolade usw.

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, Pâtisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

### Hinweis:

- Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung.
- Bringen Sie ein geeignetes Gefäß mit, um Ihre hergestellten Produkte mit nach Hause nehmen zu können.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
15.5.2025	Do 9.00 – 17.00	4142801K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.4.2025	Do 9.00 – 17.00	4142801K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41428x](https://wifisalzburg.at/41428x)

## Tortendekorationen für Motiv- und Sahnetorten

Die schönsten Dekorationen erfordern Handwerk und Ästhetik. Wir zeigen Ihnen die Vielfalt der Dekorationsmöglichkeiten mit Spritzmustern, Schablonenarbeiten, Modelagen wie handgefertigten Figuren, Blüten und Zuckergusswerke im Mix mit Freihandzeichnungen.

### Inhalte:

- Spritzmuster mit Sahne & Sahnecremen
- Perfekte Kanten beim Überziehen mit Sahne
- Sahnedekoration
- Zuckerdekorationen: Ziehen, Blasen, Modellieren
- Schokoladendekorationen
- Modelierarbeiten aus Fondant und Marzipan
- Dekore aus echten Blüten
- Gebackene Dekore
- Getrocknete Dekorationen
- Bäiser
- Macarons als Dekor, u.v.m.

**Zielgruppe:** Lehrlinge, Konditoren, Pâtissiers und Interessierte

**Hinweis:** Dieser Kurs ist eine gute Basis für Meisterprüfungskandidaten und steht für alle Interessierten zur Verfügung.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
13.1. + 20.1.2025	Mo 9.00 – 17.00	4140201K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41402x](https://wifisalzburg.at/41402x)

## Herzhaft backen

Einfache und schnelle Rezepte mit Knabber- und Knusperteigen - herzhaft gefertigt.

### Inhalte:

- Blätterteigsticks
- Kräutereckerl
- Knabbergeback
- Pizza backen
- Herzhafte Plätzchen
- Brot & Gebäck
- Windbeutel herzhaft uvm.

**Hinweis:** Bitte bringen Sie eine Kochbekleidung oder eine Schürze mit.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
18.11.2024	Mo 9.00 – 17.00	4112601K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
22.11.2024	Fr 9.00 – 17.00	4112602K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41126x](https://wifisalzburg.at/41126x)



## Vegan Backen

Ob saftige Torten und Kuchen ohne Eier, knusprige Kekse ohne Butter oder süße Pfannkuchen ohne Kuhmilch – wir erarbeiten köstliche vegane Backrezepte, die garantiert nicht nach Verzicht schmecken! Bei uns erhalten Sie viele Tipps und Tricks, wie Sie auf tierische Zutaten verzichten können. Dazu kommen unterschiedliche vegane Backrezepte für Süßes und Herzhaftes, Leichtes und Üppiges.

### Inhalte:

- Torten, Biskuits, Striezel
- Petit Fours und Kekse
- Tartes, Pizzataschen und ein schnelles Brot

**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:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.10. – 11.10.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	4100001K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2.12. – 9.12.2024	Mo 9.00 – 17.00	4100002K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41000x](https://wifisalzburg.at/41000x)

## 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

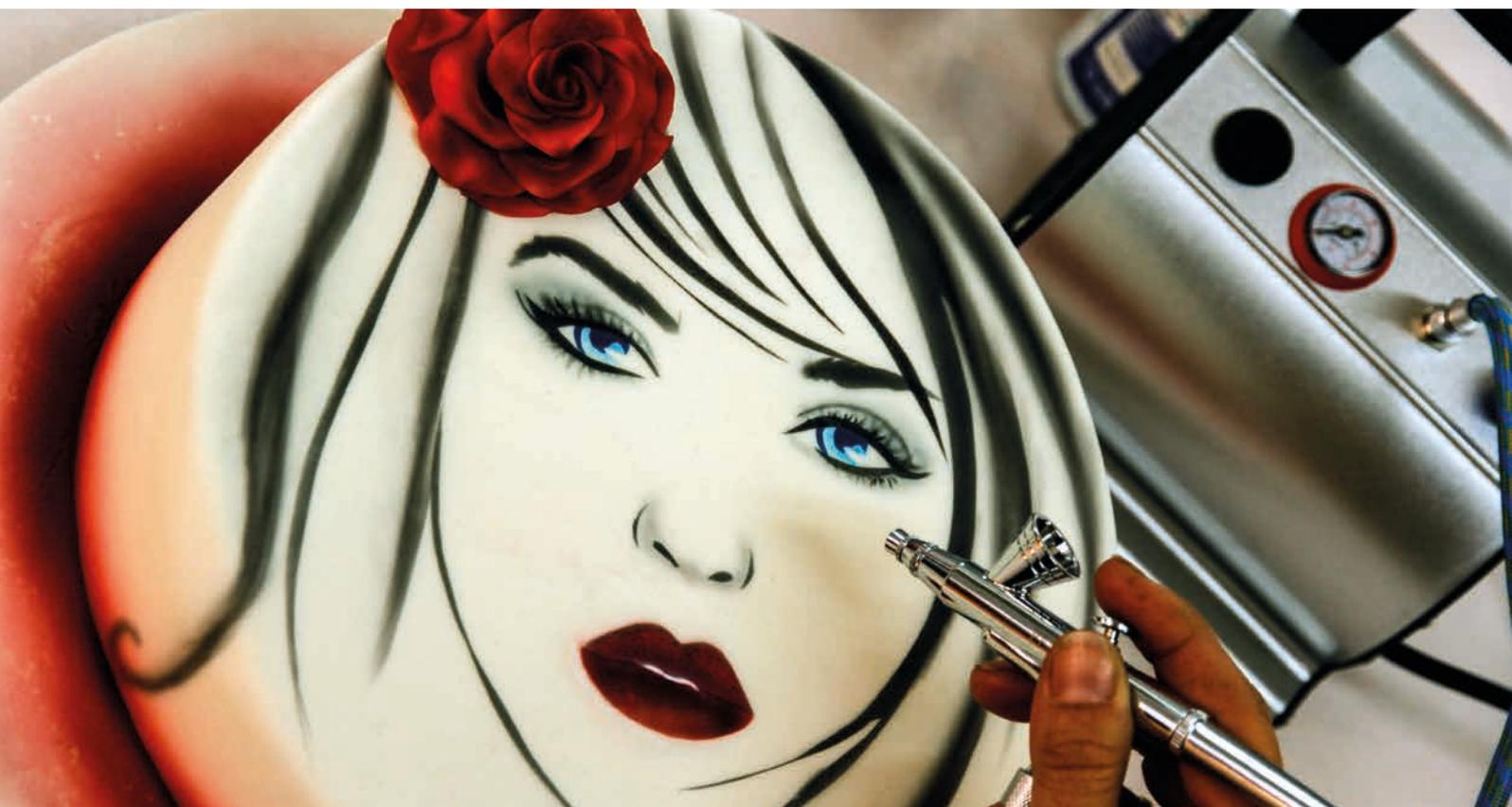
**Ihre Investition:** € 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.1.2025	Do 14.00 – 18.00	4101001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41010x](https://wifisalzburg.at/41010x)



## 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
  - Schokoladedekore individuell mit Transferfolie, Strukturfolie
  - Bunte Bubbles für den Bubble-Cake

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

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
29.4. – 30.4.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	4101801K

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.12. – 12.12.2024	Do, Fr 9.00 – 17.00	4101802K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41018x](https://wifisalzburg.at/41018x)

## Torten mit Fondant überziehen und modellieren

Wir zeigen Ihnen wie man runde Torten mit Fondant überzieht und wie man sie ideal darauf vorbereitet. Selbst erstellte Fondants können einfach mehr. Wir werden aber auch die ideale Verarbeitung von Fertigfondants erlernen. Als Krönung eines jeden Backwerks modellieren Sie Figuren und Blumen aus Fondant.

### Inhalte:

#### Praktisches Arbeiten:

- Vorbereitungsarbeiten von Torten und Backwerken für das Eindecken mit Fondant
- Fondant selbst gemacht und Fertigfondant
- Ideale Konsistenzen für Fondant und hilfreiche Tipps zum Überziehen
- Figuren und Blumen aus Fondant modellieren

**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

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.9.2024	Fr 9.00 – 17.00	4100701K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41007x](https://wifisalzburg.at/41007x)



## Chocolatier-/Chocolatière-Akademie

### WIFI-Zeugnis

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

**Inhalte:** Professionelle Chocolatiers wissen Bescheid 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 Formguss von Schokolade
- Süßwarenrezepte mit Ganache, Zuckersirup und/oder Fondant
- betriebswirtschaftlichem Wissen in den Bereichen Vermarktung und Produktion

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

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung mit.

**Seminarleiter:** Martin Studeny, Salzburg

**Dauer:** 40 Lehreinheiten



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40076x](https://wifisalzburg.at/40076x)

## 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 Rohkakao 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

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.11. – 26.11.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	4007701K

## 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

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
9.12. – 10.12.2024	Mo, Di 14.00 – 19.30	4007801K

## 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

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. – 21.1.2025	Fr 14.00 – 19.20	4007901K

## Aufschnitt-Torten

Die Aufschnitt-Torte oder auch „Ladentorte“ genannt ist das Meisterstück des Konditorhandwerks.

### Inhalte:

- Wiener Böden
- Mürbteig
- Dekorbuskuitmasse
- Fruchtspiegel
- Füllungen
- Crunch
- Pürees
- Strukturmassen
- Fruchtspiegel
- und Dekoration einer Aufschnitt-Torte

**Zielgruppe:** Für Quereinsteiger: innen zum Meisterkurs Konditor, Pâtissiers und Backbegeisterte;

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung bzw. eine Schürze mit.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
16.1. – 17.1.2025	Do, Fr 9.00 – 17.00	4112301K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41123x](https://wifisalzburg.at/41123x)

## Traditionell backen

### Inhalte:

Wir backen aus Omas Rezeptbuch:

- Buchteln
- ausgezogene Krapfen
- gebackene Mäuse
- Polsterzipf
- Spitzbuam
- Topfenknödel
- Stollen
- Brezn

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung oder eine Schürze mit.

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

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
13.12.2024	Fr 9.00 – 17.00	4112801K

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
27.5.2025	Di 9.00 – 17.00	4112802K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41128x](https://wifisalzburg.at/41128x)



## Bonbon Kurs

Die besten Bonbons bekommt man in den alten Zuckerlgeschäften. Hier gibt es noch die handgemachten Köstlichkeiten.

### Inhalte:

- Krachmandeln
- Seidenzuckerl
- Himbeerzuckerl
- Lilliputdrops
- Kieselsteine
- Dragees
- Schokozuckerl
- Fondantzuckerl
- Stollwerk

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung oder eine Schürze mit.

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

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
26.5.2025	Mo 9.00 – 17.00	4112901K

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
17.5.2025	Sa 9.00 – 17.00	4112902K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41129x](https://wifisalzburg.at/41129x)

## Blitzdesserts

Schnelle Desserts mit großer Wirkung für Überraschungsgäste oder einfach um schnell reagieren zu können.

### Inhalte:

- Cremes mit Crunch
- Schnelle Eisspezialitäten
- Blitzteige für Waffeln, Crêpes
- Arme Ritter
- Bowl Cake
- Mug Cake
- Keksküchlein
- Windgebäck
- 5-Minuten Blechkuchen mit Obst

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung oder eine Schürze mit.

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

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
18.10.2024	Mo 9.00 – 17.00	4113001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41130x](https://wifisalzburg.at/41130x)



## Semi-naked Cake mit Buttercreme-Blumen-Kurs

Die Arbeit mit Buttercreme ist die reine Freude. Sie glänzt in allen Farben und Schattierungen. Mit ein wenig Fingerfertigkeit kann man daraus eine wunderschöne Blumenvielfalt kreieren.

### Inhalte:

- Backen von Semi-naked Cakes
- Füllungen
- Rezepturen und Feinheiten
- Buttercreme Konsistenz für Blumendekoration
- Einfärben von Buttercreme
- Spritztechniken
- Erstellen eines Blumenkörbchens

**Zielgruppe:** Caterer, Köch: innen, Quereinsteiger:innen und begeisterte Hobbybäcker: innen.

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung oder eine Schürze zum Kurs mit.

**Seminarleiter:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

**Dauer:** 12 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.3. – 26.3.2025	Di 9.00 – 17.00, Mi 9.00 – 13.00	4111701K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41117x](https://wifisalzburg.at/41117x)

## Macarons Backkurs

Sie sind die Verführer aus der französischen Pâtisserie mit ihrem pastellfarbenen, sanft glänzenden Teint. Welch ein Genuss, wenn sich das feine Mandelgebäck auf der Zunge ausbreitet. Samtige Buttercreme, zart schmelzende Ganache oder fruchtiges Gelee - farblich abgestimmt vollenden das Meisterwerk Macaron.

### Inhalte:

- Macarons Massen
- Farbgebung
- Füllungen: Cremes, Gelee und Ganache
- Verzierungen
- Rezepturen & Backanleitung

**Zielgruppe:** Für alle Backbegeisterten, Caterer und Köch: innen.

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihr Kochgewand mit bzw. eine Schürze und eventuell eine Kopfbedeckung.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

**Dauer:** 4 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 150,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.9.2024	Mo 13.00 – 17.00	4110501K

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
24.3.2025	Mo 13.00 – 17.00	4110502K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41105x](https://wifisalzburg.at/41105x)



## Kekse dekorieren und bemalen

Beim Verzieren von Keksen kann man seine Kreativität ausleben. Ein Gefühl für Farbharmonien und eine ruhige Hand sollte man mitbringen.

### Inhalte:

- Spritzmuster
- Zucker und Schokoladeschrift
- Schokoladen- und Zuckerzeichnungen farblich ausgemalt
- Landschafts- und Motivmalerei
- Besondere Dekorationsideen und Verzierungen
- Sehr kleine Zuckerdekorationselemente selbst herstellen
- Techniklehre mit vielen Anleitungen

**Zielgruppe:** Für Caterer, Köch: innen, Quereinsteiger: innen und Pâtissiers.

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung mit oder eine Schürze und evtl. eine Kopfbedeckung.

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.11.2024	Mo 9.00 – 17.00	4110601K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41106x](https://wifisalzburg.at/41106x)

## Pralinenkurs

Lernen Sie das Polieren, Schminken und Ausgießen von Pralinen. Handgeformte Pralinen in vielen Farben, Facetten und Geschmacksrichtungen sind die Besonderheit in diesem Kurs.

### Inhalte:

- Technisches Fachwissen und Rezepturen
- Hohlkörper und Böden für Pralinen gießen
- Füllungen in verschiedenen Konsistenzen und Geschmacksrichtungen
- Crunch- & Knusperkomponenten
- Eiskonfekt
- Pralinen schminken
- Pralinendekoration herstellen

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

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

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.10. – 5.10.2024	Fr, Sa 9.00 – 16.00	4180001K

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
29.11. – 30.11.2024	Mo 9.00 – 17.00	4180002K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41800x](https://wifisalzburg.at/41800x)



## Speiseeisherstellung

Gutes Eis zu machen, ist eine handwerkliche Kunst. Doch jeder kann es lernen!

Nicht nur für gestandene Profis, auch für Existenzgründer und für Anfänger ist diese Ausbildung geeignet.

### Inhalte:

- Herstellung von Eissorten mit der Eismaschine: Tüten Eis und Eisbecher
- Eis am Stiel
- Granita und Sorbetts
- Schnelles Eis ohne Eismaschine
- Frozen Joghurt
- Eis aus dem Thermomix

**Zielgruppe:** Alle Interessierten, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

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

**Seminarleiterin:** Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.5.2025	Sa 9.00 – 17.00	4142101K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
26.4.2025	Sa 9.00 – 17.00	4142102K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41421x](https://wifisalzburg.at/41421x)



# Übersicht

## Küche & Kochen 05

---

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss 21

---

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister 27

---

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie 33

---

## Weine & Edelbrände 45

---

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke 57

---

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse 61

---

## Gastgewerbe 65

---

## Hotellerie 71

---

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales 87

---

## Controlling & Finanzierung 91

---

## Event- & Freizeitmanagement 93

---

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement 99

---

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal 102

---



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

# Sommelier-Ausbildungen am WIFI-Salzburg

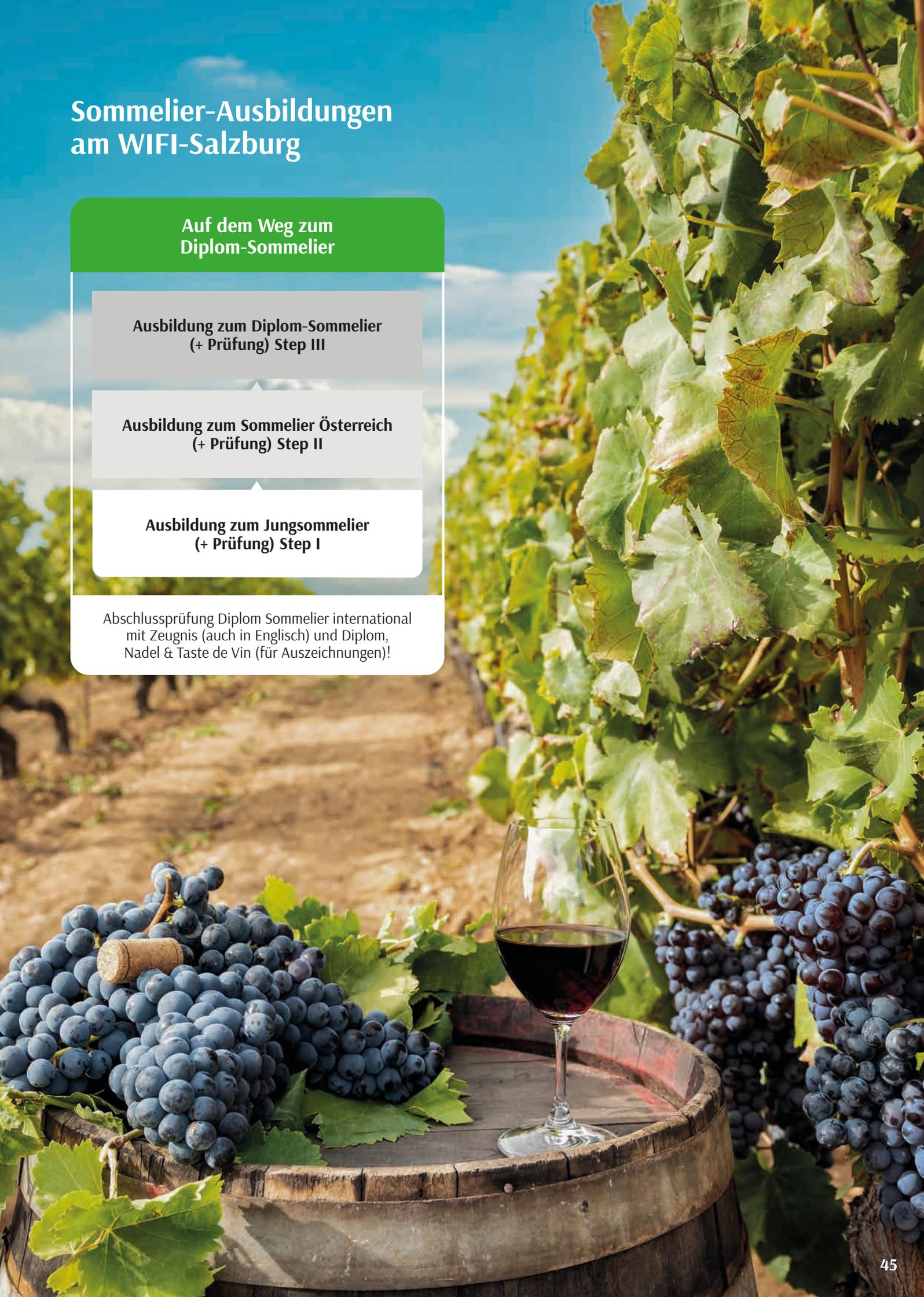
**Auf dem Weg zum  
Diplom-Sommelier**

**Ausbildung zum Diplom-Sommelier  
(+ Prüfung) Step III**

**Ausbildung zum Sommelier Österreich  
(+ Prüfung) Step II**

**Ausbildung zum Jungsommelier  
(+ Prüfung) Step I**

Abschlussprüfung Diplom Sommelier international  
mit Zeugnis (auch in Englisch) und Diplom,  
Nadel & Taste de Vin (für Auszeichnungen)!



## Jungsommelier Ausbildung

### WIFI-Zeugnis

Ihr Berufseinstieg in die Welt des Weines. Kompetente Weinberatung ist längst ein unentbehrlicher Schlüssel zum gastronomischen Erfolg. Im WIFI qualifizieren Sie sich in einem modular aufgebauten Ausbildungssystem zum gefragten Profi in Sachen Wein. Starten Sie jetzt Ihre Berufslaufbahn mit dem ersten Schritt: der Ausbildung zum Jungsommelier.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie steigen in die Berufswelt der Weine ein.
- ✓ Sie können Ihre Kunden kompetent beraten.
- ✓ Sie qualifizieren sich für die Ausbildung zum Diplom Sommelier.
- ✓ Profitieren Sie von fachkundigen Trainern und Sommeliers, die Sie beim Schärfen Ihres Geschmackssinns begleiten und Sie dabei unterstützen, sich auf Ihre Berufslaufbahn in der Welt des Weines vorzubereiten.

### Inhalte:

Holen Sie sich in der praxisbetonten WIFI-Ausbildung zum Jungsommelier die nötige Kompetenz, um Ihren Gästen souverän das passende Glas Wein empfehlen zu können. In 80 Lehreinheiten erarbeiten Sie sich Wissen und praktisches Können in:

- Sensorik - Österreichische Weine verkosten und Weinfachausdrücke
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau, Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden
- Weinland Österreich
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Internationale Weinbaugebiete
- Weinservice
- Käse und Wein
- Weinkartengestaltung und Kalkulation
- Präsentations- und Verkaufshilfen
- Selbst-, Fach- und Sozialkompetenz.

**Ziel:** Professionelles Weingrundwissen und praktische Umsetzung im Service.

**Zielgruppe:** Alle, die sich auch beruflich für Wein interessieren.

### Voraussetzung:

Für die Prüfungszulassung zum Jungsommelier ist erforderlich:

- Mindestalter 17 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag)
- Mindestanwesenheit 75 % im Vorbereitungskurs
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI

**Seminarleiter:** DS Florian Zeif, Restaurant Oedhof Freilassing

### Trainersteckbrief

**Derzeitige Tätigkeit:** Ist seit 2007 selbstständiger Unternehmer mit familiengeführtem Hotel- und Restaurantbetrieb

**Qualifikationen:** 1998 Ausbildung zum Restaurantfachmann  
2006 IHK-Ausbildung zum Restaurantmeister  
2007-2009 Ausbildung zum Diplom-Sommelier im WIFI Salzburg  
div. Kurse WIFI Trainerakademie

**Trainingsschwerpunkte:** Weinservice, Verkostungstechnik, Weinländer Deutschland, Ungarn, Neue Weinwelt



Dipl. Sommelier Florian Zeif  
Trainer Jungsommelier



**Dauer:** 80 Lehreinheiten**Ihre Investition:** € 1.150,- einschließlich Arbeitsunterlagen**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.11. – 15.11.2024	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4114301K
17.2. – 1.4.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00, Präsenz und Mo, Di 9.00 – 13.00 E-Learning	4114302K

**Ort: St. Johann**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.5. – 3.6.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	4114304K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
31.3. – 11.4.2025	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4114303K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41143x](https://wifisalzburg.at/41143x)

**Abschlussprüfung: Jungsommelier**

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei positiver Ablegung erhalten die Teilnehmer ein WIFI-Zeugnis. Der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss zum Jungsommelier ersetzt zwei Jahre Berufspraxis bei der Ausbildung zum Diplom-Sommelier.

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

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25. + 26.11.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	4114401K
8.4. – 9.4.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	4114402K

**Ort: St. Johann**

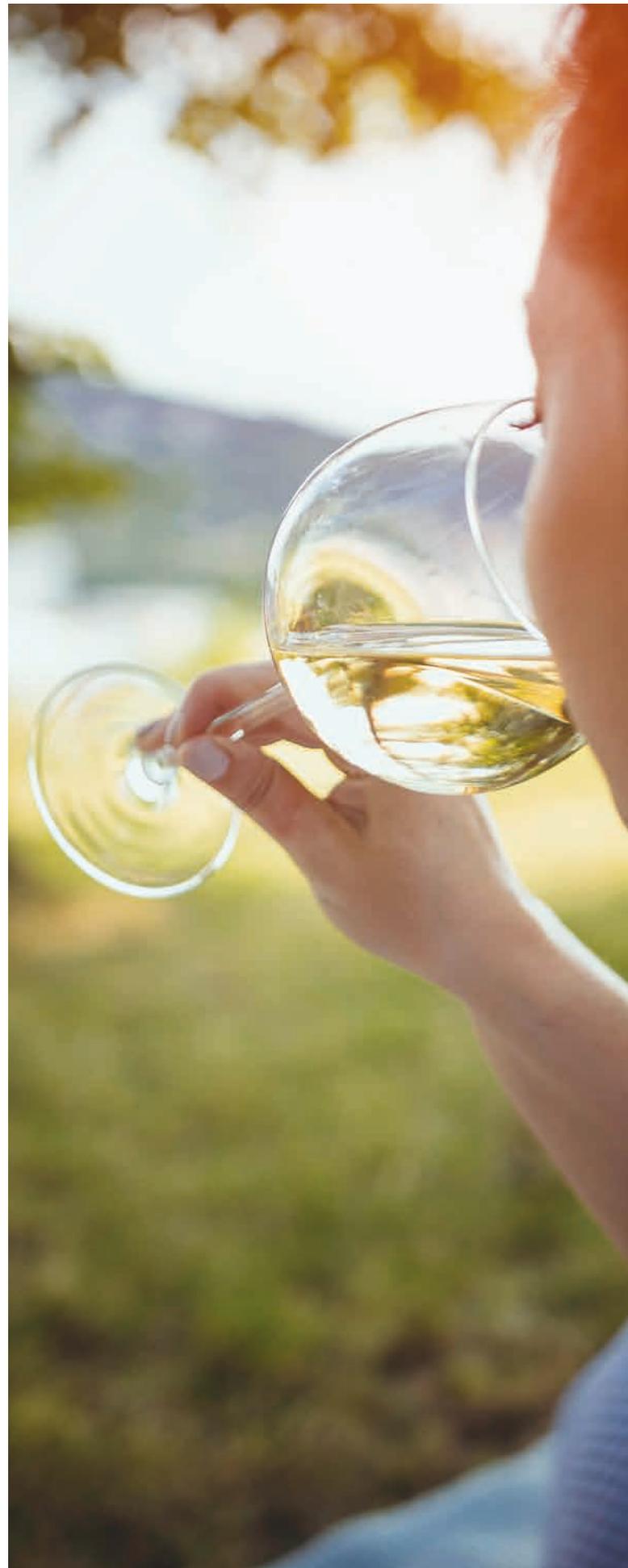
Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.6. – 11.6.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	4114404K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.4. – 24.4.2025	Mi, Do 9.00 – 17.00	4114403K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41144x](https://wifisalzburg.at/41144x)



## Ausbildung Sommelier Österreich

### WIFI-Zeugnis

Vorprüfung zum Diplom Sommelier

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Desto gefragter sind top ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zu Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines.

Der WIFI-Lehrgang zum Sommelier Österreich ist eine anerkannte Top-Ausbildung für Tätigkeiten in gehobenen Restaurants, im Weinhandel oder exquisiten Fachhandel. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie qualifizieren sich für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie.
- ✓ Sie vertiefen Ihr Wissen über den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.
- ✓ Sie tauschen sich mit angehenden Sommeliers aus.

**Inhalte:** Der berufsbegleitende Lehrgang umfasst 136 Lehreinheiten samt Exkursionen. Perfektionieren Sie Ihre Kompetenzen in den Bereichen:

- Aufgaben Sommelier
- Weinkartengestaltung und Getränkekalkulation
- Sensorik: Degustation österreichischer Weine
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau und Kellertechnik
- Weinland Österreich
- Getränkekunde & Grundlagen Bierservice am Gast und Bier brauen
- Weinservice, Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Kommunikation und Umgang mit Gästen, im Team
- Exkursion Brauerei und Brennerei

### Hinweise:

- Wir empfehlen in jedem Fall eine erfolgreiche absolvierte Grundausbildung (z.B. Ausbildung Jungsommelier), bevor Sie an der Ausbildung zum Sommelier Österreich teilnehmen.
- Die Unterrichtsfächer Weinbau, Kellerwirtschaft, Weinrecht und Weinfehler werden im Rahmen einer 4-tägigen Exkursion ins Burgenland unterrichtet. Zusätzlich zum Unterricht finden Exkursionen statt. Die Kosten für die Übernachtung und Verpflegung vor Ort sind vom Kursteilnehmer zu tragen.

**Ziel:** Diese umfassende Ausbildung vertieft das Wissen um den österreichischen Wein und legt einen starken Fokus auf die Praxis. In 136 Lehreinheiten samt Exkursion bereiten Sie sich intensiv auf den Beruf des Sommeliers vor.

**Zielgruppe:** Weinkenner bzw. Fachpersonal aus der Gastronomie, Hotellerie, Weinwirtschaft, dem Weinhandel, Absolventen der Ausbildung zum Jungsommelier und Weinexperten sowie Teilnehmer des Aufbaulehrgangs der Weinakademie Österreich.

### Voraussetzung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin-Restaurantfachmann/frau oder Hotel- & Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- & Gastgewerbe bzw. Weinbau plus
- 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr Praxis bei Nachweis einer Doppellehre).
- Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre Praxis im Service, im einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen oder Nachweis über den erfolgreichen Abschluss der Prüfung zum Jungsommelier (ersetzt 2 Jahre einschlägige Berufspraxis) oder
- Nachweis über den erfolgreichen Abschluss des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie sowie
- Mindestalter bei Prüfung: 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)
- Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75 %
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI. Die Erfüllung der geforderten Voraussetzungen wird anhand der eingereichten Prüfungsanträge überprüft. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis



**Trainersteckbrief****Derzeitige Tätigkeit:** Weingut Gober & Freinbichler**Qualifikationen:** Diplom Sommelier  
Certified Sommelier**Trainingsschwerpunkte:****Jungsommelier & Sommelier Österreich:**Grundlagen der Sensorik  
Aufgaben und Berufsleitbild d. Sommeliers  
Österr. Weinbaugebiete  
Praktisches Weinservice  
Korrespondierende Getränke zum Menü  
Weinkartengestaltung  
Weinbau, Kellertechnik, Weingesetz**Diplom Sommelier:**Weinland Spanien, Portugal  
Schaumweine der Welt,  
Fortified Wines  
Weinsprache Deutsch/Englisch  
Vertiefende Sensorik, Wein Stilstiken Weinservice,  
Verkostungstechnik, Weinländer Deutschland,  
Ungarn, Neue Weinwelt**Gerald Freinbichler**  
Trainer Sommelier Österreich**Dauer:** 136 Lehreinheiten**Ihre Investition:** € 1.900,- einschließlich Arbeitsunterlagen**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 25.10.2024	Mo-Sa 9.00 – 17.00	4114201K
13.1. – 5.3.2025	Mo-Mi 9.00 – 17.00 Präsenz, Mo-Mi 9.00 – 13.30 Online (Blended Learning)	4114203K
22.4. – 14.5.2025	Mo-Sa 9.00 – 17.00	4114204K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.11. – 22.11.2024	Mo-Sa 9.00 – 17.00	4114202K
28.4. – 4.6.2025	Mo-Mi 9.00 – 17.00 1x Donnerstag	4114205K

Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41142x](https://wifisalzburg.at/41142x)**Abschlussprüfung: Sommelier Österreich**

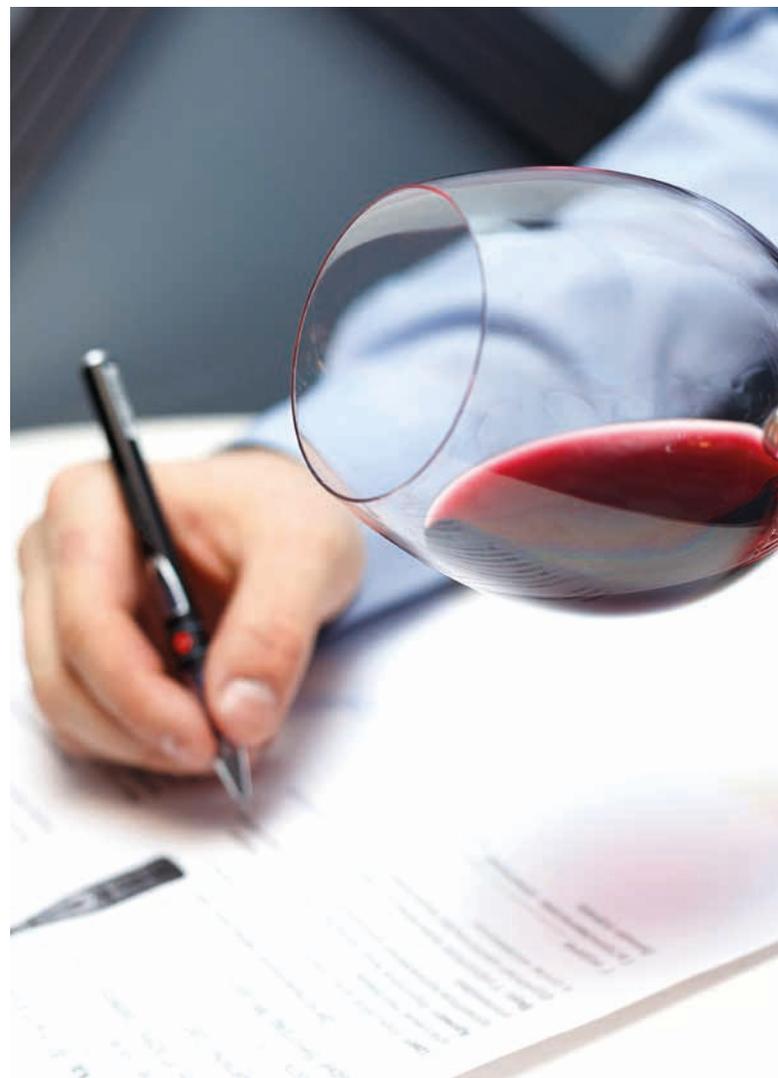
Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei positiver Ablegung erhalten die Teilnehmer ein WIFI-Zeugnis. Der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss zum Jungsommelier ersetzt zwei Jahre Berufspraxis bei der Ausbildung zum Diplom-Sommelier.

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

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.11. – 7.11.2024	Mi, Fr 9.00 – 17.00	4114501K
12.3. – 14.3.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	4114503K
26.5. – 28.5.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	4114504K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2.12. – 4.12.2024	Mo, Mi 9.00 – 17.00	4114502K
16.6. – 18.6.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	4114505K

Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41145x](https://wifisalzburg.at/41145x)

## Diplom Sommelier

### WIFI-Zeugnis

Ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Tropfen sowie Schätze aus internationalen Kellern und dazu eine kompetente Beratung - das wünschen sich anspruchsvolle Gäste von heute.

WIFI-Diplom-Sommeliers verfügen über ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Tropfen sowie Schätze aus internationalen Kellern und dazu eine kompetente Beratung - das wünschen sich anspruchsvolle Gäste von heute. Sie verfügen über eine perfekte Ausbildung, die diesen hohen Erwartungen vollumfänglich gerecht wird.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie perfektionieren Ihre Kenntnisse über internationale Weine.
- ✓ Sie verfeinern Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie

### Inhalte:

- ✓ Weinpräsentation in Deutsch und Englisch
- ✓ Weinbeurteilung und Sensorik
- ✓ Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte
- ✓ Gourmetkunde und Genussworkshop Käse & Wein
- ✓ Mitarbeiterführung
- ✓ Getränkekunde: Schaumweine int. und Fortifieds

**Ziel:** In dieser weiterführenden Top-Ausbildung perfektionieren Sie Ihre Kenntnisse über internationale Weine. Unter Anleitung erfahrener Trainer verfeinern Sie in 128 Lehreinheiten Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie.

**Zielgruppe:** Absolventen der Ausbildung zum Sommelier Österreich (Teil I) aus allen Bundesländern Österreichs.

**Voraussetzung:** Erfolgreicher Abschluss der Ausbildung zum Sommelier Österreich Teil I.

**Seminarleiter:** DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

### Trainersteckbrief

**Derzeitige Tätigkeit:** Ist seit 1994 Trainer und Lehrgangleiter

**Qualifikationen:** Diplom-Sommelier, Diplom Käsesommelier, Diplom Edelbrand Sommelier, seit 2014 selbstständiger Unternehmer im Weinhandel und Unternehmensberater im Käse- und Weinhandel

### Trainingsschwerpunkte:

Diplom Sommelier  
Diplom Käsesommelier  
Diplom Edelbrand Sommelier  
Sparkling Sommelier  
Lehrlingsakademie



DS Johannes  
Einzenberger  
Trainer Diplom Sommelier  
Ausbildung

**Dauer:** 128 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.950,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.1. – 11.3.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	4114002K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.11. – 21.11.2024	Mo-Sa 9.00 – 17.00	4114001K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41140x](https://www.wifisalzburg.at/41140x)



**Abschlussprüfung: Diplom Sommelier**

Die Abschlussprüfung zum diplomierten Sommelier erfolgt in schriftlicher, mündlicher und praktischer Form. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein WIFI-Diplom und die begehrte Diplom-Sommelier-Nadel. Außerdem kann ein Diplom-Sommelier-Schild als Qualitätssiegel für den Betrieb zum Selbstkostenpreis von € 15,- erworben werden.

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

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
24. + 26.3.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	4114102K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3.12. – 5.12.2024	Di, Do 9.00 – 17.00	4114101K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41141x](https://wifisalzburg.at/41141x)

**Sparkling Wine Connaisseur (Sommelier)****WIFI-Zeugnis**

Der „Sparkling Wine Connaisseur“ ist ein Lehrgang, der umfassende Kenntnisse über die Schaumweine in Österreich, Europa und der Neuen Welt vermittelt.

**Inhalte:**

- Geschichte, Weingesetz, Sensorik, Statistiken
- Produktion von diversen Schaumweinprodukten
- Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich
- Champagner, Crémants & Co
- Schaumweinprodukte international:
- Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, restliches Europa und die Neue Welt

**Zielgruppe:** Die Ausbildung eignet sich für alle, die sich privat wie auch beruflich für Schaumweine interessieren ebenso wie für Absolventen des Sommelier Österreichs sowie Diplom Sommeliers.

**Seminarleiter:** DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
19.5. – 23.5.2025	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4117201K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41172x](https://wifisalzburg.at/41172x)

**Abschlussprüfung: Sparkling Wine Connaisseur (Sommelier)**

Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab.

Bei positiver Absolvierung erhalten Sie das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Connaisseur“. Absolventen des Lehrganges Sommelier Österreich und Diplom Sommelier erhalten bei erfolgreich abgelegter Prüfung das WIFI-Zeugnis zum „Sparkling Wine Sommelier“.

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 200,-

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2.6.2025	Mo 9.00 – 17.00	4117301K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41173x](https://wifisalzburg.at/41173x)



## Ausbildung zum Edelbrand-Experten

### WIFI-Zeugnis

Diese Ausbildung behandelt die ganze Bandbreite der heimischen Edelbrände. Von der Rohstoffkunde, über die Herstellung bis hin zur sensorischen Degustation und Vermarktung setzen sich die Teilnehmenden mit allen Teilbereichen dieser speziellen Produktkategorie intensiv auseinander um fachlich fundiert beraten zu können. Die praxisnahe Ausbildung wird durch eine Exkursion abgerundet.

#### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie sind Profi im Service und wollen Ihr Expertenwissen um das Thema Edelbrände aufwerten.
- ✓ Als Verkaufsprofi wissen Sie Ihr Wissen perfekt beratend einzusetzen.
- ✓ Nach den ersten Tastings entsteht bereits Ihr eigenes Netz an Produkten.

**Inhalte:** Mit der Ausbildung zum Edelbrand-Experten wird die Vielseitigkeit von Edelbränden in allen Teilbereichen – von der Herkunft der Rohstoffe über die Herstellung bis hin zur Degustation – thematisiert.

Ziel der Ausbildung ist es, das Thema Edelbrände in seiner Komplexität ganzheitlich kennenzulernen um Kunden, Gäste oder Interessierte im Lebensmittelhandel, der Gastronomie oder in Fachkreisen fachlich fundiert beraten zu können. Private Interessenten können ihr Fachwissen im Bereich der Edelbrände umfassend vertiefen.

#### Zielgruppe:

- Lebensmittelgroßhandel (Category Manager, Einkäufer, Vertriebsverantwortliche, etc.)
- Gastronomie (F&B Manager, Wirte, Servicemitarbeiter)
- Erzeuger und bäuerliche Direktvermarkter
- Fachjournalisten
- Lehrende Privatpersonen mit besonderem Interesse an Edelbränden und Vorkenntnissen in diesem Fachbereich

**Hinweis:** Die Ausbildung ist Grundlage für die weiterführende Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier.

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 600,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.10. – 31.10.2024	Mi, Do 9.00 – 17.00	4005101K
5.2. – 20.2.2025	Mi, Do 9.00 – 17.00 inklusive Prüfung am letzten Kurstag	4005102K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40051x](https://wifisalzburg.at/40051x)

## Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier

### WIFI-Zeugnis

Aufbauend auf den erworbenen Kenntnissen in der Ausbildung zum Edelbrand-Experten erweitern Sie Ihr Wissen in Sachen Obst, Herstellung und Qualität von Edelbränden und schärfen Ihre sensorischen Bewertungen. Im Praxisteil beschäftigen Sie sich mit allen Schritten der Produktion - vom Einmaischen über den Brennvorgang bis zur Verkostung. All das hilft Ihnen, Ihre Kunden fachlich noch kompetenter beraten zu können. Freuen Sie sich auf eine umfassende Auswahl an regionalen und internationalen Destillaten.

#### Inhalte:

##### Einleitung:

- Spirituosenmarkt: Konzerne, Verkaufszahlen, Konsum, Abbau von Alkohol im Körper, gesundheitliche Betrachtung
- Erweiterung um alternative Rohstoffe wie Trester, Zuckerrohr, Bier, Treber, Wurzeln, Hefebrand
- Liköre und ihre Herstellung, Ansätze, Typen und entsprechende Extraktionsmethoden
- Analyse der Obstbepflanzung nach Standortbedingungen wie Bodenbeschaffenheit, Klima, etc.
- Charakteristika bestimmter Obstsorten aus spezifischen Regionen (z.B. Wachauer Marillen)
- Detaillierte Untersuchung wichtiger Obstsorten, Rohstoffe und Herstellungsverfahren unter Berücksichtigung bekannter Marken und ihrer Unterscheidungsmerkmale



**Produktschwerpunkte:**

- Whiskey
- Weinbrand
- Gin, Wacholder, Genever
- Wodka
- Rum, Aquavit
- Obstbrände (heimische Destillate)
- Grappa, Bitter
- Liköre
- Tequila, Mezcal
- Arrak, Anis (Ouzo, Pastis, Raki, Sambuca), Absinth

**Themenschwerpunkte:**

- Sensorik nach DLG-Prüfverfahren, Vokabular, Degustation
- Harmonie Spirituosen und Speisen (Welche Spirituose passt zu welchem Gericht)
- Serviervorgaben, Gläserkunde, Rituale und Mythen beim Genuss, Harmonie zu non-food (z.B. Zigarren), Temperaturen Getränke und Glas
- Obst beurteilen (faule Äpfel dabei)
- Einmaischen
- Hefe- und Nährsalzzugabe
- Schutzsäuerung, pH-Messung
- Gärbehälter
- Etiketten-Text zusammenstellen
- Eigene Maische brennen
- Fraktionierung (Sensorik)
- Destillat verdünnen
- Wasserqualität testen
- Kälte trübung
- Filtration Labormaßstab
- Lagereinfluss am Whiskey zeigen
- Sirup ausmischen

**Exkursion:**

- Streuwiese / Obstanbau
- Brennereien

**Zielgruppe:** Sommeliers Österreich und Diplom Sommeliers, Diplom Barkeeper und Absolventen des Edelbrandexperten.

**Voraussetzung:** positiv abgeschlossene Ausbildung Edelbrandexperte

**Dauer:** 48 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 850,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.5. – 14.5.2025	Mo-Mi 9.00 – 17.00	4006301K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40063x](https://wifisalzburg.at/40063x)

**Abschlussprüfung: Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier schriftlich, sensorisch und Fachgespräch**

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.5. – 21.5.2025	Di, Mi 9.00 – 17.00	4006401K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40064x](https://wifisalzburg.at/40064x)



## Weine der Welt

Sie wollten sich schon immer näher mit dem Thema Wein auseinandersetzen? Wissenswertes rund um Weinsensorik, Weinbaugebiete und Sortenkunde erfahren? Dann ist die Seminarreihe für Einsteiger „Weine der Welt“ genau die richtige für Sie!

### Ihr Nutzen:

- ✓ Einführung in die Welt des Weines mit Wissensvermittlung.
- ✓ Es gibt eine Verkostungsreihe, die Sie um die ganze Welt führt. Dazu werden allgemeine Weinthemen vermittelt wie: „Wie verkoste und bewerte ich richtig Wein? Einen privaten Weinkeller gestalten, Wein lagern, Wein öffnen und optimal auf den Trinkgenuss vorbereiten, Weine zu Speisen kombinieren, das richtige Weinglas etc.“
- ✓ Lernen Sie in 7 Modulen die Weine der Welt sowie die Wein- & Tischkultur kennen.

**Zielgruppe:** Weininteressierte, Weinliebhaber, Einsteiger, private Weinfreunde, die sich Wissen über die Weine der Welt aneignen möchten.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- pro Modul.

**Seminarleiter:** Dipl.-Sommelier Johannes Einzenberger, St. Gilgen; Dipl.-Sommelier Gerald Freinbichler, Fuschl am See

## 1.) Weißweine aus Österreich

**Inhalte:** Erleben Sie in dieser Verkostung das Weißweinland Österreich und seine Rebsortenvielfalt. Dazu lernen Sie zunächst auf was es beim Verkosten ankommt. Das Erleben mit den 4 Sinnen. Die unterschiedlichen Weintypen und ihre Charakteristiken. Sie verkosten dazu eine Auswahl von 10 österreichischen Weißweinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
28.11.2024	Do 18.30 – 21.30	4117701K



## 2.) Rotweine aus Österreich

**Inhalte:** Der Aufstieg Österreichs zum Rotweinland wird Ihnen in diesem Modul anhand einer Verkostung österreichischer Rotweine vermittelt. Ergänzend zu Themen wie „Rotweinbereitung einst und heute“, „Rotweincuvées“ und „Alterung von Rotwein“ erfahren Sie auch Wissenswertes über die Gestaltung eines privaten Weinkellers. Sie verkosten dazu eine Auswahl von 10 österreichischen Rotweinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
12.12.2024	Do 18.30 – 21.30	4117801K

## 3.) Weinländer der Welt Teil 1: Frankreich, Spanien, Portugal

**Inhalte:** Lernen Sie die großen Weinklassiker aus Frankreich, Spanien und Portugal kennen und erfahren zudem die Funktion von Gläsern und vom richtigen Umgang mit Weinen. Sie lernen, wie Sie Weine optimal auf ihren Trinkgenuss vorbereiten können, wann Sie Weine belüften oder dekantieren sollen. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn internationalen Weinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
16.1.2025	Do 18.30 – 21.30	4117901K

## 4.) Weinländer der Welt Teil 2: Deutschland, Italien, Neue Welt

**Inhalte:** Lernen Sie die großen Weinklassiker aus Deutschland, Italien und der Neuen Welt kennen und erfahren Sie dazu Grundbegriffe der Harmonielehre von Speisen und Getränken. Anhand von Verkostungsbeispielen erfahren Sie, welche Weine Sie zu welchen Speisen kombinieren können. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn internationalen Weinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- pro Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.1.2025	Do 18.30 – 21.30	4118001K

## 5.) Champagner & Co

**Inhalte:** Schaumweine zählen zu den erlesensten Weinen der Welt - allen voran Champagner. Wie werden sie hergestellt und was sind die Besonderheiten? Sie erfahren in diesem Modul alles Wissenswerte über die Welt der „prickelnden Weine“. Dazu lernen Sie vieles über die Aperitifkultur kennen und wie Weine Ihren Gästen servieren sollen. Sie verkosten dazu eine Auswahl von zehn österreichischen und internationalen Schaumweinen.

**Hinweis:** Bei Buchung der gesamten Kursreihe erhalten Sie einen Nachlass von € 10,- für dieses Modul.

**Ihre Investition:** € 85,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.2.2025	Do 18.30 – 21.30	4118201K

## 6.) Käse und Wein

**Inhalte:** Käse aus industrieller Produktion unterscheidet sich optisch nicht immer von bäuerlich produzierten Käsen. Und so wie industriell erzeugter Käse nicht gleich „banaler Käse“ bedeutet, ist es auch nicht möglich „artisanal“ erzeugte Käse als den wahren Inbegriff von Käsekultur zu sehen. Was unterscheidet aber nun Kleinerzeuger wie Hofkäsereien, von Großkäsereien. Wie kann man als „Laie“ den Unterschied erkennen und worauf sollte man achten, wenn man Käse kauft und genießt. Immer mehr Menschen suchen heute das Individuelle und Besondere. Käse bietet eine Menge davon. In Kombination mit Wein ergeben sich zusätzliche Facetten, die solch ein „Gaumen-Meeting“ zu wahren Erlebnissen machen können. In dieser Verkostung erleben Sie affinierte und veredelte Käse ebenso, wie die Unterschiede zwischen „industriell“ und „artisanal“ erzeugten Käsen, kombiniert mit einzigartigen Weinen.

**Ihre Investition:** € 140,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
6.3.2025	Do 18.30 – 21.30	4118701K

## 7.) Biowein und Naturwein

**Inhalte:** Licht im Biowein-Dschungel: Konventionell – Bio – Biodynamisch

- Schmeckt man den Unterschied?
- Wodurch unterscheiden sich die Zertifizierungen?
- Verkosten sie Weine prominenter Erzeuger in allen Stilrichtungen.
- Erfahren sie Hintergründe zur Bewirtschaftung und Erzeugung.

Naturwein – Boom beendet: vom Hype zurück zur Realität!

- Was ist eigentlich Naturwein?
- Was ist geblieben vom Hype der vergangenen Jahre?
- Österreichs Top Weinerzeuger mit Alternativer Stilistik

**Ihre Investition:** € 85,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
20.3.2025	Do 18.30 – 21.30	4118401K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41183x](https://wifisalzburg.at/41183x)



# Übersicht

## Küche & Kochen 05

---

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss 21

---

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister 27

---

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie 33

---

## Weine & Edelbrände 45

---

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke 57

---

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse 61

---

## Gastgewerbe 65

---

## Hotellerie 71

---

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales 87

---

## Controlling & Finanzierung 91

---

## Event- & Freizeitmanagement 93

---

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement 99

---

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal 102

---



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Barkeeper Basiskurs

### WIFI-Zeugnis

Die Erwartungen der Gäste steigen auch im Barbereich. Wirklich gute Barkeeper sind daher Multitalente: Sie kennen die besten Drinks für jede Gelegenheit, sind Meister der Zubereitung inklusive akrobatischer Einlagen und verfügen über ein Gespür für Stimmungen.

Die Basis dafür erarbeiten Sie sich beim WIFI-Barkeeper-Diplomkurs. Die dreistufige Ausbildung zum Diplom-Barkeeper 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.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie erhalten eine Einführung in die Barkunde und in die Zubereitungsarten.
- ✓ Sie lernen die wichtigsten Spirituosen und Mixed Drinks kennen und üben die Zubereitung.
- ✓ Sie erhalten außerdem Grundkenntnisse zum Thema Zigarre, Kaffee und Wein.
- ✓ Sie können Preise marktgerecht kalkulieren und Verkaufsförderung erfolgreich einsetzen.

### Inhalte:

- Bar- und Cocktailgeschichte
- Waren- und Getränkekunde
- Praktisches Arbeiten mit Shaker und Blender
- Zubereitungsarten internationaler Standarddrinks

**Seminarleiter:** Miki Todorovic, Mikis Tastery Salzburg; Franz Gruber, Liquid Luxury St. Veith im Pongau

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie

**Dauer:** 24 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 16.10.2024	Mo-Mi 9.00 – 17.00	4112101K
17.3. – 19.3.2025	Mo-Mi 9.00 – 17.00	4112103K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
1.10. – 3.10.2024	Di-Do 9.00 – 17.00	4112102K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41121x](https://wifisalzburg.at/41121x)



## Barkeeper Diplomkurs

### WIFI-Zeugnis und -Diplom

Der Vorbereitungskurs zum diplomierten Barkeeper vermittelt Ihnen das Rüstzeug, um eine berufliche Laufbahn in internationalen Bars einzuschlagen. Sie vertiefen Ihre Kenntnisse im Bereich Bar. Verkostet und zubereitet werden viele internationale Spirituosen und Cocktails. Von Bar-Trends über Bar-Psychologie bis zu den Spezialitäten verschiedener Länder erstrecken sich die Inhalte dieses Kurses.

#### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie vertiefen Ihre Kenntnisse im Bereich Bar.
- ✓ Sie verkosten und bereiten viele internationale Spirituosen und Cocktails zu.
- ✓ Sie lernen Bar-Trends und Bar-Psychologie sowie die Spezialitäten verschiedener Länder kennen.

#### Inhalte:

- Weiterentwicklung der praktischen Fertigkeiten an der Bar inkl. Wein- und Schaumweinservice
- Barkalkulation mit Wareneinsatz- und Schwundberechnung
- Gestaltung der Barkarte inklusive gesetzlicher Bestimmungen
- Verkaufsfördernde Maßnahmen, Zusatzverkauf
- Zahlreiche Verkostungen
- Perfektionierung des professionellen Barbetriebs
- Zubereitung internationaler Spirituosen und Cocktails
- Flairtending, Showmixen

**Zielgruppe:** Teilnehmer aus dem Barkeeper Basiskurs und Absolventen mit Zertifikat der Jungbarkeeper-Ausbildung an Schulen, die ihr Wissen und ihre Fertigkeiten intensivieren wollen.

**Voraussetzung:** Teilnehmer aus dem Grundkurs für Barkeeper, Fachkräfte mit guten Bar-Grundkenntnissen, Absolventen mit Zertifikat zum Jungbarkeeper an Schulen.

**Seminarleiter:** Miki Todorovic, Mikis Tastery Salzburg; Franz Gruber, Liquid Luxury St. Veith im Pongau

**Dauer:** 64 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.10. – 19.11.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	4112501K
31.3. – 29.4.2025	Mo-Di 9.00 – 17.00, Mi 9.00 – 17.00	4112502K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
12.5. – 22.5.2025	Mo-Do 9.00 – 17.00	4112503K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41125x](https://wifisalzburg.at/41125x)

#### Abschlussprüfung: Barkeeper

Die Abschlussprüfung beinhaltet einen schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil.

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

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.11. – 26.11.2024	Mo 10.00 – 14.00, Di 9.00 – 18.00	4112701K
5.5. – 6.5.2025	Mo 10.00 – 14.00, Di 9.00 – 18.00	4112702K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.5.2025	Fr 9.00 – 17.00	4112703K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41127x](https://wifisalzburg.at/41127x)



## Barista-Kurs

Kaffee ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Aber oft gelingt es nicht, der Bohne das Beste zu entlocken und es in die Tasse zu bringen.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie lernen den optimalen Umgang mit der Espressomaschine.
- ✓ Sie bringen die aromatische Welt des Kaffees zu vollendetem Geschmack.

### Inhalte:

- Theorie „Vom Baum in die Maschine“
- Maschinenkunde Mühle/Halbautomat (Pflege, Reinigung etc.)
- Wasser
- Qualitätsunterschiede
- Der Weg zum perfekten Espresso
- Milchschaumen
- Zubereitung aller gängigen Kaffeegetränke
- Grundlagen Latte Art

**Ziel:** In dieser Kurzausbildung lernen die Teilnehmer den optimalen Umgang mit der Espressomaschine. Baristi bringen die aromatische Welt des Kaffees zu vollendetem Geschmack.

**Zielgruppe:** Alle, die an der Espressomaschine arbeiten

**Seminarleiter:** Segafredo Zanetti Hallwang

**Dauer:** 4 Lehreinheiten

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

**Ort:** Scuola di Baristi, Segafredo Hallwang

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2.10.2024	Mi 13.00 – 17.00	4111201K
9.4.2025	Mi 13.00 – 17.00	4111202K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41112x](https://wifisalzburg.at/41112x)

## Barista mit Basis für Latte-Art

### Ihr Nutzen:

- ✓ Mit Produktauswahl, Tasting und Zubereitungsarten von Kaffee zum vollendetem Geschmack für den Gast.

### Inhalte:

- Geschichte des Kaffees
- Kaffeeanbau, Kaffeehandel, Kaffeeröstung
- Sie können sich selbst in der hauseigenen Rösterei versuchen!
- Kaffeeinhaltsstoffe und die „Wirkung“ auf die Gesundheit.
- Maschinenkunde: Einstellung und Abstimmung der Mühle auf eine Siebträgermaschine - Unterschiede zu Vollautomaten - Wartung und Pflege, um Kaffeequalität zu optimieren Kaffeezubereitungsarten: Türkische Zubereitung, Espresso Methode, Filter, French-Press, Grundlagen für Latte Art Kaffeesensoren: Sie verkosten Kaffee aus unterschiedlichen Ländern und lernen die Unterschiede kennen

**Zielgruppe:** Beruflich Interessierte und Private Personen

**Seminarleiter:** Mag. (FH) Stephan Trixl

**Dauer:** 11 Lehreinheiten

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

**Ort:** Tridor Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
18.11. – 19.11.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	4005301K
16.6. – 17.6.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	4005302K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40053x](https://wifisalzburg.at/40053x)



# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

## Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales

87

## Controlling & Finanzierung

91

## Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Ausbildung zur Käsethekenfachkraft

### WIFI-Zeugnis

Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist speziell auf die Bedürfnisse im Lebensmitteleinzelhandel angepasst. Ziel dieser Ausbildung ist die Förderung einer kompetenten Fachberatung. Vermittelt werden Kenntnisse der Käseherstellung & Reifungsarten, Grundlagen der Sensorik und produktspezifisches Wissen sowie deren praxisnahe Anwendung in der Warenpräsentation und im Kundengespräch. Weitere Inhalte der Ausbildung sind Ernährung, Schnitttechniken & Käsewerkzeuge, Käsesorten sowie Lagerung und Pflege.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Mit der Ausbildung zur Käsethekenfachkraft sind Sie Experte in der Beratung und im Verkauf von Käse.
- ✓ Sie sind geübt im praktischen Umgang an der Käsetheke und eignen sich ein umfassendes Wissen über Käse an.

### Inhalte:

- Alles von der Milch
- Käsegeschichte
- Käseherstellung & Käseproduktion erleben
- Käsesorten
- Reifungsarten
- Ernährung & Unverträglichkeiten
- Schneidtechniken & Käsewerkzeuge
- Käseplatten und -teller legen
- Käsesortimente kennenlernen
- Grundregeln Thekenbau mit Preisauszeichnung & Etikett
- Käse-Degustationen
- Querverkostungen von Käsesorten und Getränken sowie diverser Beigaben
- Kundengespräche
- Beschwerdemanagement

**Abschlussprüfung:** Am letzten Kurstag findet ein Multiple-Choice-Test zu Kursende statt. Dauer ca. 45 Minuten.

## Firmen-Intern-Trainings und Einzelcoachings



Wir bieten gerne individuelle Termine an, wenn Sie Interesse an einer Firmen-Intern-Schulung haben. Vereinbaren Sie gerne einen persönlichen Termin mit uns.

**Wir beraten Sie gerne.**

**Daniela Hofer | T +43 662/8888-404**  
**dhofer@wifisalzburg.at**

**Zielgruppe:** Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist optimal für Mitarbeiter:innen, die im Lebensmitteleinzelhandel im Bereich Käsetheke tätig sind sowie für ambitionierte Nachfolgekräfte für die Käsetheke.

**Hinweis:** Die Lehrinhalte werden komprimiert in einer Woche vermittelt und auch abgeschlossen. Der Kurspreis versteht sich inklusive Prüfungsgebühr.

**Seminarleiter:** Markus Ackermann MBA, St. Georgen bei Salzburg

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 980,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.1. – 29.1.2025	Di, Mi 8.00 – 18.00	4112201K
13.5. – 21.5.2025	Di, Mi 8.00 – 18.00	4112202K



Direkt zum Kurs oder unter  
**wifisalzburg.at/41112x**



## Käsesommelier Diplom-Ausbildung

### WIFI-Zeugnis

Werden Sie Käsesommelier bzw. Käsesommelière! Dieser international anerkannte Diplomlehrgang bietet umfangreiches Fachwissen aus der Welt des Käses. Sie erhalten eine gefragte Zusatzqualifikation für Ihre Karriere in der Gastronomie, Hotellerie und im Lebensmittelhandel. Die Ausbildung wird als Ganztageskurs absolviert.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Als qualifizierter Käsesommelier sind Sie eine begehrte Fachkraft in der Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel.

**Inhalte:** Der Lehrgang umfasst 112 betont praxisorientierte Lehreinheiten zuzüglich 2 Prüfungstage, in denen Sie sich alles Wissenswerte aus der Welt des Käses erarbeiten:

- Käseland Österreich
- Käseland Schweiz
- Käseland Frankreich
- Käseland Italien
- Käseländer der Welt
- Käse-Herstellungsverfahren, Reifung und Lagerung
- Käseberatung, Präsentation und Schnitttechnik
- Harmonie von Käse und Getränke, und Beigaben
- Käsesensorik
- Gesetzliche Bestimmungen

**Ziel:** Als Diplomierter Käsesommelier verfügen Sie über kompetentes Fachwissen und können Ihre Kunden und Gäste bei der Käseauswahl souverän unterstützen.

**Zielgruppe:** Fachpersonal aus der Gastronomie, aus Molkereien sowie aus dem Lebensmittelhandel mit Berufsschulabschluss oder mit mehrjähriger Praxis.

### Hinweis:

Für die Reise und Nächtigung im Rahmen der Exkursion für den technologischen Ausbildungsteil entstehen geringe Aufwandskosten, die nicht im Kurspreis enthalten sind.

**Dauer:** 112 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.800,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3.3. – 8.4.2025	Mo-Mi 9.00 – 17.00	4115202K

### Ort: Hannover

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
1.9. – 12.9.2024	Mo-So 8.00 – 18.00	4115201K
16.2. – 27.2.2025	Mo-So 8.00 – 18.00	4115203K

im European Cheese Center in Hannover (Kursbeitrag inkl. Prüfungsgebühr!)



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41152x](https://wifisalzburg.at/41152x)



## Förderungs- möglichkeiten



- Bildungsscheck des Landes Salzburg: ersetzt bis zu 50 % der Kurskosten (wobei Höchstbeträge festgelegt sind). Förderungsrichtlinien und Online-Förderantrag unter [wifisalzburg.at/foerderungen](http://wifisalzburg.at/foerderungen)
- Steuervorteile: Kurskosten können bei der Arbeitnehmerveranlagung als Werbungskosten geltend gemacht werden. Infos gibt es beim Finanzamt oder bei Ihrem Steuerberater.
- Bildungskredit: Bausparen kann jetzt auch für Aus- und Weiterbildung verwendet werden. Infos erhalten Sie bei Ihrer Bank.
- Zinsenlose Teilzahlung: Dauert der Kurs länger als zwei Monate, kann in Raten ohne Mehrkosten gezahlt werden. Infos unter 0662/8888-411.
- Arbeitsmarktservice Salzburg: Es gibt verschiedene Leistungen durch das AMS Salzburg, wie Aus- und Weiterbildungsbeihilfen, Weiterbildungsentgelt oder Bildungsteilzeit. Infos unter 0662/8883-0.

### Trainersteckbrief

**Derzeitige Tätigkeit:** Ist seit 1994 Trainer und Lehrgangsleiter

**Qualifikationen:** Diplom-Sommelier, Diplom Käsesommelier, Diplom Edelbrand Sommelier, seit 2014 selbstständiger Unternehmer im Weinhandel und Unternehmensberater im Käse- und Weinhandel

### Trainingsschwerpunkte:

Diplom Sommelier  
Diplom Käsesommelier  
Diplom Edelbrand Sommelier  
Sparkling Sommelier  
Lehrlingsakademie



DS Johannes  
Einzenberger  
Trainer Diplom-Käsesommelier-  
Ausbildung

### Abschlussprüfung: Prüfung Käsesommelier

WIFI-Diplom sowie das in der Wirtschaft im In- und Ausland anerkannte Diplom zum Käsesommelier

### Zulassungsbedingungen zur Prüfung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- & Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Käsereifachmann und Einzelhandelskaufmann oder
- Nachweis über 3 Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, im Fachhandel oder in einer Käserei
- 75 % Anwesenheit im Vorbereitungskurs
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.4. – 24.4.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	4115302K

### Ort: Hannover

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
13.9. – 14.9.2024	Fr, Sa 8.00 – 18.00	4115301K
28.2. – 1.3.2025	Fr, Sa 8.00 – 18.00	4115303K

im European Cheese Center, Hannover (Kursbeitrag inkl. Prüfungsgebühr)



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41153x](http://wifisalzburg.at/41153x)



# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

### Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

### Marketing & Sales

87

### Controlling & Finanzierung

91

### Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

### Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

### Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Ausbildung zur Servicefachkraft

Dieser Kurs ermöglicht Ihnen den Einstieg in ein erfolgreiches Berufsleben im Servicebereich. Sie eignen sich Fachkenntnisse über die Reihenfolge der Gänge, Gedeckarten, Serviersysteme, Serviermethoden, Frühstücksarten, Einführung in die Bar- und Weinkunde, Organisation von Veranstaltungen und Verkaufsstrategien verschiedener Betriebstypen an. Die praktische Umsetzung erfolgt in zahlreichen Übungen! Im Teilnahmebeitrag ist ein einmaliger Prüfungsantritt enthalten. Nach positiver Absolvierung der Ausbildung erhalten Sie ein Abschlusszeugnis.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Mit dieser Ausbildung haben Sie die Möglichkeit, in praxisbewährter Form das Wesentliche in Kürze zu erlernen.

### Inhalte:

Wir vermitteln Ihnen Fachkenntnisse über die

- Reihenfolge der Gänge
- Gedeckarten
- Serviersysteme
- Serviermethoden
- Frühstücksarten
- Einführung in die Bar- und Weinkunde
- Organisation von Veranstaltungen
- Verkaufsstrategien verschiedener Betriebstypen

Die praktische Umsetzung erfolgt in zahlreichen Übungen!

**Zielgruppe:** Ideal für Servierpersonal, Aushilfskräfte und Personen, die eine Tätigkeit im Service anstreben.

**Seminarleiter:** Christopher Angerer, Bad Hofgastein; Matthias Reegen, Salzburg

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
28.4. – 2.5.2025	Mo-Mi, Fr 9.00 – 17.00	4110102K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.11. – 29.11.2024	Mo-Fr 9.00 – 17.00 für Quereinsteiger: innen und Lehrlinge zum Saisoneinstieg!	4110101K
2.6. – 6.6.2025	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4110103K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41101x](https://wifisalzburg.at/41101x)



## Diplom Restaurantmeister

### WIFI-Zeugnis

Sie sind das Gesicht des Restaurants. Als charmanter Gastgeber sorgen Sie in erster Linie für glückliche Gäste, den reibungslosen Ablauf des Service und die Mitarbeiterführung. Vor allem in der gehobenen Gastronomie sind für diese Stelle eine fundierte Ausbildung sowie mehrere Jahre Erfahrung eine absolute Grundvoraussetzung.

**Ihr Nutzen:** Der Restaurantmeister hat in einem gastronomischen Betrieb die gesamte Verantwortung für die Leitung des Restaurants und die komplette Organisation eines Restaurantbetriebes. Ein qualifizierter, exzellent ausgebildeter Meister kann in einem Betrieb hohe Positionen mit Verantwortung sowie der Leitung und Führung von Mitarbeitern übernehmen.

### Inhalte:

#### Betriebswirtschaftliche Kompetenz

- Betriebsführung
- Kalkulation und wirtschaftliches Rechnen
- Buchhaltung, Kennzahlen & Steuern
- Arbeitsrecht

#### Fachliche Kompetenz

- Gästebetreuung und -beratung
- Planung und Organisation
- Personalführung und Teammanagement
- Produktpflege und -beschaffung
- Qualitätsmanagement
- Menü- und Getränkekarten
- Meisterliches Service
- Tafeldekoration
- MICE Services

#### Soziale Kompetenz

- Kommunikation
- Visualisierung und Präsentation
- Inszenierung
- Soziologie in der Gastronomie

**Zielgruppe:** Ausgebildete Restaurantfachkräfte sowie praxiserfahrene angeleitete Restaurantmitarbeiter mit mind. 6 Jahren Vollzeitznachweis.

#### Voraussetzung:

- Lehrabschlussprüfungszeugnis aus dem Lehrberuf Restaurantfachmann/frau oder aus der Doppellehre Restaurantfachmann/frau und Koch/Köchin oder ein Abschlusszeugnis einer Berufsbildenden Mittlere/Höheren Schule, durch die die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Restaurantfachmann/frau ersetzt wird
- Nachweis über 6 Jahre fachlich einschlägige Berufspraxis (einschließlich Lehrzeit) als Restaurantfachmann/frau durch entsprechende Dienstzeugnisse
- Nachweis über die Ablegung der Ausbilderprüfung
- Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75 %
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Können Kandidaten keinen Lehrabschluss als Restaurantfachmann/frau vorweisen, sind 6 Jahre Berufspraxis im Restaurant durch berufliche Bestätigungen oder Dienstzeugnisse nachzuweisen.
- Weiters benötigen wir auch in diesem Fall ein Zeugnis über die Ausbilderprüfung, die Teilnahme am Kurs (75 %) und den Zahlungsnachweis (Prüfungsgebühr).
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI

**Hinweis:** Im fachpraktischen Ausbildungsteil bitten wir Sie Ihre Arbeitskleidung zu tragen.

**Seminarleiter:** Matthias Reegen, Salzburg und Christopher Angerer, Bad Hofgastein



**Dauer:** 130 Lehreinheiten**Ihre Investition:** € 1.800,- einschließlich Arbeitsunterlagen**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
13.1. – 12.5.2025	Mo 9.00 – 17.00	7406101K

Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74061x](https://wifisalzburg.at/74061x)**Abschlussprüfung: Prüfung Diplom  
Restaurantmeister**

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Diplomprüfung abgeschlossen.

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

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.6. – 2.7.2025	Mo, Mi 9.00 – 17.00	7406401K

Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/74064x](https://wifisalzburg.at/74064x)

## Gastgewerbe Kollektivvertrag

Sie betreuen Dienstnehmer, die dem Kollektivvertrag des Gastgewerbes unterliegen, und stoßen dabei immer wieder auf Probleme und Fragen. In dieser Veranstaltung werden die gängigsten Probleme bei Ihrer täglichen Arbeit im Umgang mit diesen Kollektivverträgen behandelt. Dieses Seminar ist auch für Einsteiger in das Gastgewerbe geeignet. Es wird Ihnen weiters eine Arbeitsunterlage zur Verfügung gestellt, die im Fachbuchhandel erhältlich ist.

**Inhalte:**

- Arbeitszeitmodelle
- Beschäftigung von Jugendlichen
- Verrechnungssysteme
- Berechnung der Jahresremuneration
- Feiertagszuschläge
- Urlaubsentgelt
- Aushilfen

Bei all diesen Themen werden nicht nur arbeitsrechtliche, sondern auch steuerrechtliche und sozialversicherungsrechtliche Aspekte behandelt. Der Gastgewerbekollektivvertrag gehört zu den umstrittensten Kollektivverträgen, dessen richtige Handhabung ein Muss für einen Personalverantwortlichen in dieser Branche ist.

**Hinweis:** Im Teilnahmebetrag von € 260,- ist das Arbeitsbuch im Wert von € 50,- bereits inkludiert.**Ziel:** Die wichtigsten Bestimmungen aus dem besagten Kollektivvertrag richtig anwenden.**Zielgruppe:** Personalverrechner, Personalsachbearbeiter, Personalleiter, Geschäftsführer, Abteilungsleiter, Personen, die mit besagtem Kollektivvertrag arbeiten müssen.**Seminarleiter:** Mag. Harald Wurm, Linz**Dauer:** 8 Lehreinheiten**Ihre Investition:** € 300,- einschließlich Arbeitsunterlagen**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.4.2025	Do 9.00 – 17.00	4153101K

**Ort: St. Johann**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
24.4.2025	Do 9.00 – 17.00	4153102K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
6.3.2025	Do 9.00 – 17.00	4153103K

Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41531x](https://wifisalzburg.at/41531x)

## Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung für das Gastgewerbe

Sie möchten ein Gastgewerbe eröffnen oder übernehmen? Wir empfehlen folgende Vorgehensweise:

1. Nehmen Sie Kontakt mit dem Gewerbeamt Ihrer örtlichen Bezirksverwaltungsbehörde auf, um zu klären, welche Voraussetzungen Sie erfüllen müssen.
2. Kontaktaufnahme mit dem Prüfungsservice der Wirtschaftskammer zur Abklärung notwendiger Prüfungen/ Nachweise.
3. Wählen Sie ihren Vorbereitungskurs aus unserem WIFI-Programm.

### Inhalte:

#### Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung:

- Finanzbuchhaltung
- Kostenrechnung, Kalkulation und Controlling
- Marketing und Management
- Organisation

#### Vorbereitung auf die mündliche Prüfung:

- Lebensmittelkunde (einschließlich Grundzüge der Ernährungslehre)
- Küchen- und Lebensmittelkunde
- Servier- und Getränkekunde
- Logiskunde
- Gewerberechtliche Vorschriften
- Unternehmerische Rechtskunde einschließlich der Vorschriften über die Preisausrichtung im Gastgewerbe und der Jugendschutzvorschriften
- Steuerrecht, Arbeitsrecht
- Lebensmittelhygiene
- Unfallverhütung
- Einschlägige Umweltschutzvorschriften

### Hinweis:

- Ein Teilbesuch ist möglich, wenn Sie die schriftliche Prüfung durch einen entsprechenden Nachweis ersetzt bekommen. Dies entscheidet die Meisterprüfungsstelle, Frau Nadine Schädli, T +43 (0) 662 8888-272, E nschaedl@wks.at
- Durch die Anerkennung des schriftlichen Prüfungsteils kann man, wenn man das möchte, einen Teilbesuch im Rahmen des Vorbereitungskurses erwirken.

**Zielgruppe:** Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr mit Deutsch B2-Niveau.

**Voraussetzung:** Die Zulassung zur Prüfung bei vollendetem 18. Lebensjahr.

### Hinweis:

Aufgrund der §§ 22 Abs. 1 und 352a Abs. 2 Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 48/2003, wird verordnet: § 2. Die Prüfung für das reglementierte Gastgewerbe besteht aus 2 Modulen:

- Modul 1: Schriftliche Prüfung (§ 3)
  - Modul 2: Mündliche Prüfung (§ 5)
- Die Befähigungsprüfung ersetzt die Ausbilderprüfung!



**Dauer:** 128 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.750,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
9.9.2024 – 13.1.2025	Mo 8.00 – 16.00	7306102K
7.10. – 28.10.2024	Mo-Fr 8.00 – 16.00	7306101K
24.2. – 27.5.2025	Mo-Mi 18.00 – 21.30	7306103K
22.4. – 14.5.2025	Mo-Fr 8.00 – 16.00	7306104K

#### Ort: St. Johann

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
22.4. – 14.5.2025	Mo-Fr 8.00 – 16.00	7306105K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 28.10.2024	Mo-Fr 8.00 – 16.00	7306106K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/73061x](https://wifisalzburg.at/73061x)

## Förderung Meister-, Werkmeister- oder Befähigungsprüfung



**Prüfungsgebühren der Meister- bzw. Befähigungsprüfung:** Der Bund übernimmt 100 % der Prüfungsgebühr für den ersten und zweiten Antritt.

**Vorbereitungskurse für Meister-, Werkmeister- oder Befähigungsprüfung und Unternehmerprüfung:** Die Förderungshöhe mit dem Bildungsscheck beträgt 50 % der Kurskosten, max. 2.200 Euro. Fördergeber ist das Land Salzburg.



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



# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

## Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales

87

## Controlling & Finanzierung

91

## Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Ausbildung Hausdame und Housekeeper - Modul 1

### WIFI-Diplom

#### Sauberkeit als Qualitätssicherung in Hotellerie und Gastronomie

Die Hausdame beziehungsweise das Housekeeping-Management bilden die Basis für Nachhaltigkeit und Erfolg im qualitätsorientierten Hotelmanagement. Die Aufgabe dieser Position ist die komplette Organisation und die Führung der gesamten Etage beziehungsweise des gesamten Housekeepings.

Für diese anspruchsvolle und wertvolle Aufgabe braucht es eine gute und fundierte Ausbildung, die den betreffenden Personen die Grundlage für erfolgreiches und nachhaltiges Handeln gibt. Dazu ist fachliches Wissen und soziale Kompetenz erforderlich. Die Ausbildung zur Hausdame / zum Executive Housekeeper bietet in diesem Seminar jene Tools an, die dafür erforderlich sind.

#### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie sind teamorientiert und besitzen die Befähigung zur Führung der Etagenfachkräfte.

#### Inhalte:

- Aufgaben in diesen Positionen - Anforderungsprofil
- Aufgaben des Qualitätsmanagements der Sauberkeit
- Erstellen von Bedarfsanalysen
- Prozessoptimierung
- Arbeitssicherheit/Hygienevorschriften
- Aufgaben der Etagenmitarbeiter
- Mitarbeiterereinsatz - Mitarbeiterschulung
- Objekt und Ausstattung (Materialienkunde)
- Zuordnung und Verwendung von Reinigungsmitteln
- Kommunikation und Teambuilding
- Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Schnittstelle Rezeption
- Führungsinstrumente
- Start Diplomarbeit

**Zielgruppe:** Etagenfachkräfte, Mitarbeiter, die mit Kundenwünschen, Kundenzufriedenheit und Kundenkonflikten zu tun haben.

Zukünftige Abteilungsleiter, Manager und Mitarbeiter die für die gesamte Hotelanlage, das Housekeeping, Wellnessbereiche und den Einsatz von Mitarbeitern verantwortlich sind.

**Voraussetzung:** Deutschkenntnisse erforderlich!

**Seminarleiterin:** Anna Scheffer MAS, Systemischer Coach, Altenmarkt/Pongau

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
24.2. – 27.2.2025	Mo-Do 9.00 – 17.00, inkl. Prüfung am letzten Kurstag!	4111002K

#### Ort: St. Johann

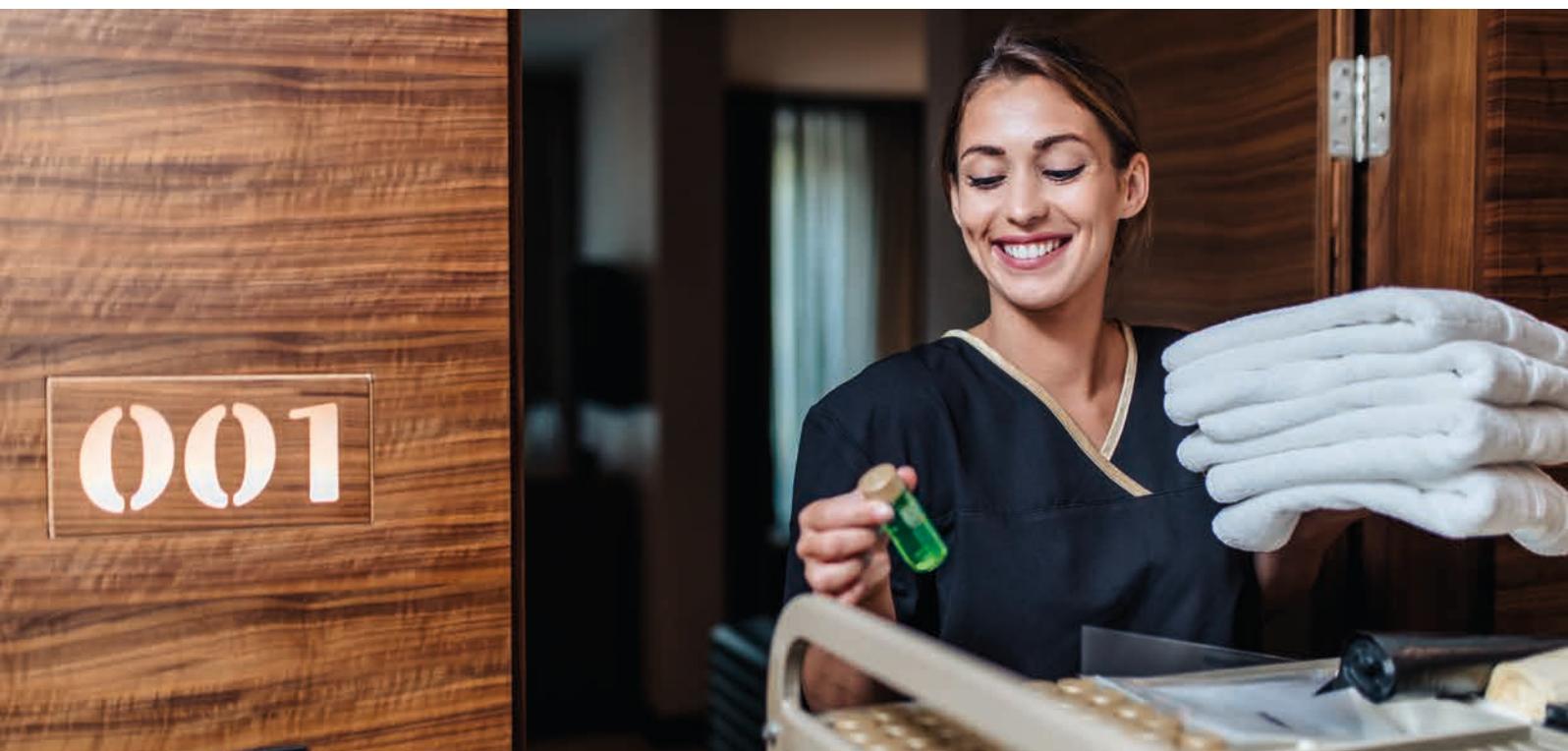
Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 17.10.2024	Mo-Do 9.00 – 17.00, inkl. Prüfung am letzten Kurstag!	4111003K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.9. – 26.9.2024	Mo-Do 9.00 – 17.00, inkl. Prüfung am letzten Kurstag!	4111001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41110x](https://wifisalzburg.at/41110x)



## Hausdame und Housekeeper Modul 2

### WIFI-Zeugnis und -Diplom

Ausbildung zur/zum Dipl. Hausdame / Dipl. Executive Housekeeper - sie leben vom Eindruck und von der Begeisterung Ihrer Gäste!

Qualitätsorientiertes Housekeeping Management bildet die Basis für nachhaltige Gästebindung. Ein schön gestaltetes und gepflegtes Hotel ist die Voraussetzung für zufriedene Gäste.

Sie wollen in Zukunft in puncto Sauberkeit und Qualitätsmanagement in einem Hotel das Management als Führungskraft übernehmen und maßgeblich zu einem positiven Erfolg beitragen, dann sind Sie im Diplomaltehrgang Hausdame & Housekeeper richtig! Als Teilnehmer:in wird Ihr Wissen von der Fachkraft zur Führungskraft entwickelt.

#### Inhalte:

- Wiederholung und Vertiefung Modul 1
- Arbeiten am PC/Einstieg
- Erstellen eines Handbuchs
- Sicherstellung der Standards
- Hotelklassifizierung und Mystery Guest Check
- Mitarbeiterentwicklung und Motivation
- Umgang mit kulturellen Herausforderungen
- Konfliktmanagement
- Erstellen von Budgets
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Umweltschutz



**Zielgruppe:** Personen, die ihre Chance im Qualitätsmanagement erkennen und in einem Hotel die Abteilung Housekeeping verantwortungsvoll leiten möchten. Zielsetzung ist, dass die Teilnehmer nach dem Lehrgang in der Lage sind, die Verantwortung für die Abteilung Etage und Housekeeping zu übernehmen und ein Mitarbeiterteam effektiv und effizient zu führen.

**Voraussetzung:** Gute Deutschkenntnisse und Vorlage eines Zeugnisses über die Ausbildung zur Hausdame bzw. zum Housekeeper Modul 1

**Seminarleiterin:** Anna Scheffer MAS, Systemischer Coach, Altenmarkt/Pongau

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
31.3. – 3.4.2025	Mo-Do 9.00 – 17.00	4115002K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.11. – 7.11.2024	Mo-Do 9.00 – 17.00	4115001K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41150x](https://wifisalzburg.at/41150x)

#### Abschlussprüfung: Prüfung Hausdame & Housekeeper Modul 2

Überprüfung des Handbuchs mit Ablauforganisation und mündlichen Fragen

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

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.4.2025	Fr 9.00 – 17.00	4115902K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
8.11.2024	Fr 9.00 – 17.00	4115901K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41159x](https://wifisalzburg.at/41159x)

## Diplomlehrgang Rezeption

### WIFI-Diplom

Sie sind auf der Suche nach einer kompakten, fundierten Ausbildung zur/zum Rezeptionistin/Rezeptionisten?

Der Diplomlehrgang Rezeption vermittelt Ihnen in zwei Wochen die nötigen fachlichen und persönlichen Fähigkeiten, um die Hotel-Rezeption zu führen. In dieser Rezeptions-Ausbildung eignen Sie sich nicht nur fachliche Rezeptions-Kompetenzen an. Sie erweitern gezielt Soft-Skills, die in Ihrem Alltag im Frontoffice unentbehrlich sind.

**Inhalte:** 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.

- Praktische Organisation der Rezeptionsarbeit: Sie lernen, die Rezeption zu organisieren und wie Sie mit Gästekartei, Hotelrechnung und Zimmerplan umgehen. Außerdem bilden Sie sich in Stil und Etikette fort und lernen die rechtlichen Grundlagen des Hotel-Wesens kennen.
- Hotel-Softwareprogramm: Sie lernen die Grundfunktionen eines Programmes kennen und eignen sich die wesentlichen Fertigkeiten zur Bedienung an.
- Persönlichkeits- und Verhaltenstraining: Als Rezeptionistin/Rezeptionist sind Sie nicht nur erster Ansprechpartner für Gäste. Mit ihrem Verhalten beeinflussen Sie auch das Klima im Hotel entscheidend mit. In diesem Modul holen Sie sich die entsprechenden Soft Skills.
- Telefontraining: In der Hotellerie ist das Telefon nach wie vor ein wesentlicher Kommunikationskanal. Die Herausforderung besteht darin, es gezielt und erfolgreich einzusetzen.
- Beschwerdemanagement: Sie lernen, wie Sie mit „schwierigen“ Gästen umgehen und wie Sie Reklamationen gewinnbringend für Ihren Betrieb bearbeiten. Natürlich stehen dazu auch praktische Übungen am Programm.
- Marketing: Als Rezeptionistin/Rezeptionist sollten Sie auch über die Grundzüge des Marketings in Ihrem Hotel Bescheid wissen. Optimalerweise bestimmen Sie es sogar bis zu einem gewissen Grad mit.
- EDV-Einsatz im Hotel: Sie lernen, wie Sie die Programme des MS-Office-Pakets in Ihrem Betrieb einsetzen.

**Zielgruppe:** Der Diplomlehrgang Rezeption richtet sich an kontaktfreudige, zielstrebige Menschen, die neben guten Umgangsformen ein großes Interesse für die Tätigkeit an einer Hotel-Rezeption mitbringen. Besonders angesprochen sind zudem Hotel-Fachleute, Personen aus dem klassischen Front-Office sowie Quereinsteiger: innen.

**Voraussetzung:** Als Teilnehmer:in müssen Sie volljährig sein. Wir setzen EDV-Kenntnisse und gute Deutsch-Kenntnisse voraus. Vorkenntnisse im Hotel- & Gastgewerbe sind nicht unbedingt erforderlich.

**Hinweis:** Sie schließen den Diplomlehrgang Rezeption mit einer schriftlichen Projektarbeit ab. Anhand konkreter Aufgabenstellungen stellen Sie Ihr Wissen unter Beweis. In die Bewertung fließt zudem Ihr Engagement während des Lehrganges mit ein. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein WIFI-Diplom.

**Seminarleiterin:** Frau Katja Schörghofer, Filzmoos

**Dauer:** 80 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.820,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.11. – 22.11.2024	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4002201K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.4. – 18.4.2025	Mo-Fr 9.00 – 17.00	4002202K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40022x](https://wifisalzburg.at/40022x)

#### Abschlussprüfung: Rezeption Diplomprüfung

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

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2.12.2024	Mo 9.00 – 17.00	4002901K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
28.4.2025	Mo 9.00 – 17.00	4002902K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40029x](https://wifisalzburg.at/40029x)

## Abteilungsleiter:in im Hotel

Gut geschulte Abteilungsleiter, professionelle Teamarbeit und gut geführte Mitarbeiter sind das Kapital einer Organisation und tragen maßgeblich zur Zufriedenheit der Gäste bei.

Sie sichern reibungslose Arbeitsabläufe, sorgen für ein gutes Arbeitsklima und vermeiden Fluktuation und Krankenstände. Darüber hinaus sind gut geschulte Führungskräfte in der Lage in schwierigen Situationen einen klaren Kopf zu behalten und können die Leistung steigern. Dazu gehören Arbeitsaufträge zu vermitteln, Mitarbeitergespräche zu führen oder ein gelungenes Gastgespräch zu handeln.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Ein gutes Handwerkzeug in Führung und Kommunikation macht frei und sicher, führt zu Zeitgewinn, stärkt Selbstsicherheit und Selbstvertrauen und wirkt sich nachhaltig auf einen positiven Unternehmenserfolg aus.

### Inhalte:

- Aufgaben von Abteilungsleiter/innen
- Rollenwechsel - gestern Kollege heute Vorgesetzter
- Aufgaben übernehmen - delegieren und kontrollieren
- Zeitmanagement & Kommunikation
- Teambildung
- Persönlichkeitsentwicklung & Führungsstil
- Verantwortungsvolles Vorbild sein
- Arbeitsaufträge delegieren
- Umgang mit Widerständen
- Konfliktmanagement - Verständnisaufbau
- Kulturelle Unterschiede / Demographischer Wandel

### Zielgruppe:

- Zukünftige Führungskräfte der Hotellerie und Gastronomie, Abteilungsleiter und Mitarbeiter in leitenden Positionen. Personen die Verantwortung tragen und zu einem nachhaltigen Unternehmenserfolg beitragen
- Alle leitenden Personen von, Rezeption, Küche, Restaurant, Housekeeping, Haustechnik, SPA, Kinderbetreuung sowie Mitarbeitende die eine Vorbildwirkung haben
- Lehrlingsausbilder

**Voraussetzung:** gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

**Seminarleiter:** A. Scheffer Consulting, Altenmarkt im Pongau

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
17.3. – 18.3.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	4100903K

### Ort: St. Johann

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.10. – 24.10.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	4100901K
12.5. – 13.5.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	4100905K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.10. – 22.10.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	4100902K
26.5. – 27.5.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	4100904K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41009x](https://wifisalzburg.at/41009x)





## Gastronomiemanagement Lehrgang

### WIFI-Zeugnis

In der Gastronomie tobt ein Verdrängungswettbewerb, wobei neben Praxiswissen betriebswirtschaftliche Kenntnisse immer mehr an Bedeutung gewinnen. Die kaufmännische Führung eines Gastronomiebetriebes erfordert aktuelles Wissen über die Zusammenhänge von Fakten. Erfolg ist kein Zufallsprodukt, sondern das Resultat vieler Komponenten, wobei gerade der kaufmännische Faktor nicht nur ausgelagert (Steuerberater, Unternehmensberater etc.) werden kann, sondern in den Grundzügen durch die Nähe zum Gast (zum Markt) selbst als Führungsaufgabe wahrgenommen werden sollte.

#### Inhalte:

##### Grundzüge des betrieblichen Rechnungswesens:

- Umsatzsteuer
- Basis der Personalkostenberechnung
- Grundzüge der Kalkulation
- Basis in der Kostenrechnung

##### Grundzüge des Controllings und der Budgetierung:

- Renner/Penner Analyse
- Regelkreis des F&B Controllings

##### Mitarbeiterführung und Erfahrungsaustausch:

- Motivation/Demotivation
- Briefing der Mitarbeiter
- Mitarbeitergespräche
- Bedarfsplan/Instrumente für den Einsatzplan

##### Marketing:

- Grundlagen des Marketings
- Grundzüge Unternehmenspolitik
- Grundzüge Kommunikationskonzept

##### Grundzüge des Rechts:

- Einführung in das Arbeitsrecht
- Betriebliche Anforderungen
- Gewerberecht

##### Betriebsbesuch mit Expertengespräch

wifisalzburg.at / +43 (0) 662 8888-411

**Zielgruppe:** Jungunternehmerinnen, Abteilungsleiterinnen, fachliche Geschäftsführer: innen und weiterbildungsaffine Mitarbeiter: innen für die Justierung aktuellen kaufmännischen Wissens in der Gastronomie sowie neue Mitarbeiter: innen.

**Voraussetzung:** Grundkenntnisse in der Bedienung von Word und Excel.

**Dauer:** 80 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Online

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
28.4. – 7.7.2025	Mo 9.00 – 17.00	4163801K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41638x](https://wifisalzburg.at/41638x)

### Prüfung Gastronomiemanagement

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.7.2025	Mo 9.00 – 17.00	4163901K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41639x](https://wifisalzburg.at/41639x)



## Hotel Management Diplomlehrgang

### WIFI-Diplom

Hotelier heute – ein Allround-Job, der ein ganzes Bündel von Kompetenzen benötigt: Denken in Szenarien, Marketing in der digitalen Welt, dynamische Preispolitik, zeitgemäßes Führungsverständnis und eine hohe Sensibilität in der Mitarbeiterpolitik.

Der Diplomlehrgang Hotelmanagement vermittelt den theoretischen Hintergrund und ein umfassendes, praxisorientiertes Fachwissen. Sofern es die aktuelle Situation erlaubt, finden die einzelnen Module in verschiedenen Städten in Österreich statt; nach dem Motto „Lernen von den Besten“ besichtigen Sie an den Abenden der Seminartage interessante Leitbetriebe und führen Gespräche mit den Betriebsinhabern.

#### Inhalte:

- Leadership & Human Resource Management (HMR)
- Strategische Unternehmensführung/strategisches Marketing
- Operatives Marketing in Hotelbetrieben (7 p's)
- Hotel-Controlling (Kennzahlen-Analyse mit Branchenvergleichswerten, Break-Even-Point-Analyse)
- Qualitätsmanagement
- Positionierungsoptionen (Spa-Management, MICE-Markt)
- Yield Management, Packaging, Vertriebsoptionen
- Marketing in der digitalen Welt
- Hotel- & Tourismustrends
- Inszenierung von Hotelbetrieben
- Einführung in die Soziologie als Grundlage für Gäste- und Mitarbeiterverständnis
- Präsentieren und Visualisieren

<b>Ort: Salzburg</b>	<b>Kurs-Nr. 40012014</b>
13.1. – 28.4.2025	Mo 9.00 – 17.00

Exkursionen fakultativ;

**Prüfung:** (schriftlich und Projektpräsentation):  
12.5.2025 schriftlich, 13.5.2025 Projekt und mündlich

<b>Ort: Zell am See</b>	<b>Kurs-Nr. 40012024 - Blended Learning</b>
-------------------------	---

**Modus:** 4 Module à 3 Tage zzgl. 6 Halbtage E-Learning  
**Modul 1:** 7. – 9.4.2025, Mo-Mi 9.00 – 17.00 Uhr  
**E-Learning:** 22.4.2025 13.00-16.00 Uhr

**Modul 2:** 28. – 30.4.2025, Mo-Mi 9.00 – 17.00 Uhr  
**E-Learnings:** 5.5.2025 und 12.5.2025, Mo 13.00 – 16.00 Uhr

**Modul 3:** 19. – 21.5.2025, Mo.-Mi 9.00 – 17.00 Uhr  
**E-Learnings:** 26.5.2025 und 2.6.2025, Mo 13.00 – 16.00 Uhr

**Modul 4:** 10. – 12.6.2025, Mo-Mi 9.00 – 17.00 Uhr  
**E-Learning:** 23.6.2025, Mo 13.00 – 16.00 Uhr

**Prüfung:** 30.6.2025 schriftlich,  
1.7.2025 Projekt und mündlich

**Achtung:** Am Programm stehen zusätzlich Abendführungen mit Betriebsbesichtigungen bei jedem Modul!

**Zielgruppe:** Unternehmer und Führungskräfte aus der Hotellerie, Neugründer und Übernehmer/Nachfolger, denen die persönliche Weiterbildung und die strategische Ausrichtung des Unternehmens wichtig sind.

**Voraussetzung:** - Vollendetes 21. Lebensjahr  
 - Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie in leitender Position  
 - oder  
 - Tourismus-Matura und 2 Jahre Praxisnachweis  
 - Über etwaige Ausnahmen entscheidet das WIFI gemeinsam mit der Lehrgangsleitung

**Dauer:** 136 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 3.500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
13.1. – 28.4.2025	Mo 9.00 – 17.00	4001201K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.4. – 23.6.2025	Mo-Mi 9.00 – 17.00 Präsenz zzgl. Mo 13.00 – 16.00 E-Learning (Live Online)	4001202K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40012x](http://wifisalzburg.at/40012x)

#### Abschlussprüfung: Hotel Management – Diplomprüfung

Schriftlich und Projektpräsentation

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

#### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
12.5. – 13.5.2025	Mo 9.00 – 13.00, Di 10.00 – 17.00	4003001K

#### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
30.6. – 1.7.2025	Mo 9.00 – 13.00, Di 10.00 – 17.00	4003002K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40030x](http://wifisalzburg.at/40030x)



## Nachhaltigkeit in der Hotellerie & Gastronomie

Klimaschutz geht alle an - Hotels und Restaurants können einen wertvollen Beitrag leisten! Als Expert:in erstellen Sie ein Nachhaltigkeitskonzept für Ihren Betrieb, unterstützen bei der Umsetzung und nützen die Chancen die Green-Marketing bei Ihren Gästen bietet!

- Erstellen Sie einen Nachhaltigkeits-Check für Ihren Betrieb
- Zeigen Sie auf, in welchen Bereichen Verbesserungspotenziale liegen
- Entwerfen Sie Lösungsvorschläge und unterstützen Sie bei der Umsetzung
- Setzen Sie Nachhaltigkeits-Management gezielt als Wettbewerbsinstrument ein

### Ihr Nutzen: Nachhaltigkeit kompetent & verantwortungsvoll managen!

In unserem neuen Diplomelehrgang erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die ökologischen Zusammenhänge, Change-Management, Coaching und Green Marketing! Ihre Gäste erwarten ein ökologisch respektvolles Arbeiten! „Grün punktet bei Buchungsentscheidungen und der Lokalauswahl“, so Markus Österreicher B.A., MSc.

### Inhalte: Kompetenzen/Ziele

- Ökologische Grundzusammenhänge und Fachbegriffe verstehen

- Optimierungspotentiale im eigenen Betrieb erkennen
- Change-Management-Prozesse verstehen und anwenden
- Coaching-Kompetenz erwerben
- Green Marketing erfolgreich einsetzen

### Grundlagen

- Ökologie und Nachhaltigkeit
- Change-Management
- Prozesssteuerung, Prozessoptimierung
- Coaching

### Praxiswissen Nachhaltigkeit

- Energie und Hygiene Management
- Waste-Management, Mobilitätsmanagement
- Green Buildings (Bauen, Umbauen)
- Nachhaltiger Einkauf
- Nachhaltige Küchenplanung
- Green Tourism, Green Marketing
- Zertifizierung & Förderung

**Zielgruppe:** Unternehmer: innen, Mitarbeiter: innen aus Hotellerie und Gastronomie, denen ökologische Verantwortung ein Anliegen ist.

### Hinweis:

- 4 Blöcke à 2 Seminartage in Seminarhotels im Bundesland Salzburg
- Exkursionen zu Best-Practice-Betrieben
- Nächtigungs- und Verpflegungskosten sind im Seminarpreis nicht inbegriffen!

**Seminarleiter:** Markus Österreicher, B.A., MSc

### Green Skills als Schlüsselkompetenzen

Die Welt steht vor großen Umweltherausforderungen, und Green Jobs sind der Schlüssel zu einer nachhaltigen Zukunft. Inmitten von Umweltbelastungen gewinnen Berufe, die auf Umweltschutz und Ressourcenerhaltung abzielen, zunehmend an Bedeutung.



**Trainersteckbrief**

**Derzeitige Tätigkeit:** Unternehmensberater, Verhaltens- und Wirtschaftstrainer, Standortleiter Netzwerk Gruppe Wien

**Qualifikationen:** Ausbildung als Koch, Küchenchef am Arlberg und in Zell am See, Saisonen im Ausland und auf Kreuzfahrtschiffen. Leitung eines Cateringbetriebes. Ausbildung an der F&B-Academy, Studium der Unternehmensführung.

**Trainingschwerpunkte:** Organisationsentwicklung & Coaching, Betriebskonzepte, Controlling



Markus Österreich, B.A., MSc  
Trainer Nachhaltigkeit in der Hotellerie & Gastronomie

**Dauer:** 80 Lehreinheiten  
**Ihre Investition:** € 2.500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
8.10. – 10.12.2024	Di 9.00 – 17.00	4001901K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.3. – 19.5.2025	Mo 9.00 – 17.00	4001902K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40019x](https://wifisalzburg.at/40019x)

## Krisen- und Changemanagement für die Gastronomiebranche

Im Rahmen dieses Trainings werden Sie als Führungskraft sensibilisiert mit Krisen- und Veränderungsprozessen motiviert umzugehen. Sie lernen verursachte Unternehmenskrisen zu bewältigen. Schließlich ist jede Krise ein produktiver Zustand. Man muss ihr nur den Beigeschmack der Katastrophe nehmen!

**Inhalte:**

- Krisenmanagement
- Krisenplanung
- Change-Management
- Mitarbeiter-Management

**Zielgruppe:** Führungskräfte und Krisenmanager

**Hinweis:** Die Schulung findet in einem Seminarhotel in Salzburg statt.

**Seminarleiter:** Markus Österreich B.A., MSc, Dipl. Fach-, Verhaltens- und Wirtschaftstrainer, akademischer Organisationsberater & Coach

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.10.2024	Do 9.00 – 17.00	4003201K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40032x](https://wifisalzburg.at/40032x)



## 10 Management-Bausteine für Gastronomie & Hotellerie



Mit 10 Management-Bausteinen widmen Sie sich der Planung und Entwicklung Ihres Unternehmens. Ein Fokus liegt dabei auch auf der Vermeidung von Schwund in monetärer sowie in sachbezogener Form. Wir bieten die Bausteine einzeln zu je € 160,- an sowie als Gesamtausbildung zum Sonderpreis von € 1500,-.

10 Management-Bausteine für Gastronomie & Hotellerie	
<p><b>Baustein 1: Betriebswirtschaftliches Wissen und aktuelle Rechtslage für Restaurant, Bar, Cafe, Hotel und für Start-Up's</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 16.9.2024 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>	<p><b>Baustein 6: Buchhaltung + Nebenbuchhaltungen (Kassa, Lager, Anlagen), Finanzamt</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 27.1.2025 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>
<p><b>Baustein 2: Budgetierung - Planung: Wochen-, Monats- und Jahresplanung, Soll-Ist-Vergleich; Optimierung</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 23.9.2024 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>	<p><b>Baustein 7: Kostenrechnung, Gewinnschwellen - wann lohnt es sich geöffnet zu halten oder zu schließen?</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 3.2.2025 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>
<p><b>Baustein 3: Preis- und Kostenanalyse im Bereich Logis Hotellerie, Kennzahlenauswertung</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 30.9.2024 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>	<p><b>Baustein 8: Schwachstellenanalysen z.B. Verringerung von Diebstahl durch das Personal</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 17.2.2025 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>
<p><b>Baustein 4: Preis- und Kostenanalyse für Speisen &amp; Getränke, Kennzahlenauswertung</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 13.1.2025 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>	<p><b>Baustein 9: Finanzierung, Bankkredite, Förderungen</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 24.2.2025 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>
<p><b>Baustein 5: Personalkosten, Personaleinsatzplanung</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 20.1.2025 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>	<p><b>Baustein 10: Leasing (Personal, Gebäude, Maschinen, Wäsche....) und Franchising (Vor- und Nachteile)</b></p> <p><b>Termin:</b> Montag, 3.3.2025 von 13.00-17.30 Uhr (5 LE)</p>

In den einzelnen Bausteinen erfahren Sie fachkompetentes Wissen mit Beispielen aus der Praxis.

**Bei manchem Modul stellen wir Microsoft Excel-Musterlösungen zur Verfügung.**

**Zielgruppe:** Start-up Gründer, Übernehmer, Unternehmer, Geschäftsführer

**Seminarleiter:** Mag. Klaus Eichinger, Anif

**Dauer:** 50 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
16.9.2024 – 3.3.2025	Mo 13.00 – 17.30 Live Online via ZOOM	4008801K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40088x](https://wifisalzburg.at/40088x)

## Beschwerdemanagement in der Tourismus- & Freizeitwirtschaft

Beschwerden sind als Chance zu sehen, um wertvolle Informationen über Missstände im Betrieb zu erfahren und sich laufend zu verbessern, um den Gast so zufrieden zu stellen, dass er gerne wieder kommt und über seine guten Erfahrungen berichtet - in seinem persönlichen Umfeld und im Internet.

### Inhalte:

- Wie entstehen Konflikte?
- Umgang mit schwierigen Situationen
- Das Beschwerdegespräch
- Beschwerde als Chance
- Notfall Tipps
- Wie reagiere ich auf Beschwerden im Internet?

**Zielgruppe:** Mitarbeiter aus der Tourismusbranche, die am Gast arbeiten und sich im Team lösungsorientiert integrieren wollen.

**Seminarleiterin:** Ute Zischinsky, Hotel Consultant und Coach, Salzburg

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
13.5.2025	Di 9.00 – 17.00	4107202K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.12.2024	Mi 9.00 – 17.00	4107201K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41072x](https://wifisalzburg.at/41072x)



## Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung für das Gastgewerbe

Sie möchten ein Gastgewerbe eröffnen oder übernehmen?

### Wir empfehlen folgende Vorgehensweise:

- 1. Nehmen Sie Kontakt mit dem Gewerbeamt Ihrer örtlichen Bezirksverwaltungsbehörde auf, um zu klären, welche Voraussetzungen Sie erfüllen müssen.
- 2. Kontaktaufnahme mit dem Prüfungsservice der Wirtschaftskammer zur Abklärung notwendiger Prüfungen/Nachweise.
- 3. Wählen Sie ihren Vorbereitungskurs aus unserem WIFI-Programm.

### Inhalte:

#### Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung:

- Finanzbuchhaltung
- Kostenrechnung, Kalkulation und Controlling
- Marketing und Management
- Organisation

#### Vorbereitung auf die mündliche Prüfung:

- Lebensmittelkunde (einschließlich Grundzüge der Ernährungslehre)
- Küchen- und Lebensmittelkunde
- Servier- und Getränkekunde
- Logiskunde
- Gewerberechtliche Vorschriften
- Unternehmerische Rechtskunde einschließlich der Vorschriften über die Preisausrichtung im Gastgewerbe und der Jugendschutzvorschriften
- Steuerrecht
- Arbeitsrecht
- Lebensmittelhygiene
- Unfallverhütung
- Einschlägige Umweltschutzvorschriften

### Hinweise:

- Ein Teilbesuch ist möglich, wenn Sie die schriftliche Prüfung durch einen entsprechenden Nachweis ersetzt bekommen. Dies entscheidet die Meisterprüfungsstelle, Frau Nadine Schädli, T +43 (0) 662 8888-272, E nschaedl@wks.at

- Durch die Anerkennung des schriftlichen Prüfungsteils kann man, wenn man das möchte, einen Teilbesuch im Rahmen des Vorbereitungskurses erwirken.

### Voraussetzung:

- Zulassung zur Prüfung bei vollendetem 18. Lebensjahr
- Aufgrund der §§ 22 Abs. 1 und 352a Abs. 2 Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 48/2003, wird verordnet: § 2. Die Prüfung für das reglementierte Gastgewerbe besteht aus 2 Modulen:
  - Modul 1: Schriftliche Prüfung (§ 3)
  - Modul 2: Mündliche Prüfung (§ 5)Die Befähigungsprüfung ersetzt die Ausbilderprüfung!

**Zielgruppe:** Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr mit Deutsch B2-Niveau.

**Dauer:** 128 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.750,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.3. – 19.5.2025	Mo 9.00 – 17.00	7306102K
9.9.2024 – 13.1.2025	Mo 8.00 – 16.00	7306101K
7.10. – 28.10.2024	Mo-Fr 8.00 – 16.00	7306103K
24.2. – 27.5.2025	Mo-Mi 18.00 – 21.30	7306104K

### Ort: St. Johann

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
22.4. – 14.5.2025	Mo-Fr 8.00 – 16.00	7306105K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 28.10.2024	Mo-Fr 8.00 – 16.00	7306106K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/73061x](https://wifisalzburg.at/73061x)





## Food and Beverage Management – Diplomlehrgang

### WiFi-Diplom

#### Gastronomiebetriebe effizient führen!

Jeder Gastronomiebetrieb muss heute gut wirtschaften. Entsprechend gefragt sind qualifizierte Mitarbeiter, die Verantwortung für die Rentabilität des Unternehmens übernehmen können.

Steuern auch Sie Ihre berufliche Perspektive in die Gewinnzone: Im WiFi-Lehrgang Food & Beverage-Manager erarbeiten Sie sich kompakt die nötigen betriebswirtschaftlichen und persönlichkeitsorientierten Kompetenzen, um in Tourismus und Gastronomie ökonomisch durchzustarten. Sie lernen, ein Unternehmen nach wirtschaftlichen Kriterien gewinnbringend zu führen und qualifizieren sich für leitende Positionen.

#### Ihr Nutzen:

- ✓ Anerkanntes Diplom für Ihre Karriere: Zum Abschluss erstellen Sie ein eigenes Betriebskonzept, das Sie selbstverständlich sofort in die Praxis umsetzen können.

#### Inhalte:

- **F&B Controlling und Rechnungswesen:** Understanding the Business - Budgeterstellung - Maßnahmen zur Einhaltung budgetärer Ziele - Gewinne+Verluste Auswertungen lesen und verstehen - Kalkulationsvarianten - Kennzahlen Gastronomie/Logis - Preispolitik und Kennzahlen Logis - Wareneinsatzkontrolle (Food & Beverage-Costs) - Kontrolle der Personalkosten - Steuerrecht.
- **Einkauf - Logistik - Warenwirtschaft:** Lieferantenauswahl - Lieferantengespräche - Preise und Konditionen - Sourcing Varianten (Local, Single) - Kontrolle des Warenflusses (Lagerlogistik).
- **F&B Praxis:** Arbeitsabläufe optimieren - Optimale Arbeitsplatzgestaltung - Zeitgemäße Küchentechnik - HACCP - Trendy Cooking - Vegetarier, Veganer, Allergiker und Unverträglichkeiten - Selbstgemacht & Convenience - Restaurant, Bar - Trends.
- **Marketing - Verkauf - Konzept-Design:** Vision und Leitbildentwicklung - Positionierung (Gastromarkt) - Projektmanagement - Onlinemarketing - Social Media - Verkäufen in der Gastronomie - Speisen- und Getränkekartengestaltung - Merkmale erfolgreicher Gastronomie-Konzepte.
- **Mitarbeiter-Management und rechtliche Grundlagen:** Akquise - Employer Branding - Organisationsstrukturen - Kommunikation, Teamwork (Küche - Service) - Mitarbeiterschulungen (Trainingssystem) - Qualitätsmanagement und -standards - Arbeitsrecht (Basis KV) - Dienstplangestaltung, Urlaubsplanung.
- **Bankett, Catering:** Angebotserstellung - Planung und Durchführung - Bewerbung und Verkauf von Bankett- und Catering-Leistungen.

Die entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto „Lernen von den Besten“. Im Rahmen des F&B Management Lehrganges finden an den Abenden Expertengespräche und Betriebsbesichtigungen mit erfolgreichen Unternehmen der jeweiligen Stadt statt.

#### Was ist das Einzigartige an diesem Lehrgang?

Ganzheitlich analysieren Sie Ihre Ausgangssituation, definieren Ihre Ziele und lernen, entsprechend des Kursverlaufes das Betriebskonzept für Ihren Betrieb zu entwickeln. Am Ende des Lehrganges haben Sie viele gesunde Betriebskonzepte direkt von den Eigentümern kennengelernt und Ihr eigenes Konzept entwickelt. Das Entscheidende für Ihre Entwicklung in der Gastronomie und Hotellerie ist das „Lernen von den Besten“. Sie sammeln in den Abendgesprächen mit Experten/Expertinnen die wichtigen und wertvollen und vor allem praxiserprobten Infos.

**Ort: Salzburg Herbst 2024** Kurs-Nr. 41066014

4.11.2024 - 20.1.2025 jeweils Mo+Di 9.00 – 17.00

Betriebsführungen werden fakultativ angeboten

**Prüfung - VA 41068014:** 27. + 28.1.2025, schriftlich und Projekt + mündlich

**Ort: Salzburg Jänner 2025** Kurs-Nr. 41066024

13.1.-28.4.2025 immer montags 9.00 – 17.00

+Ganztagesexkursion: Wir organisieren Führungen/Betriebsbesichtigungen in namhaften Unternehmen in der Region. Sie dürfen einen Blick hinter die Kulissen wagen und erhalten Infos zum Konzept, Philosophie und gastronomischer Ausrichtung.

**Prüfung - VA 41068024:** 5.+6.5.2025, schriftlich und Projekt + mündlich

**Ort: Zell am See** Kurs-Nr. 41067014 Blended Learning

13.1.-28.4.2025 immer montags 9.00 – 17.00

+Ganztagesexkursion: Wir organisieren Führungen/Betriebsbesichtigungen in namhaften Unternehmen in der Region. Sie dürfen einen Blick hinter die Kulissen wagen und erhalten Infos zum Konzept, Philosophie und gastronomischer Ausrichtung.

**Modus:** 4 Module à 3 Tage zzgl. 6 Halbtage E-Learning

- 1. Modul:** 5. – 7.5.2025, Mo-Mi 9.00 – 17.00 Uhr
- E-Learning:** 12.+13.5.2025, Mo+Di 13.00 – 16.00 Uhr
- 2. Modul:** 19. – 21.5.2025, Mo-Mi 9.00 – 17.00 Uhr
- E-Learning:** 26.+27.5.2025, Mo+Di 13.00 – 16.00 Uhr
- 3. Modul:** 2. – 4.6.2025, Mo-Mi 9.00 – 17.00 Uhr
- E-Learning:** 10.+11.6.2025, Mo+Di 13.00 – 16.00 Uhr
- 4. Modul:** 16. – 18.6.2025, Mo-Mi 9.00 – 17.00 Uhr

Betriebsführungen werden fakultativ angeboten;

**Prüfung - VA 41069024:** Mo 23. + Di 24.6.2025 schriftlich und Projekt + mündlich

**Zielgruppe:** Sie streben eine verantwortungsvolle Position in

der Hotellerie an oder haben eine solche inne und wollen sich als wirtschaftlicher Leiter etablieren.

- Unternehmer:innen und Jungunternehmer:innen
- Betriebsübernehmer:innen
- Küchenleiter:innen
- Restaurantmitarbeiter:innen
- Absolvent:innen von Tourismus- & Hotelfachschulen mit praktischer Erfahrung

**Dauer:** 132 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.890,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.11.2024 – 21.1.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00, Abendführungen fakultativ	4106601K
13.1. – 28.4.2025	Mo 9.00 – 17.00	4106602K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.5. – 18.6.2025	4 Module: Mo-Mi 9.00 – 17.00 zzgl. 6 Halbtage E-Learning: Mo, Di 13.00 – 16.00	4106701K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41066x](https://wifisalzburg.at/41066x)

**Food and Beverage Management Diplomprüfung  
Abschlussprüfung zum Diplomelehrgang F&B  
Management.**

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

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
27.1. – 28.1.2025	Mo 9.00 – 13.00 schriftlich, Di 9.00 – 17.00 Präsentation und mündlich	4106801K
5.5. – 6.5.2025	Mo 9.00 – 13.00 schriftlich, Di 9.00 – 17.00 Präsentation und mündlich	4106802K

**Ort: Zell am See**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.6. – 24.6.2025	Mo 9.00 – 13.00 schriftlich, Di 9.00 – 17.00 Präsentation und mündlich	4106902K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41068x](https://wifisalzburg.at/41068x)



# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

## Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales

87

## Controlling & Finanzierung

91

## Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Marketing & Sales Lehrgang für die Hotellerie

### WIFI-Zeugnis

Die Haupttätigkeiten im Marketing- und Sales-Bereich sind sehr vielfältig und bestehen im Besonderen darin, laufend für die beste Auslastung zu den bestmöglichen Preisen im Betrieb/der Region zu sorgen. Es müssen sowohl Vertriebspartner wie Reiseveranstalter, Busunternehmer, Incoming-Agenturen, Reisebüros usw. als auch Firmen und der Endkunde selbst betreut werden. Diese Aufgaben und noch viele mehr erfordern ein enormes Fachwissen, Qualitätsbewusstsein und ein großes Maß an sozialer Kompetenz. Dieser Lehrgang von „Praktikern für Praktiker“ bringt umsetzungsorientierte Wissensvermittlung durch den Einsatz von Trainern aus der Praxis.

**Ihr Nutzen:** Wie ist es möglich, eine angemessene Position in einem bereits gesättigten Markt zu erreichen, wenn Sie Ihre Idee oder Ihr Produkt gegen unzählige Wettbewerber behaupten müssen? Damit Sie hier nicht auf der Strecke bleiben, benötigen Sie eine geeignete Marketing-Strategie - passgenau auf Markenbildung, Kundenbindung und nachhaltigen Erfolg Ihres Unternehmens zugeschnitten.

### Inhalte:

- Marketing- & Sales-Konzept
- Grundlagen Revenue Management
- Innovative Preisstrategien
- Branding
- Sales & Recht
- Online-Marketing
- Social-Media-Marketing
- Distributions-Management
- Verkaufsplanung
- Trends



Detaillierte Inhalte entnehmen Sie [wifisalzburg.at/41023x](https://wifisalzburg.at/41023x)

**Zielgruppe:** Absolvent:innen aus Tourismus- & Hotelfachschulen, Mitarbeiter:innen aus Hotellerie und Tourismusorganisationen, Mitarbeiter:innen aus Reisebüros und Reiseunternehmen und Quereinsteiger:innen mit mindestens 3-jähriger Erfahrung im Tourismus.

**Seminarleiter:** Markus Österreicher MSc, Wien

**Dauer:** 63 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.160,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
1.10. – 19.11.2024	Di 9.00 – 17.0	4102201K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
19.3. – 7.5.2025	Mi 9.00 – 17.00	4102202K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41022x](https://wifisalzburg.at/41022x)

### Abschlussprüfung: Marketing und Sales-Management für die Hotellerie

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

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
26.11.2024	Di 9.00 – 17.00	4102301K

### Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.5.2025	Mi 9.00 – 17.00	4102302K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/41023x](https://wifisalzburg.at/41023x)



## Online Marketing-Lehrgang für Hotellerie und Gastronomie

Die Tourismusbranche ist österreichweit eine der aktivsten und zugleich am härtesten umkämpften Wirtschaftszweige. Österreich nimmt bei der touristischen Vermarktung im Internet weltweit eine führende Rolle ein und ist Vorreiter bei der Entwicklung neuer Ideen und Konzepte. Die Vermarktung im Internet ist ebenso vielschichtig wie zeitintensiv, und so tauchen in den einzelnen Betrieben immer wieder Fragen rund um das Thema Onlinevermarktung, Suchmaschinenoptimierung, Umgang mit Bewertungsportalen usw. auf. Um einen nachhaltigen Erfolg im Web zu gewährleisten, ist es notwendig, die aktuellen Entwicklungen im Internet zu kennen und zu verstehen.

**Ihr Nutzen:** Sie vermarkten Ihr Hotel, Ihre Region, Ihr Unternehmen schon richtig gut. Dann sind Sie hier richtig! Was wissen Sie über Blogs, Google AdWords, Cross Selling, die sozialen Plattformen und wie Sie sich dort platzieren können?

### Inhalte:

#### Online-Marketing-Lehrgang

##### Stufe 1 - eTourismus Basis

- Digitale Kommunikation mit dem Gast
- E-Mail
- Angebotspräsentation
- Interne Organisation
- Newsletter
- Internet-Basis-Know-how

##### Stufe 2 - eTourismus Aufbau

- Struktur und inhaltliche Bearbeitung einer Webseite
- Bildbearbeitung
- Reimeldung von Zimmern
- Google Analytics

##### Stufe 3 - eTourismus Optimierung

- Suchmaschinenoptimierung
- Link Management
- Interaktion mit dem Gast
- Cross-Selling
- Google AdWords.

##### Stufe 4 - eTourismus im Web 4.0

- Zusammenarbeit mit Reiseportalen
- Mundpropaganda im Internet
- Blog
- Qualitätsbarometer Internet
- Video- und Bildportale

**Zielgruppe:** Touristiker aus Hotellerie, Gastronomie, Tourismusverbänden, Tourismusorganisationen mit Grundkenntnissen der sozialen Plattformen.

**Voraussetzung:** Personen mit touristischem Hintergrund und allgemeinen Computer- und Internetkenntnissen.

**Dauer:** 32 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 850,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
5.11. – 26.11.2024	Di 9.00 – 17.00	4001501K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40015x](https://wifisalzburg.at/40015x)



## Social Media Marketing für Hotellerie & Gastronomie

Sie wollten schon immer wissen, wie Sie einen erfolgreichen Channel auf Facebook, Instagram & Co. aufbauen? Sie lernen, wie man schnell und einfach einen Content mit der Smartphone-Kamera und Adobe Spark erstellt, wie Sie erfolgreich eine Community aufbauen und managen.

### Inhalte:

- Aktuelle Plattformen, Themen und Inhalte
- Aufbau der Strategie
- Storytelling
- Schnell und einfach Content mit dem Smartphone erstellen und planen
- Nutzung von KI-Tools für Storytelling und Content Planung
- Community Management
- Erfolgsmessung

Sie erhalten das zum Kurs passende Social-Media-Workbook sowie Vorlagen für die Content-Planung, UTM-Links und mehr!

### Zielgruppe:

- Social Media Einsteiger
- Tourismusunternehmer, die die richtige Plattform für ihre Werbezwecke suchen

**Hinweis:** Bitte bringen Sie Ihr eigenes Smartphone mit.

**Seminarleiter:** Christian Marx BA, Salzburg

**Dauer:** 6 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 220,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10.2024	Mo 14.00 – 20.00	4000901K
7.4.2025	Mo 14.00 – 20.00	4000902K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40009x](https://wifisalzburg.at/40009x)

## Bessere Kundenbeziehung in der Gastronomie & Hotellerie

Live  
Online

Geschichten erzählen ist Beziehungsmarketing. Es ist eine Methode, bei der durch den Einsatz von Geschichten Informationen vermittelt werden.

**Dauer:** 5 Lehreinheiten

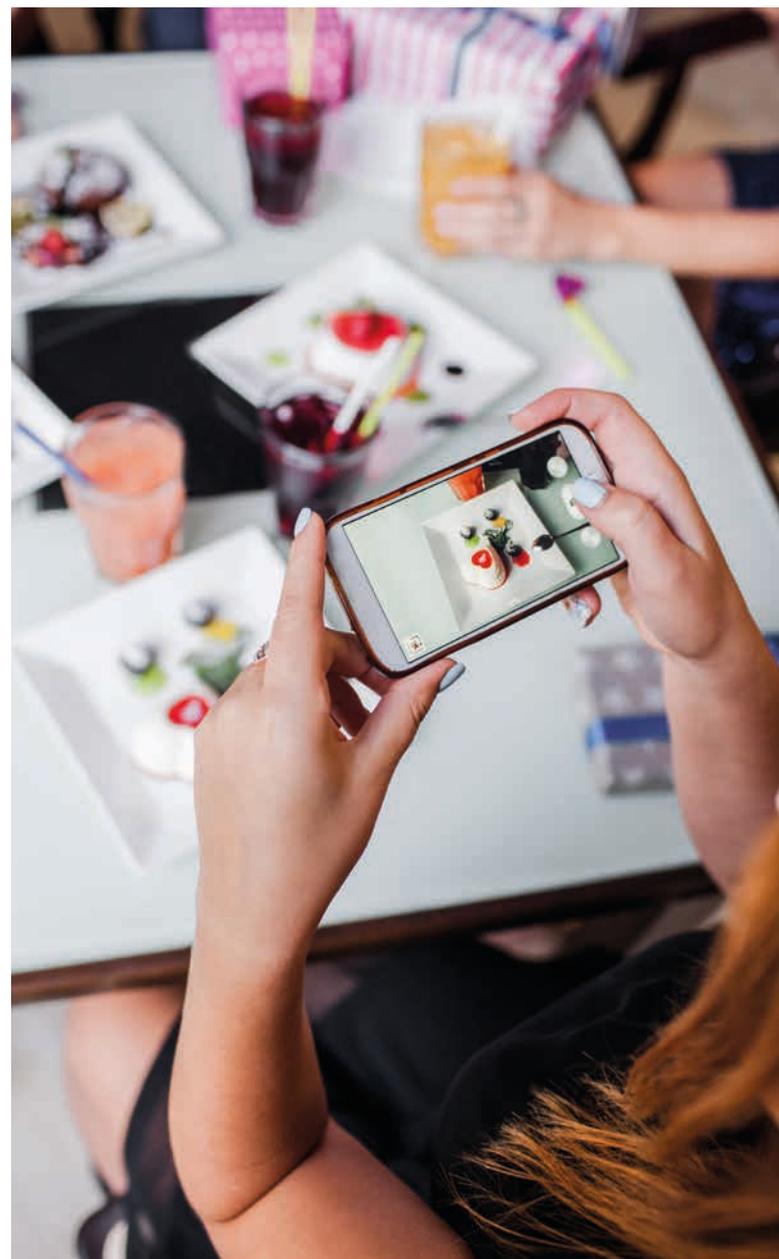
**Ihre Investition:** € 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

### Ort: Online

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
9.9.2024	Mo 13.00 – 17.30 Live Online via Zoom	4008701K
10.3.2025	Mo 13.00 – 17.30 Live Online via Zoom	4008702K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40009x](https://wifisalzburg.at/40009x)



# Übersicht

## Küche & Kochen 05

---

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss 21

---

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister 27

---

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie 33

---

## Weine & Edelbrände 45

---

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke 57

---

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse 61

---

## Gastgewerbe 65

---

## Hotellerie 71

---

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales 87

---

## Controlling & Finanzierung 91

---

## Event- & Freizeitmanagement 93

---

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement 99

---

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal 102

---



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Controlling Lehrgang für Gastronomie & Hotellerie

### WIFI-Zeugnis

Die Welt der Zahlen hat viele Facetten – die wirtschaftliche Optimierung des Betriebes, der richtige Umgang mit Banken, Finanzamt und Krankenkasse, die zahlenmäßige Unterlegung von Entscheidungen im betrieblichen Alltag! In diesem Lehrgang lernen Sie die komplexe Controlling-Welt der Branche kennen, kompakt und kompetent, mit jeder Menge Praxiswissen in den einzelnen Detailbereichen.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Umfassende Controller-Kompetenz im Hotel- & Gastgewerbe
- ✓ Viele Controlling-Beispiele auf EXCEL-Basis als Vorlagen für die Praxis (besondere EXCEL-Kenntnisse sind nicht notwendig).

### Inhalte:

- Strategisches Controlling
- Einkauf/Preisgestaltung
- Steuern/Finanzbehörde
- Lohnverrechnung
- Dienstplangestaltung

**Zielgruppe:** Unternehmer und Geschäftsführer, Gastronomen und wirtschaftliche Leiter, Buchhalter, Mitarbeiter im Verwaltungsbereich, F & B – Controller aus Hotellerie und Gastronomie

**Seminarleiter:** Mag. Klaus Eichinger, Anif bei Salzburg

**Dauer:** 64 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 25.11.2024	Mo 9.00 – 17.00	4006101K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40061x](https://wifisalzburg.at/40061x)

### Abschlussprüfung: Controlling-Prüfung für Hotellerie & Gastronomie

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2.12.2024	Mo 9.00 – 17.00	4006201K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40062x](https://wifisalzburg.at/40062x)

## Kostenrechnung und Kalkulation im Tourismus



Erkennen Sie neue Chancen durch eine erfolgreiche Kostenrechnung und Kalkulation! Lernen Sie vom und mit dem E-Learning-Profi!

### Inhalte:

Bei MMag. Gerhard Huber lernen Sie in 5 Kapitel Kostenrechnen und Kalkulation im Tourismus:

- **Kapitel 1:** Kursnavigation - Trainervorstellung - Inhaltsübersicht
- **Kapitel 2:** Kalkulation Wie? - Kostenrechnung Wozu? - Einnahmen /= Gewinn - Grundbegriffe - Variable Kosten - Fixe Kosten
- **Kapitel 3:** Kostenrechnung des Hotels - laufende Kosten - Errichtungskosten - Verkehrswert - kalkulatorische Abschreibung - Kalk. Kosten
- **Kapitel 4:** Deckungsbeitragsrechnung - Mein optimaler Preis - Gewinnschwelle - Yield-Management
- **Kapitel 5:** Kalk. Gastronomie - Deckungsbeitragsanalyse - Tipps und Tricks

**Hinweis:** Lernen Sie, wann und wo Sie möchten! Teilen Sie sich auch gerne Ihre Lernzeit ganz flexibel ein. Sie können jederzeit damit starten. Nach Ihrer Anmeldung schalten wir die Lernstrecke für Sie frei.

**Dauer:** 8 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 99,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Online

**flexibler Einstieg - jederzeit möglich und buchbar.  
Wird tagesaktuell freigeschaltet.**

# Übersicht

## Küche & Kochen

05

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss

21

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister

27

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie

33

## Weine & Edelbrände

45

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke

57

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse

61

## Gastgewerbe

65

## Hotellerie

71

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales

87

## Controlling & Finanzierung

91

## Event- & Freizeitmanagement

93

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement

99

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal

102



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Wedding Planner: Ausgebildete Hochzeitsplaner

### WIFI-Zeugnis

Eine Hochzeit ist ein einmaliges Erlebnis. Jedes Brautpaar wünscht sich ihn - den perfekten Hochzeitstag! Daher engagieren immer mehr Brautpaare einen professionellen Wedding Planner. Als Wedding Planner:in planen, organisieren und gestalten Sie die Hochzeitsfeierlichkeiten professionell und stilvoll.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Mit der WIFI-Ausbildung „Wedding Planner“ erwerben Sie das umfangreiche Wissen, das zum perfekten Gelingen der Hochzeitsfeierlichkeiten erforderlich ist.
- ✓ Zusätzlich werden Sie fit für die Selbstständigkeit!

### Inhalte:

- Aufgaben von Wedding Planner
- Budgetplanung
- Datenschutz (DSGVO)
- Drucksorten
- Ehe- & Verlobungsringe
- Hochzeitsbräuche & Tradition
- Hochzeitsfloristik
- Hochzeitsfotografie
- Hochzeitstorten
- Grundsätze der Unternehmensgründung
- Location, Gastronomie & Catering
- Musik & Rahmenprogramm
- Pannen- & Konfliktmanagement
- Rechtliche Grundlagen & AGB
- Standesamtliche, Kirchliche & Symbolische Trauungen
- Styling, Frisur & Make-Up
- Timeline Hochzeitsvorbereitung
- Zeitplan Hochzeitstag
- Exkursionen

**Zielgruppe:** Die WIFI-Ausbildung ist für alle, die gerne organisieren, serviceorientiert arbeiten sowie unter Einhaltung wirtschaftlicher Überlegungen verantwortungsbewusst die ihnen übertragenen Aufgaben wahrnehmen und erfüllen. Wenn Sie belastbar und stressresistent sind und Freude daran haben, sich für das Gelingen eines Events der besonderen Art einzusetzen, steht Ihrem Engagement nichts mehr im Weg. Etablieren und verwirklichen Sie sich als selbständige Unternehmer in einem jungen, dynamischen und kreativen Bereich!

### Voraussetzung:

- Sehr gute Deutschkenntnisse bei Teilnehmern mit nicht deutscher Muttersprache, damit Sie dem Unterricht folgen können.
- Mindestalter 21 Jahre

**Dauer:** 80 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.150,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.10. – 28.10.2024	Mo-Mi 9.00 – 17.00	4002301K
1.4. – 23.4.2025	Mo-Mi 9.00 – 17.00	4002302K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40023x](https://wifisalzburg.at/40023x)

### Abschlussprüfung: Wedding Planner

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

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
11.11.2024	Mo 9.00 – 17.00	4003301K
6.5.2025	Di 9.00 – 17.00	4003302K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40033x](https://wifisalzburg.at/40033x)



## Freie:r Redner:in für Zeremonien – Diplomlehrgang

### WIFI-Diplom

Freie Redner sind gesucht! Sie suchen ein zweites Standbein bzw. einer guten Kombination zu ihrem derzeitigen Angebot?

Der Trend geht steil bergauf und immer höher wird die Nachfrage nach freien Rednern für freie Hochzeiten, Feierlichkeiten und Events. Die Ansprachen und Moderationen müssen persönlich, individuell und ausdrucksstark sein.

Viele Hochzeitsplaner, Eventmanager und auch die Hotelbranche möchte ihr Angebot in diese Richtung erweitern.

### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie erhalten das Rüstzeug, um perfekt abgestimmte Reden für alle möglichen Festlichkeiten und Events zu schreiben und zu präsentieren
- ✓ Sie sichern sich somit ein zweites berufliches Standbein oder bauen Ihr bisheriges Angebot aus

### Inhalte:

- Freie Redner
- Schreiben und Präsentieren
- Persönlichkeit
- Kunden
- Die Rede
- Die Feierlichkeiten
- Das Marketing
- Das Unternehmen/Recht
- Die Technik
- Die Praxis

**Dauer:** 96 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.570,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.1. – 10.4.2025	Di, Do 17.30 – 21.00	4007401K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40074x](https://wifisalzburg.at/40074x)

### Abschluss Diplomprüfung: Freie:r Redner:in für Zeremonien

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
22.4. – 29.4.2025	22.4.: Di 17.30 – 21.00 Prüfungsvorbereitung + 29.4.: Di 10.00 – 18.00 Projektprüfung	4007501K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/40075x](https://wifisalzburg.at/40075x)



## Kunst- & Kulturmanagement Lehrgang

### WIFI-Zeugnis und -Diplom

Sie wollen Ihren Wissens- und Erfahrungshorizont erweitern? Dann sind Sie in diesem Lehrgang gut aufgehoben.

Sie streben eine Karriere im Bereich Kunst und Kultur an? Sie sind Eventmanager? Oder einfach nur an Kunst und Kultur interessiert und wollen Ihr Fachwissen erweitern? Im Diplomlehrgang Kunst- und Kulturmanagement finden Sie auf jeden Fall, was Sie suchen. Verbinden Sie die außergewöhnlichen Ideen und die visionären Projekte von Kunst und Kultur mit wirtschaftlichen und rechtlichen Grundlagen. Punkten Sie mit Ihrem kreativen Kopf und leisten Sie einen nachhaltigen Wertbeitrag in der Wirtschaft. Holen Sie sich in diesem Lehrgang Einblicke in die Welt der Kunst und eröffnen Sie neue Perspektiven!

### Inhalte: Modul 1: Hard Facts (20 Abende) (Anm: 19 Unterrichtsabende + 1 Abend schriftliche Prüfung)

- Marketing
- Kommunikation/PR
- Rechtliche Grundlagen/Veranstaltungsrecht
- Controlling
- Finanzierung/Sponsoring Grundlagen
- Projektmanagement
- Schriftliche Prüfung

### Modul 2: Workshop Kulturprojekt (6 Abende)

- Gruppenarbeit: Ausarbeitung und Präsentation eines Eventkonzepts
- Bewertung durch Lehrgangsleitung

### Modul 3: Spezialthemen und Vertiefung (18 Abende)

- Idee/Konzept/Einreichung
- Kulturpolitik
- Kulturvermittlung
- Kulturvereine
- Technik
- Pressearbeit Kultur
- Community Building
- Leadership/HRM
- Kultursoziologie
- Museen und Ausstellungen
- Förderwesen/Subventionen

### Zielgruppe:

- Personen, die eine Tätigkeit im Bereich Kunst und Kultur anstreben
- Personen, die bereits im Bereich Kunst & Kultur tätig sind und Ihr Fachwissen erweitern wollen
- Teilnehmer, die privates Interesse mitbringen u.v.m.

**Voraussetzung:** Gute Allgemeinbildung, gute Deutschkenntnisse und die Passion für Kunst und Kultur.

**Dauer:** 120 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.690,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
10.10.2024 – 13.3.2025	Do, Fr 17.30 – 20.30	4181801K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41818x](https://wifisalzburg.at/41818x)

### i Informationsabend

Ort	Datum	Zeit
Salzburg	17.9.2024	Di 18.00 – 19.30



Kostenlos anmelden unter  
[wifisalzburg.at/41817x](https://wifisalzburg.at/41817x)

### Abschlussprüfung: Kunst- und Kulturmanagement

Die Diplomprüfung beinhaltet einen schriftlichen und fachlichen Abschluss mit Konzeptpräsentation und mündlicher Prüfung.

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
26.3. – 27.3.2025	Mi 17.30 – 20.30 - schriftliche Prüfung, Do 10.00 – 18.00 Projektprüfung + mündliche Prüfung	4181902K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41819x](https://wifisalzburg.at/41819x)

## Eventmanagement Diplomlehrgang

### WIFI-Diplom

#### Veranstaltungen erfolgreich planen und umsetzen

Die Erwartungen an einen Event sind heute sehr hoch - Gäste wollen Teil eines unvergesslichen Erlebnisses sein. Lernen Sie jetzt, wie Sie Ihre Veranstaltung perfekt inszenieren und gleichzeitig die Kosten im Griff haben!

Im WIFI-Diplomlehrgang Eventmanagement erarbeiten Sie sich professionelle Kompetenzen in Konzeption und Dramaturgie, Organisation, Marketing und Recht.

Ob Sie nun im Kultur- oder Sportbereich, im Tourismus oder für Tagungen und Firmenveranstaltungen oder auch in großen Unternehmen, Autohäusern uvm. tätig sind: Sie bereiten sich mit dem Diplomlehrgang Eventmanagement gründlich auf das Managen herausragender Veranstaltungen vor und gewinnen eine wertvolle Zusatzqualifikation für Ihren nächsten Karrieresprung.

#### Ihr Nutzen:

- ✓ Sie erwerben die Kompetenz zur Planung, Präsentation und Umsetzung von Events, Messen, Kongressen
- ✓ Als Experte beraten Sie Unternehmen über die ideale Wirkung und Ausrichtung von Events als Marketinginstrument
- ✓ Sie können sich selbstständig als Eventagentur am Markt etablieren oder auch in vielen Branchen beschäftigt sein. Veranstaltungen gibt es nahezu in allen Betrieben zu organisieren. Vom professionellen Recruiting Day zum großen Musik-Festival

#### Inhalte: Modul 1: Hard Facts (70 LE = 19 Kursabende + 1 Abend Prüfung aus Modul 1)

- Eventmarketing
- Controlling
- Finanzierung/Sponsoring Grundlagen
- Eventkommunikation/PR
- Rechtliche Grundlagen/Veranstaltungsrecht
- Projektmanagement
- Schriftliche Prüfung

#### Modul 2: Workshop Event (21 LE = 6 Kursabende)

- Gruppenarbeit: Ausarbeitung und Präsentation eines Eventkonzepts
- Bewertung durch Lehrgangsleitung

#### Modul 3: Spezialthemen und Vertiefung (63 LE = 18 Kursabende)

- Technik/Raumdesign
- Green Events
- Crowd Safety Management
- Digitalisierung/Digital Events
- MICE
- Dramaturgie/Inszenierung
- Staff Management
- Leadership/HRM
- Event-Sponsoring
- Exkursionen/Praxisvorträge

#### Zielgruppe:

- Berufserfahrung oder abgeschlossene mittlere- bis höhere Schulbildung
- Mindestalter 18 Jahre
- Sie bringen bestenfalls berufliches Interesse mit

#### Voraussetzung:

- Vorteilhaft sind Kenntnisse aus dem Marketing- und Managementbereich



**Dauer:** 204 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 2.900,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
24.2. – 22.10.2025	Mo, Mi 17.30 – 20.30	4180401K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41804x](https://wifisalzburg.at/41804x)

### **i** Informationsabende

Ort	Datum	Zeit
Salzburg	12.11.2024	Di 18.00 – 20.00
Salzburg	23.1.2025	Do 18.00 – 20.00



Kostenlos anmelden unter  
[wifisalzburg.at/41804x](https://wifisalzburg.at/41804x)

### **Abschlussprüfung: Eventmanagement**

Sie schließen den Lehrgang mit der Präsentation Ihrer eigenen Projektarbeit sowie einer mündlichen und schriftlichen Prüfung ab.

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
27.11.2024	Mi 10.00 – 17.00	4180501K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41805x](https://wifisalzburg.at/41805x)



# Übersicht

## Küche & Kochen 05

---

Fachausbildungen Kochen	5
Regionale & internationale Küche	10
Gesunde Küche & Ernährung	15
Fachliche Kompetenz in der Küche	18

## Lehrabschluss 21

---

Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23

## Meister 27

---

Fleischer	27
Bäcker	29
Konditor	30

## Pâtisserie 33

---

## Weine & Edelbrände 45

---

Sommelier	45
Edelbrand	52
Weine der Welt	54

## Bar & Getränke 57

---

Barkeeper	57
Barista	59

## Käse 61

---

## Gastgewerbe 65

---

## Hotellerie 71

---

Hausdame & Housekeeper	71
Rezeption	73
Hotel- & Gastronomiemanagement	74
F&B-Management	84

## Marketing & Sales 87

---

## Controlling & Finanzierung 91

---

## Event- & Freizeitmanagement 93

---

Wedding Planner	93
Freie Redner:in	94
Kunst- und Kulturmanagement	95
Eventmanagement	96

## Tourismus- & Reisemanagement 99

---

Reiseleiter	99
Fremdenführer	100

## Bäderpersonal 102

---



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## Lehrgang für Reiseleiter

### WiFi-Zeugnis

Die Erwartungshaltung bei Busreisen ist in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen. Deshalb braucht man gut ausgebildete Reiseleiter, die wissen, worauf es ankommt.

**Ihr Nutzen:** Durch viele Praxisbeispiele lernen Sie die wichtigsten Organisations- und Informationsaufgaben eines Reiseleiters kennen. Bei Rollenspielen und einer Trainingsfahrt wenden Sie das Gelernte an und ergänzen es durch wichtige Details aus der Praxis. Dadurch verfügen Sie über das notwendige Hintergrundwissen, um erfolgreich in diesen Nebenberuf einsteigen zu können.

### Inhalte:

- Begrüßung im Bus
- Bus-Check-In
- Gestaltung der Anreise
- Hotel-Check-In
- Problembewältigung und Verhaltenstraining (Rollenspiele)
- Ausflugsgestaltung am Zielort mit und ohne Fremdenführer
- Abrechnungen mit dem Hotel
- Hotel-Check-Out
- Gestaltung der Rückreise
- Zusammenarbeit mit Busfahrern
- Sonderfahrten wie Fahrten zu Opern, Musicals, Tagesausflüge
- Reiseleitungen mit dem Fahrrad etc.
- Ganztägige Trainingsfahrt
- Kleiner Überblick über die wichtigsten Baustile
- Kleine Länderkunde über die wichtigsten Länder Mitteleuropas

**Zielgruppe:** Personen mit Organisationstalent und Lernbereitschaft, die Gruppen bei Mehrtagesfahrten professionell und kompetent begleiten möchten.

**Seminarleiter:** Roland Amor, Innsbruck

**Dauer:** 48 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 720,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
7.4. – 12.4.2025	Mo-Sa 9.00 – 17.00	4169101K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41691x](https://wifisalzburg.at/41691x)

### Abschlussprüfung: Reiseleiter

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

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25.4.2025	Fr 9.00 – 17.00	4169001K



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41690x](https://wifisalzburg.at/41690x)



## Ausbildung zum Fremdenführer - Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung nach der europäischen Norm EN 15565:2008

**Ihr Nutzen:** Sie wollen staatlich geprüfte Fremdenführer werden und freuen sich, unseren Besuchern Salzburg, seine reichhaltige Geschichte und Kultur näher zu bringen. Und niemand kennt neben den historischen und kulturellen Besonderheiten unserer Heimat so viele „Gschichtln“ und Anekdoten wie Sie als Fremdenführer. Dann sind Sie genau richtig!

### Zertifizierung als Qualitätsmerkmal

Der Lehrgang entspricht den Richtlinien der europäischen Norm EN 15565:2008 und ist mit der Zertifizierungsnr.: S 000441 von Austrian Standards Plus GmbH in einem Audit geprüft und bestätigt worden.

### Inhalte:

- **Theoretisches Wissen:** Weltgeschichte und Kultur - Religionen und philosophische Bewegungen - Kunstgeschichte und Architektur - Grundlagen der Geografie (physische und Humangeografie) - Berufsethik - Führungstechniken und -fertigkeiten - unternehmerische Kenntnisse und Fertigkeiten - juristische Aspekte
- **Gebietsspezifische Themen:** Geschichte - politische Geschichte, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte - Archäologie - Kunstgeschichte - Architektur - Natur und Umwelt. Kultur: Literatur- und Sprachwissenschaft - Sitten und Gebräuche

- **Wirtschaft und Wirtschaftsentwicklung nach Sektoren:** Land - und Forstwirtschaft (Weinbau) - Gewerbe/Industrie - Dienstleistungen unter besonderer Berücksichtigung des Tourismus
- **Grundlagen des österreichischen Gesellschaftssystems:** Politische Bildung - Bildungssystem - Sozial- und Gesundheitssystem - Wissenschaft - Essen und Trinken
- **Praktische Ausbildung:** Übungstouren mit dem Reisebus - Ortsbegehungen - Referate - Rundgänge - Exkursionen
- **Kompetenzen Check:** Es werden in allen Semestern in allen Gegenständen WIFI-interne Testungen durchgeführt. Diese können in Form einer schriftlichen Prüfung (Multiple Choice), einer mündlichen oder praktischen Prüfung stattfinden.

### Hausarbeiten/Bildungspass

Sie erhalten zu Beginn der Ausbildung einen Bildungspass, der am Ende des Lehrgangs einzureichen ist. In diesem Bildungspass weisen Sie über die Dauer von 3 Semestern zusätzlich 90 LE nach z.B.: Führungen, Museumsbesuche, Planung von Stadtspaziergängen und Präsentation, Hausarbeiten, Vorbereitung von Probeführungen u.v.m. Dieser Bildungspass gilt als Dokumentationsnachweis für das österreichische Normungsinstitut.

**Zielgruppe:** Sprachgewandte, extrovertierte Personen, die das Fremdenführergewerbe selbstständig oder im Angestelltenverhältnis ausführen wollen.

### Voraussetzung:

- Gute Allgemeinbildung und eine Fremdsprache (muttersprachliches Niveau) bringen Sie mit.
- Deutsch ist in Schrift und Sprache erforderlich
- Als Grundvoraussetzung für diesen Beruf sollten Sie Interesse an der Geschichte und Kultur unseres Landes, sprachliches Talent und die Freude an der Arbeit mit Menschen mitbringen.



**Hinweis:**

- Bei der Anmeldung zum Kurs ist eine Strafregisterbescheinigung vorzulegen, die nicht älter als drei Monate sein darf.
- Zusätzlich werden Exkursionen durchgeführt, die an Freitagen, Samstagen und teilweise auch Sonntagen stattfinden können.
- Der Besuch dieses Vorbereitungskurses ist für den Prüfungsantritt verpflichtend und mit einer Anwesenheitspflicht von 75 % belegt.

**Dauer:** 720 Lehreinheiten

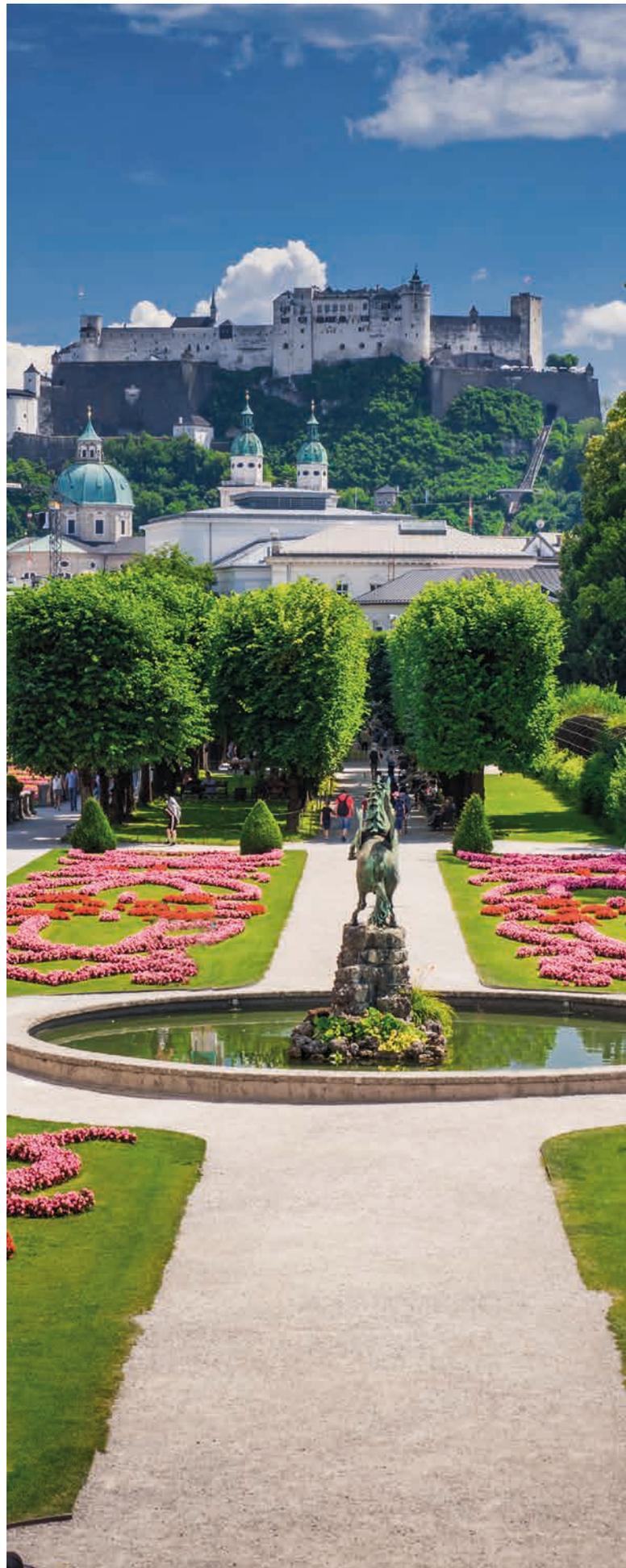
**Ihre Investition:** € 1.400,- pro Semester, einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort: Salzburg**

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.10.2024 – 18.2.2025	Mo-Mi 18.30 – 21.30 1. Semester	40000014K
3.3.2025 – 16.7.2025	Mo-Mi 18.30 – 21.30 2. Semester	40000024K
29.9.2025 – 11.3.2026	Mo-Mi 18.30 – 21.30 3. Semester	40000015K



Direkt zum Kurs oder unter [wifisalzburg.at/40000x](https://wifisalzburg.at/40000x)



# Übersicht

<b>Küche &amp; Kochen</b>	<b>05</b>	<b>Gastgewerbe</b>	<b>65</b>
<hr/>		<hr/>	
Fachausbildungen Kochen	5		
Regionale & internationale Küche	10		
Gesunde Küche & Ernährung	15		
Fachliche Kompetenz in der Küche	18		
<b>Lehrabschluss</b>	<b>21</b>	<b>Hotellerie</b>	<b>71</b>
<hr/>		<hr/>	
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau – 2. Bildungsweg	21	Hausdame & Housekeeper	71
Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung: Koch/Köchin & Gastronomiefachkraft – für Berufsschulabsolvent: innen	23	Rezeption	73
		Hotel- & Gastronomiemanagement	74
		F&B-Management	84
<b>Meister</b>	<b>27</b>	<b>Marketing &amp; Sales</b>	<b>87</b>
<hr/>		<hr/>	
Fleischer	27		
Bäcker	29		
Konditor	30		
<b>Patisserie</b>	<b>33</b>	<b>Controlling &amp; Finanzierung</b>	<b>91</b>
<hr/>		<hr/>	
<b>Weine &amp; Edelbrände</b>	<b>45</b>	<b>Event- &amp; Freizeitmanagement</b>	<b>93</b>
<hr/>		<hr/>	
Sommelier	45	Wedding Planner	93
Edelbrand	52	Freie Redner:in	94
Weine der Welt	54	Kunst- und Kulturmanagement	95
		Eventmanagement	96
<b>Bar &amp; Getränke</b>	<b>57</b>	<b>Tourismus- &amp; Reisemanagement</b>	<b>99</b>
<hr/>		<hr/>	
Barkeeper	57	Reiseleiter	99
Barista	59	Fremdenführer	100
<b>Käse</b>	<b>61</b>	<b>Bäderpersonal</b>	<b>102</b>
<hr/>		<hr/>	



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**

## ÖNORM S 1150 Anforderungen an die Ausbildung von geprüfem Bäderpersonal

### Bademeister Ausbildung

### Bädertechniker Ausbildung

### Badewart für Bäder mit Großbadeanlagen

Voraussetzung: 16 Stunden Erste-Hilfe-Schein und Rettungsschwimmer Helferschein und 4 Stunden Modul Wasserrettung

### Badewart für Bäder mit Kleinbadeanlagen

Voraussetzung: 16 Stunden Erste Hilfe Schein

### Saunawart Ausbildung:

Voraussetzung: 16 Stunden Erste-Hilfe-Schein

### Badeaufsicht Ausbildung

Voraussetzung: 16 Stunden Erste Hilfe Schein und Rettungsschwimmer Helferschein

### Voraussetzung:

- Die Teilnehmer: innen müssen schwimmen können!
- Ein Mindestalter von 18 Jahren nachweisen
- Einen Identitätsnachweis in Form eines Meldezettels oder Passes einreichen.
- Die Mindestanwesenheit im Kurs beträgt 80 %

### Zulassung zur Prüfung für Badeaufsicht, Saunawart mit Kundenbetreuung, Badewarte für Klein- und Großbadeanlagen und Bädertechniker:

- Nachweis über die Absolvierung der jeweiligen Ausbildung
- Mindestalter von 18 Jahren
- Einzahlungsnachweis des Kurses
- Amtlicher Lichtbildausweis

### Zulassung zum Bademeister:

- Die Ausbildung zum Bademeister kann erst nach einer 12-monatigen Praxis als Badewart für Klein- oder Großbadeanlagen oder Bädertechniker angetreten werden.
- Bitte bringen Sie am 1. Kurstag eine Kopie folgender Unterlagen mit:
  - Nachweis über Absolvierung der Ausbildung zum Badewart
  - Praxisnachweis über 12 Monate Tätigkeit als Badewart oder Bädertechniker
  - Einzahlungsnachweis des Kurses
  - Mindestalter von 18 Jahren
  - Amtlicher Lichtbildausweis

**Hinweis:** Je nach Art und Größe der Badeanlage können die Aufgabenbereiche des Bäderpersonals durch eine oder mehrere Personen abgedeckt werden. Die Qualifikation des Bäderpersonals und der Hilfskräfte, die in der Badeanlage eingesetzt werden, ist vom Bäderbetreiber festzulegen. Die Festlegung erfolgt anhand einer Risikoanalyse. Die Risikoanalyse wird in der ÖNORM EN 15288-2 geregelt.

**Seminarleiterin:** Ing. Margarete Buchsteiner, Landesregierung Salzburg, und DI Dr. Arno Sorger, W.H.U. GmbH, St. Johann/Pg.

## ÖNORM S 1150 - Anforderungen an die Ausbildung von geprüfem Bäderpersonal

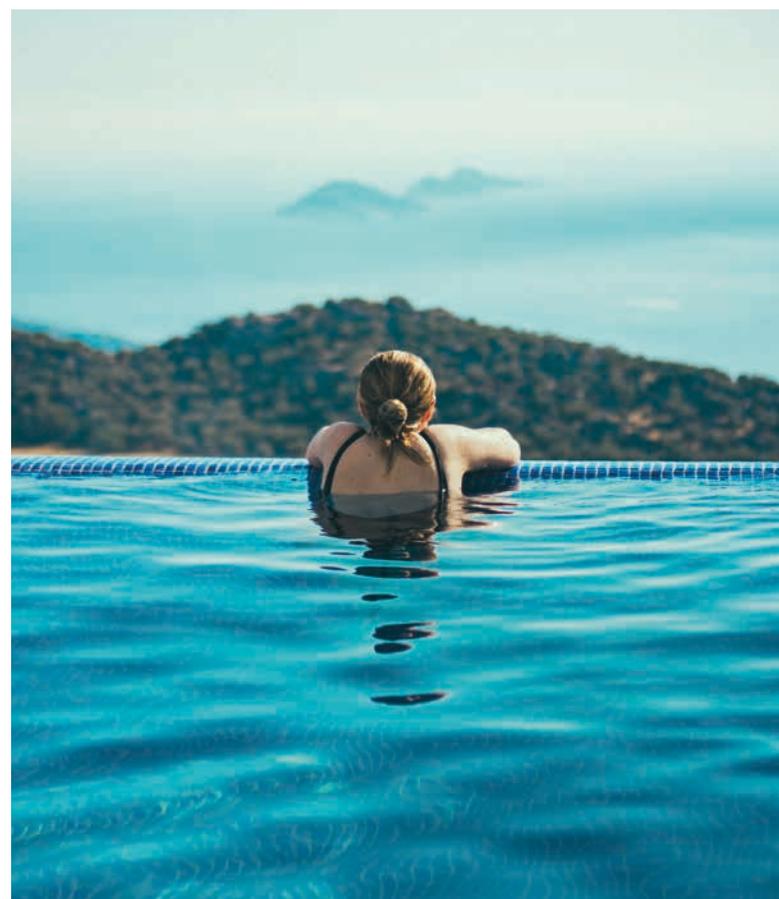
Mit 1.12.2008 trat die ÖNORM S 1150 in Kraft. Sie regelt die Anforderungen an die Ausbildung von geprüfem Bäderpersonal. Die ÖNORM S1150 gliedert die Ausbildung in ihre unterschiedlichen Berechtigungen.

Aufgrund einer normativen Änderung vom 1.7.2021 wurden die Ausbildungsinhalte und Zeiten entsprechend angepasst:

- Ausbildung für Badeaufsicht (17 LE)
- Saunawart mit Kundenbetreuung (24 LE)
- Badewart für Kleinbadeanlagen (35 LE)
- Badewart für Großbadeanlagen (44 LE)
- Bädertechniker (45 LE)
- Bademeister (75 LE)

### Zielgruppe:

- Bäderbetreiber und deren verantwortliche Mitarbeiter im Bereich der Betreuung, Wartung und Aufsicht von Badeanlagen.
- Auch für Heil-, Wannen- und Kurbäder ist diese Norm verpflichtend.



## Badeaufsicht Ausbildung - ÖNORM S1150

**Inhalte:** Die Badeaufsicht ist für die Einhaltung der Badeordnung bei Beckenbädern, Oberflächengewässern und Kleinbadeteichen sowie für die Sicherstellung der Erste-Hilfe-Leistungen verantwortlich.

**Hinweis:**

- Die Prüfungsgebühr von € 60,- ist im Kurspreis inkludiert.
- Wird die Tätigkeit der Badeaufsicht von einer Person im Alter von 16 bis 18 Jahren durchgeführt, so darf dies gemäß ÖNORM EN 15288-2 nur unter Aufsicht einer zumindest 18 Jahre alten, qualifizierten Person erfolgen.

**Seminarleiter:** Ing. Margarete Buchsteiner, Salzburger Landesregierung, und DI Dr. Arno Sorger, W.H.U. GmbH, St. Johann

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 390,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 18.10.2024	Mo 8.30 – 17.30, Di 8.30 – 12.30, Fr 14.30 – 19.30	4164101K

## Ausbildung Saunawart mit Kundenbetreuung- ÖNORM S1150

**Inhalte:** Der Saunawart ist für die Betriebsführung der Sauna-Anlage unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte zuständig.

**Hinweis:** Die Prüfungsgebühr in Höhe von € 60,- ist im Kurspreis inkludiert.

**Seminarleiter:** Ing. Margarete Buchsteiner, Salzburger Landesregierung, und DI Dr. Arno Sorger, W.H.U. GmbH, St. Johann

**Dauer:** 24 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 18.10.2024	Mo, Di 8.30 – 14.30, Mi 10.30 – 16.30, Fr 14.30 – 18.30	4164201K

## Badewart für Kleinbadeanlagen mit Saunawart - ÖNORM S1150

Als Kleinbadeanlage werden Badeanlagen mit einer Beckengröße, deren Wasseroberfläche 130 qm nicht übersteigt, definiert.

**Inhalte:** Der Badewart für Bäder mit Kleinbadeanlagen ist zuständig für die Badeaufsicht und die Betriebsführung der Badeanlage mit Beckenbädern und Kleinbecken.

**Hinweis:** Die Prüfungsgebühr von € 60,- ist im Kurspreis inkludiert.

**Seminarleiter:** Ing. Margarete Buchsteiner, Salzburger Landesregierung, und DI Dr. Arno Sorger, W.H.U. GmbH, St. Johann

**Dauer:** 35 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 520,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 18.10.2024	Mo, Di 8.30 – 17.30, Mi 8.30 – 16.30, Do 8.30 – 13.30, Fr 14.30 – 18.30	4164301K

## Badewart für Großbadeanlagen mit Saunawart - ÖNORM S1150

Als Großbadeanlage werden Badeanlagen mit einer Beckengröße, deren Wasseroberfläche über 130 qm beträgt, definiert.

**Inhalte:**

Der Badewart für Bäder mit Großbadeanlagen ist zuständig für

- die Badeaufsicht und
- die Betriebsführung der Badeanlage mit Beckenbädern und Großbecken und
- einer eventuell angeschlossenen Sauna unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte

**Hinweis:** Die Prüfungsgebühr von € 60,- ist im Kurspreis inkludiert.

**Seminarleiter:** Ing. Margarete Buchsteiner, Salzburger Landesregierung und DI Dr. Arno Sorger, W.H.U. GmbH, St. Johann

**Dauer:** 44 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 820,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 18.10.2024	Mo, Di, Do 8.30 – 17.30, Mi 8.30 – 16.30, Fr 8.30 – 18.30	4164401K

## Bädertechniker Ausbildung - ÖNORM S1150

Der Bädertechniker ist eine qualifizierte Person, die für den Betrieb der technischen Einrichtungen, wie Badewasser-Aufbereitungsanlagen, zuständig ist. Das technische Schwimmbadpersonal steht nicht im direkten Kundenkontakt.

**Inhalte:** Die Kursinhalte sind gemäß der ÖNORM S 1150 konzipiert und umfassen folgende Schwerpunkte:

- Bäderhygiene und Betriebsführung
- Physik, Chemie und Biologie - KBT, OGW
- Betriebsmanagement
- Badewasseraufbereitung - Praktikum
- Hygienische Betriebsführung für Sauna und Wellness
- Sicherheit - Vertiefung
- Haustechnik - Grundlagen

**Hinweis:** Die Prüfungsgebühr von € 60,- ist im Kurspreis inkludiert.

### Hinweis: Betriebliches Praktikum:

Die ÖNORM S1150 sieht für die Ausbildung Bädertechniker ein betriebliches Praktikum im Ausmaß von 8 Stunden vor, dass Sie im Zuge der Ausbildung im WIFI Salzburg absolvieren müssen. Inhaltlich muss die Praktikumsbestätigung 8 UE Badewasseraufbereitung Praktikum ausweisen.

Folgende Bäder stehen zur Verfügung bzw. sind vorgeschrieben:

- Paracelsus Bad Salzburg
- Erlebnis Therme Amadé Altenmarkt
- Therme/Wasserwelt Wagrain
- Tauernspa Kaprun

Bitte nehmen Sie nicht direkt Kontakt mit einem Bad auf! Sobald die Durchführung gewährleistet ist, senden wir Ihnen die Daten eines Bades mit Ansprechpartner zu.

### Ihre Ansprechpartnerin im WIFI:

Ursula Winter Dipl.-Fw.,  
E [uwinter@wifisalzburg.at](mailto:uwinter@wifisalzburg.at)  
T +43 662 8888-421

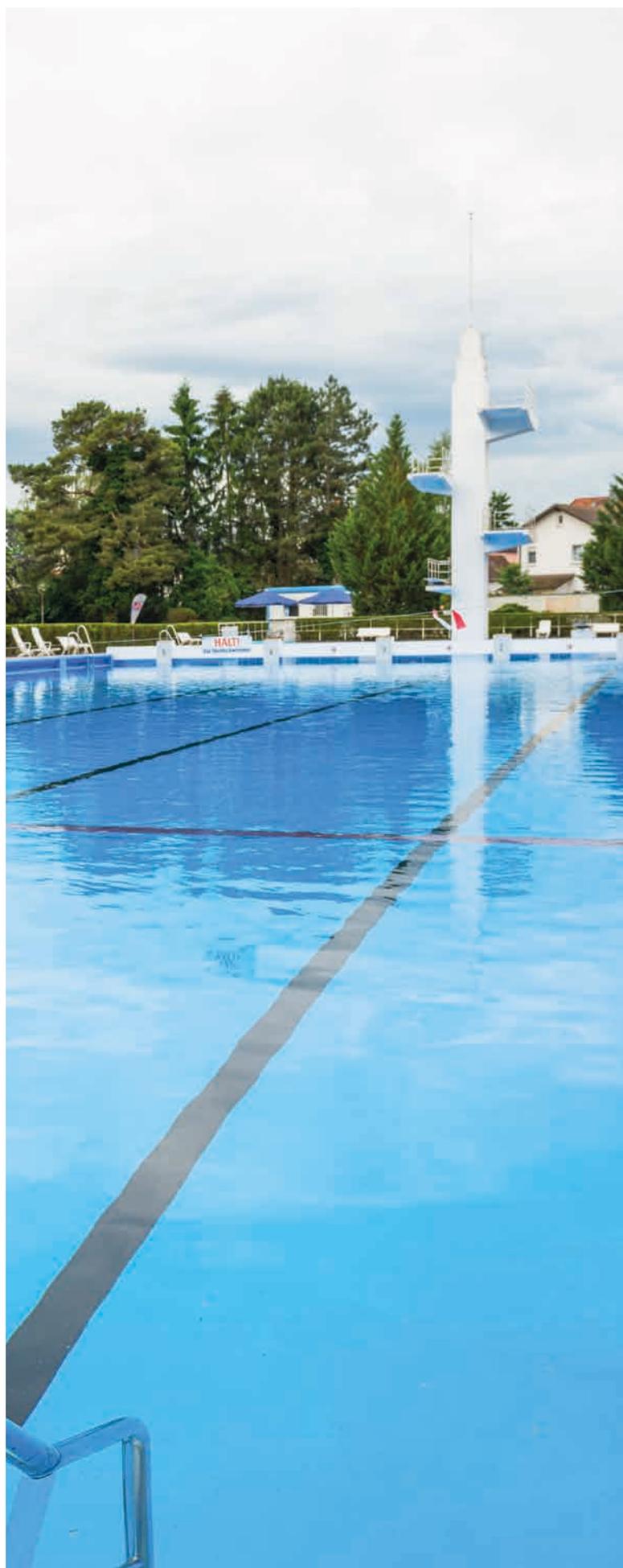
**Seminarleiter:** Ing. Margarete Buchsteiner, Salzburger Landesregierung und DI Dr. Arno Sorger, W.H.U. GmbH, St. Johann

**Dauer:** 45 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 840,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 25.10.2024	Mo-Fr 8.30 – 17.30	4164701K



## Bademeister Ausbildung - ÖNORM S1150

### Inhalte:

#### 1. Woche

- Ausbildungsinhalte und Abschluss Badewart für Bäder mit Großbadeanlagen inklusive Saunawart mit Kundenkontakt

#### 2. Woche

- Bäderhygiene und Betriebsführung
- Physik, Chemie und Biologie - KBT, OGW
- Betriebsmanagement
- Badwasseraufbereitung - Praktikum
- Hygienische Betriebsführung für Sauna und Wellness
- Sicherheit - Vertiefung
- Haustechnik - Grundlagen

**Hinweis:** Die Prüfungsgebühr von € 60,- ist im Kurspreis inkludiert.

#### Hinweis: Betriebspraktikum

Die ÖNORM S1150 sieht für die Ausbildung Bademeister ein betriebliches Praktikum im Ausmaß von 8 Stunden vor, dass Sie im Zuge der Ausbildung im WIFI Salzburg absolvieren müssen. Inhaltlich muss die Praktikumsbestätigung 8 UE Badwasseraufbereitung Praktikum ausweisen.

Für das Zeugnis Bademeister muss zudem eine 12-monatige Praxis als Badewart oder Bädertechniker absolviert werden, d.h. die Ausbildung können Sie nicht vorab abschließen.

Folgende Bäder stehen zur Verfügung bzw. sind vorgeschrieben:

- Paracelsus Bad Salzburg
- Erlebnis Therme Amadé Altenmarkt
- Therme/Wasserwelt Wagrain
- Tauernspa Kaprun

Bitte nehmen Sie nicht direkt Kontakt mit einem Bad auf! Sobald die Durchführung gewährleistet ist, senden wir Ihnen die Daten eines Bades mit Ansprechpartner zu.

#### Ihre Ansprechpartnerin im WIFI:

Ursula Winter Dipl.-Fw.,  
E uwinter@wifisalzburg.at  
T +43 662 8888-421

### Voraussetzung:

- Für das Antreten zur Bademeisterausbildung ist die Vorlage eines Badewartkurses für Kleinanlagen oder Großanlagen oder Bädertechniker: in nach ÖNORM S1150 (oder gleichwertige Ausbildung) erforderlich.
- Plus ein Nachweis über eine 12-monatige Praxis als Badewart oder Bädertechniker: in. Die Praxis muss tatsächlich Tätigkeiten eines Badewartes/Bädertechnikers (Anlagentechnik) beinhalten. Eine schriftliche Arbeitsbestätigung vom Betrieb muss vorgelegt werden.
- Achtung! Badewarte von Freibädern müssen, bei zB nur 4

Monate/Jahr Öffnungszeiten, einen Nachweis von 3 Saisonen vorlegen.

- Wenn Sie bereits den Badewart für Bäder mit Großbadeanlagen gemäß der ÖNORM S1150 absolviert haben, erhalten Sie eine zeitliche und monetäre Anrechnung.

**Seminarleiter:** Ing. Margarete Buchsteiner, Salzburger Landesregierung und DI Dr. Arno Sorger, W.H.U. GmbH, St. Johann

**Dauer:** 75 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 1.300,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14.10. – 25.10.2024	Mo, Di, Do 8.30 – 17.30, Mi 8.30 – 16.30, Fr 13.30 – 17.30	4164801K

## Giftsachkundekurs für Chlorgas gem. GiftV 2000

### Inhalte:

- Anwenderschutz
- Toxikologie
- Physik/Chemie
- Theorie
- Gesetze
- Infoquellen
- Exkursion und praktische Übungen

**Zielgruppe:** Personen, die mit der Beaufsichtigung und Wartung einer Badeanlage sowohl im kommunalen als auch im Hotel-, Wellness- oder anderweitigen Privatbereich betraut sind und dementsprechend mit Chlor hantieren müssen.

**Seminarleiter:** Vortragende der Salzburger Landesregierung

**Dauer:** 20 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 600,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
4.11. – 5.11.2024	Mo, Di 8.00 – 18.00	4162401K

## Rettungsschwimmer-Helferschein

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit der Salzburger Wasserrettung.

Für Badeaufsicht, Badewart für Großbecken und Badewart für Kleinbadeteiche ist ein Rettungsschwimmer-Helferschein der Österreichischen Wasserrettung verpflichtend zu absolvieren.

### Inhalte:

- 15 Min. Dauerschwimmen, davon 5 Min. Rückenschwimmen ohne Armtätigkeit
- 100 m Schwimmen in Überkleidern
- 15 m Streckentauchen
- 2-maliges Tieftauchen (ca. 2 bis 3 m), jeweils mit Heraufholen eines 2,5 kg schweren Gegenstands, innerhalb von 5 Minuten
- Heraufholen von 3 Tellern oder 3 Ringen bei einem Tauchversuch (Fläche ca. 10m<sup>2</sup>, bei einer Wassertiefe von ca. 2 bis 3 m)
- Paketsprung aus 2 bis 3 m Höhe ins Wasser
- Je 25 m Retten einer etwa gleich schweren Person mit Kopf-, Achsel- und Fesselgriff
- 50 m Transportieren (Ziehen) einer gleich schweren Person
- Praktische Ausübung der Befreiungsgriffe: Halsumklammerung von vorne und hinten, Würgegriff von vorne und hinten, jeweils an Land und im Wasser
- Praktische Ausübung der Bergegriffe „Bergen über den Beckenrand“ und Rautegriff
- Kenntnis der Rettungsgeräte
- Kenntnis der Selbstrettung
- Kurze Prüfung über Erste-Hilfe-Leistung bei Wasserunfällen und praktische Ausführung der Wiederbelebung
- Kenntnisse über Zweck und Organisation des Österreichischen Wasserrettungswesens.

### Hinweis: Anmeldung

Der Rettungsschwimmer-Helferschein ist direkt bei der Salzburger Wasserrettung anzumelden

**Dauer:** 16 Stunden

**Ort:** Hallenbad, Rif bei Salzburg

### Ihr Ansprechpartner:

Schwimmlehrer Peter Lackinger

T 0676 42 31 910

W [www.wasserrettung-salzburg-stadt.at](http://www.wasserrettung-salzburg-stadt.at)

**Seminarleiter:** Salzburger Wasserrettung, Peter Lackinger



Direkt zum Kurs oder unter  
[wifisalzburg.at/41640x](http://wifisalzburg.at/41640x)



# WIFI Salzburg

Das WIFI Salzburg ist die erste Adresse für berufliche Aus- und Weiterbildung.

”

*Das WIFI ist Partner der Salzburger Wirtschaft und steht für Qualität und Innovation. Um den Fachkräftemangel entgegenzuwirken, ist bei gezielter Aus- und Weiterbildung anzusetzen. Wir leisten im WIFI Salzburg unseren Beitrag, damit die Salzburger Betriebe durch gut ausgebildete Fachkräfte unterstützt werden.*



MMag.  
Annemarie Schaur

Institutsleiterin  
WIFI Salzburg



KommR  
Michaela Hilber

Vorsitzende des  
Bildungsbeirates der  
Wirtschaftskammer  
Salzburg

2.500

Kurse, Lehrgänge und Seminare

1.000

erfahrene Trainer und Trainerinnen

28.000

Kursteilnahmen pro Jahr

4

Standorte

# Unser Beitrag für Ihren Erfolg.



Hoher Praxisbezug  
der Kurse



Moderne Lernmethoden durch  
WIFI-Lernmodell „LENA“



Kursprogramm  
am Puls der Zeit



Hohe Qualität  
nach EN/ISO 9001 und Ö-Cert



International anerkannte  
Zertifikate und Abschlüsse

# Service

## Kursberatung und -information

Unser Ziel ist es, dass Sie bei uns die Aus- und Weiterbildung finden, die perfekt zu Ihnen bzw. Ihren Mitarbeiter:innen passt. Unser Kundenservice beantwortet gerne Ihre Fragen.



**WIFI Salzburg Stadt**

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

**Kontakt Kundenservice**

T +43 (0) 662 8888-411, -412, -413  
E [info@wifisalzburg.at](mailto:info@wifisalzburg.at)  
[www.wifisalzburg.at](http://www.wifisalzburg.at)

**Öffnungszeiten**

Montag – Donnerstag: 7.30 – 18.30 Uhr  
Freitag: 7.30 – 17.00 Uhr  
Samstag: 7.30 – 12.00 Uhr



**WIFI Pongau**

**Premweg 4, 5600 St. Johann/Pongau**

**Kontakt Kundenservice**

T +43 (0) 6412 4343-0  
E [pongau@wifisalzburg.at](mailto:pongau@wifisalzburg.at)  
[www.wifisalzburg.at/pongau](http://www.wifisalzburg.at/pongau)

**Öffnungszeiten**

Montag – Donnerstag: 7.30 – 12.15, 13.00 – 17.00 Uhr  
Freitag: 7.30 – 12.30 Uhr



**WIFI Pinzgau**

**Schulstraße 14, 5700 Zell am See**

**Kontakt Kundenservice**

T +43 (0) 6542 72440  
E [pinzgau@wifisalzburg.at](mailto:pinzgau@wifisalzburg.at)  
[www.wifisalzburg.at/pinzgau](http://www.wifisalzburg.at/pinzgau)

**Öffnungszeiten**

Montag – Donnerstag: 7.30 – 12.15, 13.00 – 17.00 Uhr  
Freitag: 7.30 – 12.30 Uhr



**WIFI Lungau**

**Friedhofstraße 6, 5580 Tamsweg**

**Kontakt Kundenservice**

T +43 (0) 6474 2253  
E [lungau@wifisalzburg.at](mailto:lungau@wifisalzburg.at)  
[www.wifisalzburg.at/lungau](http://www.wifisalzburg.at/lungau)

**Öffnungszeiten**

Montag – Donnerstag: 7.30 – 12.15, 13.00 – 17.00 Uhr  
Freitag: 7.30 – 12.30 Uhr



## Staatliche Förderungen: Unsere Fördertipps

Das Land Salzburg fördert berufsorientierte Aus- und Weiterbildungen, in welchen Qualifikationen vermittelt werden, die entweder unmittelbar im Berufsleben angewendet werden können oder die Voraussetzung für eine angestrebte berufliche Veränderung (Umschulung) sind.

Alle Fördermöglichkeiten im Überblick:  
[wifisalzburg.at/foerderungen](http://wifisalzburg.at/foerderungen)



## WIFI-Kursbroschüren

Ob Sie unser neues Programm als PDF herunterladen oder lieber die gedruckte Version in Händen halten möchten - unsere Kursbroschüren machen es Ihnen leicht, den perfekten Kurs zu finden.

Zu den Kursbroschüren:  
[wifisalzburg.at/kursbroschueren](http://wifisalzburg.at/kursbroschueren)



## Kostenloses Ticket für den öffentlichen Verkehr

Mit Ihrer Rechnung können Sie die Verkehrsmittel in der Stadt Salzburg (Kernzone) kostenlos nutzen.



## Online-Services: myWIFI und WIFI-Lernplattform

Mit unserem kostenlosen Kundenportal myWIFI haben Sie alles rund um Ihren Kurs im Überblick. Verwalten Sie Ihre gebuchten und abgeschlossenen Kurse sowie Zahlungs- und Teilnahmebestätigungen. Mit myWIFI können Sie Kursunterlagen up- und downloaden, sowie im Lernteam kommunizieren.

Zum Kundenportal:  
[wifisalzburg.at/myWIFI](http://wifisalzburg.at/myWIFI)



## Newsletter

Bleiben Sie up-to-date mit dem WIFI-Newsletter. Wir informieren Sie regelmäßig über aktuelle Kurse, Veranstaltungen und Neuigkeiten.

Zur Newsletter-Anmeldung:  
[wifisalzburg.at/newsletter](http://wifisalzburg.at/newsletter)



## Ermäßigtes Parken in der WIFI-Tiefgarage

Teilnehmer:innen einer Aus- und Weiterbildung im WIFI Salzburg profitieren vom ermäßigten Parken in der Parkgarage.





# Abschlüsse

Im WIFI können Sie hochwertige und von der Wirtschaft anerkannte Abschlüsse erwerben. Neben den Zeugnissen und Diplomen sind besonders die Zertifikate der WIFI-Zertifizierungsstelle hervorzuheben, welche auch international anerkannt sind.

## WIFI-Teilnahmebestätigung

- Bei mindestens 75% Anwesenheit

## WIFI-Zeugnis

- Bei Abschluss eines WIFI-Kurses oder WIFI-Lehrgangs mit Prüfung
- Prüfung basiert auf dem vom Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend (BMWFJ) genehmigten bzw. zur Kenntnis gebrachten Prüfungsordnungen

## WIFI-Diplom

- Bei Kursen und Lehrgängen mit Wissensüberprüfung (z.B. durch Projektarbeit)

## WIFI-Zertifikat

- Bei erfolgreicher Absolvierung des Prüfungsprogramms stellt die WIFI-Zertifizierungsstelle ein WIFI-Personen-Zertifikat aus
- Akkreditiert und regelmäßig überwacht vom Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft (BMWA)
- WIFI-Zertifikate sind international anerkannt

## WIFI-Lehrlingsdiplom

- Bei Besuch von mindestens sieben Seminaren aus der WIFI-Lehrlingsakademie



# Online-Formate

Digitales lernen war noch nie so einfach und das WIFI Salzburg liefert mit unterschiedlichen Angeboten das perfekte Kurserlebnis zu Ihrem Erfolg. In der folgenden Übersicht erklären wir unsere unterschiedlichen Angebote.

Blended Learning	Live Online	E-Learning (on demand)	Hybrid	Begleiteter Online-Kurs
<b>Sie lernen teilweise online und im WIFI</b>	<b>Sie lernen online in der Gruppe</b>	<b>Sie lernen zu 100% online</b>	<b>Sie lernen live online oder im WIFI</b>	<b>Sie lernen flexibel online und erhalten Trainer-Feedback</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sie lernen selbstständig und flexibel auf der WIFI-Lernplattform.</li> <li>→ Sie vertiefen Ihr Wissen in Präsenzeinheiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sie lernen im virtuellen Raum mit anderen Teilnehmer:innen.</li> <li>→ Sie arbeiten gemeinsam nach einem fixen Zeitplan.</li> <li>→ Die Trainer:innen unterstützen Sie virtuell.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sie lernen auf der WIFI-Lernplattform.</li> <li>→ Die Lerninhalte stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung.</li> <li>→ Sie können selbstständig im Stoff vorgehen.</li> <li>→ Sie können Ihr Tempo selbst bestimmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Die Trainer:innen legen vor Kursbeginn fest, in welcher Form Sie am Kurs teilnehmen. Hierbei gibt es die Möglichkeit im WIFI anwesend zu sein oder sich online zuzuschalten.</li> <li>→ Die Trainer:innen unterstützen Sie im WIFI oder online.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sie lernen selbstständig und flexibel auf der WIFI-Lernplattform.</li> <li>→ Die Trainer:innen unterstützen Sie individuell, stellen Aufgaben und geben Feedback.</li> <li>→ Auch Online-Termine in der Gruppe sind möglich.</li> </ul>

# WIFI-FIT

## Maßgeschneiderte und praxisorientierte Weiterbildungsangebote für Unternehmen

Sie suchen maßgeschneiderte Schulungen für Ihre Mitarbeiter:innen mit praxiserfahrenen Expert:innen? Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Weiterbildungsangebot für Ihr Firmen-Intern-Training (FIT).



### Schritt 1

Kontaktieren Sie die WIFI-Ansprechpartner zu Ihrem Weiterbildungsthema unter [wifisalzburg.at/kontakt](http://wifisalzburg.at/kontakt)

### Schritt 2

Sie erhalten ein Angebot mit den wichtigsten Eckdaten zu Lernzielen, Lerninhalten, Dauer, Terminen und Kosten.

### Schritt 3

Wählen Sie zwischen Schulungen in Ihrem Unternehmen, an einem unserer vier Standorte in Salzburg, in einem Seminarhotel oder über unser Online-Portal „myWIFI“.

### Schritt 4

Der/die WIFI-Trainer:in bespricht mit Ihnen die detaillierten Lerninhalte, Termine und führt die Schulung durch.

Weitere Informationen und Kontakt unter [wifisalzburg.at/fit](http://wifisalzburg.at/fit)

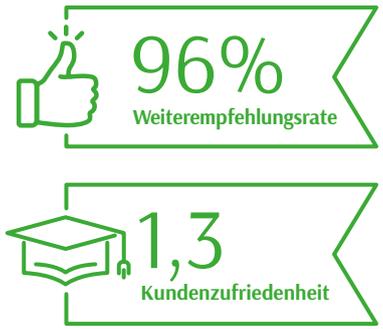


# WIFI-Kursangebot

Vom traditionellen Handwerk bis zu digitalen Technologien decken unsere Kurse eine Vielzahl von Branchen und Fachgebieten ab.



Alle Details und Informationen unter [wifisalzburg.at/kursangebot](https://wifisalzburg.at/kursangebot)



**Betriebswirtschaft | Recht**

## Betriebswirtschaft

- Europäischer Wirtschaftsführerschein EBCL
- Produktmanagement
- Public Relations

## Buchhaltung & Rechnungswesen

- Buchhaltung
- Personalverrechnung

## Controlling

## Einkauf

## Export, Außenhandel

## Kostenrechnung

## Logistik

## Marketing, Werbung

- Werbung und Marktkommunikation
- Online Marketing

## Office Management, Sekretariat

## Online-Kurse

## Recht

## Verkauf



**IT | Medien**

## Anwendertraining

- Office
- SAP
- ECDL: Europäischer Computerführerschein

## Betriebssysteme, Netzwerke, Server

- Linux
- Max OS, Apple
- ITSA-IT-Systemadministrator
- EDV-Systemadministrator

## Digitalisierung

- SEO-Suchmaschinenoptimierung
- Social Media Marketing

## IT-Management

## IT-Security, Datenschutz

## Mediendesign

## Online-IT-Kurse

## Softwareentwicklung, Datenbanken

- Software-Programmierung
- Web Programmierung
- Datenbanken



**Gesundheit | Wellness**

## Ernährung

## Fitness, Wellness

- Aromaexperte/Pflanzenheilkunde
- Gesundheits- und Fitnesstrainer
- Kinesiologie
- Meditationstrainer
- TEH-Praktiker
- Yogalehrer

## Fußpflege

## Gesundheit

- Grundlehrgang Gesundheit & Sport
- Kindergesundheitstrainer
- Medizinische Verwaltungsassistentin
- Ordinationsassistentin
- Stressmanagement
- Energetiker

## Kosmetik

- Haarentfernung
- Kosmetikerherstellung
- Nageldesign
- Permanent Make-up
- Piercing
- Tätowieren
- Kosmetik
- Visagismus

## Massage

- Elektrotherapie
- Heilmassage
- Hydro- und Balneotherapie
- Lomi Lomi Nui
- Medizinischer Masseur
- TCM



**Technik |  
Technisches  
Gewerbe**

**Arbeitnehmerschutz, Sicherheitstechnik**

- Sicherheitsvertrauensperson
- Kessel- und Maschinenaufsicht
- Brandschutz
- Laserschutz

**Mechatronik, Elektronik,  
Automatisierungstechnik  
Bau, Baunebengewerbe  
CAD**

- CAD
- SolidWorks
- ArchiCAD
- AutoCAD
- Inventor

**Denkmal-, Fassaden- und Gebäudereiniger**

**Elektromobilität**

**Elektrotechnik**

**Energie-, Gebäudetechnik**

**Holztechnik**

**Kraftfahrzeugtechnik**

- PKW
- Karosseriebautechnik
- Nutzfahrzeugtechnik
- Land- und Baumaschinentechnik
- Zweiradtechnik

**Fahrradtechnik**

**Kunststofftechnik**

**Metall-, Fertigungstechnik**

- Meisterkurs Metall
- CNC-Technik
- Metallbearbeitung
- Zerspanungstechnik
- Additive Fertigung
- Schmiedetechnik

**REFA**

**Schweißtechnik**

- MAG-Schweißen
- WIG-Schweißen
- Schweißtechnik allgemein

**Technische Dokumentation, CE**



**Management |  
Unternehmensführung |  
Akademische Ausbildung**

- Mitarbeiterführung**
- Nachhaltigkeitsmanagement**
- Personalmanagement**
- Projektmanagement**
- Prozessmanagement**
- Risikomanagement**
- Qualitätsmanagement**

- Unternehmensführung**
- Unternehmensgründung, Selbstständigkeit**
- Unternehmertraining**

**Akademische Ausbildung**

**Business Manager Executive MBA (EMBA)**



**Sprachen**

**Arabisch**

**Deutsch als Fremdsprache**

- Deutsch Grundkurse/Sprachkurse
- Deutsch-Prüfungen und Prüfungsvorbereitung ÖIF und ÖSD

**Englisch**

- Englisch für Anfänger
- Englisch für Fortgeschrittene
- Business English
- Cambridge Prüfungen und Vorbereitungskurse

**Französisch**

**Italienisch**

**Online-Sprachkurse**

**Portugiesisch**

**Russisch**

**Spanisch**

**Tschechisch**

**Ungarisch**



**Persönlichkeit**

**Kommunikation**

- Rhetorik
- Mediation

**Lehrlingsakademie**

**Personalberatung**

**Selbstmanagement**

**Soft Skills**

**Soziale und beratende Berufe**

- Kindergartenhelfer
- Coach

**Trainerausbildung**

- DaF/DaZ-Trainer
- Trainer-Erwachsenenbildung



Handel  
Verkehr

- Handel**
- Einzelhandel, Großhandel
  - Lebensmittelhandel
  - Pflanzenschutzmittel
  - Sporthandel, Sportmontage
  - Marketing, Verkauf, E-Commerce
  - Ausbilderakademie

- Verkehr**
- Güterbeförderung
  - Verkehr allgemein
  - Personenbeförderung
  - Berufskraftfahrer



Tourismus

- Bar und Getränke**
- Barkeeper
  - Barista
  - Edelbrand-Experte
- Event- und Freizeitmanagement**
- Eventmanagement
  - Kulturmanagement
  - Wedding Planner
- Gastgewerbe, Gastronomiemangement**
- F&B-Management
  - Gastronomiemangement
  - Hygienemangement
- Gourmet**
- Fleisch
  - Käse
- Hotellerie, Hotelmanagement**
- Rezeption
  - Sales & Marketing im Tourismus
  - Hotelmanagement

- Küche, Koch, Patisserie**
- Patisserie
  - Kochkurse & Kochausbildungen
- Lehrlingsakademie Tourismus Service**
- Tourismus- und ReiseManagement**
- Fremdenführer
  - Reiseleiter
  - Reisebüro
- Touristische Fachausbildungen**
- Bäderpersonal
- Wein**
- Diplom-Sommelier
  - Jung-Sommelier
  - Sommelier Österreich
  - Sparkling Wine Connaissieur



Handwerk  
Weitere  
Gewerbe

- Energetiker**
- Fahrradtechnik**
- Finanzen**
- Friseur**
- Fusspflege**
- Immobilienwirtschaft**
- Information, Consulting**
- Ingeniurbüros**
- Installateure**
- Kleidermacher**

- Konditionen**
- Kosmetik**
- Kreativwirtschaft**
- Landschaftsgärtner**
- Maler & Tapezierer**
- Meisterausbildungen**
- Meisterklasse Fotografie**
- Tierhaltung und Tierschutz**
- Versicherungswesen**



Matura,  
Werkmeister,  
Schulen

- Berufsmatura, Berufseifeprüfung**
- Lehre mit Matura**
- Lehrlingsakademie (Lehre mit Persönlichkeit)**
- Lehrabschlussprüfung**
- Lehre mit LAP-Vorbereitung
  - Lehre mit 2. Bildungsweg
  - Zertifizierung LAP-Prüfer
- Pflichtschulabschluss**
- Werkmeister**

# Unsere Fördertipps

Für berufliche Aus- und Weiterbildung können vielfältige Fördermöglichkeiten in Anspruch genommen werden. Wir haben für Sie die wichtigsten Förderungen zusammengefasst. Bitte beachten Sie: Trotz sorgfältiger Recherche und laufender Aktualisierungen können wir keine Gewähr für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Inhalte übernehmen. Durch diese Förderinformation entsteht für Sie kein Rechtsanspruch auf die angeführten Förderungen.

## Förderungen für Privatpersonen

### Bildungsscheck des Landes Salzburg

- für Kurskosten über € 200,-
- 50 % der Kurskosten, max. € 1.100,-
  - Personen über 50 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns: 50 % der Kurskosten, max. € 1.400,-
  - Personen über 18 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns mit der Pflichtschule als höchstem Abschluss: 80 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Vorbereitungskurse zur Ablegung der Meister-, Werkmeister oder Befähigungsprüfung (gem. Gewerbeordnung) und Unternehmerprüfung: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Vorbereitungskurse zur Ablegung der außerordentlichen Lehrabschlussprüfung: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Ausbildungen zur Heimhilfe, Pflegeassistent, Pflegefachassistent, Diplom-pflegekraft: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Fachkräfteausbildungen im Bereich digitale Berufe/Kompetenz mit mind. 200 Stunden Kursdauer: 50 % der Kurskosten, max. € 2.200,-
  - Für andere Kurse im IT-Bereich (z.B. Mediendesign, Grafikdesign und Fotografie) liegt die Förderobergrenze bei 50 % der Kurskosten, max. € 1.100,-

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Förderung für Meister- und Befähigungsprüfungen

- Prüfungsgebühr: Der Bund übernimmt beim ersten und zweiten Antritt 100% der Prüfungsgebühr.

Mehr Informationen unter [www.wko.at/weiterbildung/pruefungengebuehren-meister-befaeahigungspruefung](http://www.wko.at/weiterbildung/pruefungengebuehren-meister-befaeahigungspruefung)

Mehr Informationen unter [www.salzburg.gv.at/bildungsscheck](http://www.salzburg.gv.at/bildungsscheck)

### Steuervorteile durch Weiterbildung

Aufwendungen für Bildungsmaßnahmen sind als Werbungskosten abzugsfähig, wenn sie Kosten für Fortbildung, Ausbildung im verwandten Beruf oder eine umfassende Umschulung darstellen. Infos erhalten Sie bei Ihrem Finanzamt oder Steuerberater.

Mehr Informationen unter [www.bmf.gv.at](http://www.bmf.gv.at)

### Ausbildung finanzieren mit Bildungskredit

Bildungsdarlehen einer Bank ermöglichen die Finanzierung angestrebter Höherqualifikationen. Ein Bildungsdarlehen deckt die Kosten ab, die im Zusammenhang mit der Aus- und Weiterbildung auftreten können.

### Zinsenlose Teilzahlung

Zahlen Sie in Raten, ganz ohne Mehrkosten. Voraussetzung: Der Kurs dauert länger als 2 Monate und die letzte Rate wird spätestens vor Kursende bezahlt.

Mehr Informationen unter [E info@wfsalzburg.at](mailto:info@wfsalzburg.at) oder [T 0662 8888-411](tel:06628888411)

### Leistungen des Arbeitsmarktservice AMS

#### Aus- und Weiterbildungsbeihilfen

Wenn Sie arbeitslos sind und einen Kurs besuchen wollen, dann unterstützt Sie das Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen in dieser Zeit mit Aus- und Weiterbildungsbeihilfen.

#### Weiterbildungsgeld

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine gesetzliche Bildungskarrenz oder Freistellung gegen Entfall der Bezüge vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Weiterbildungsgeld.

#### Bildungsteilzeitgeld

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine Bildungsteilzeit vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Bildungsteilzeitgeld. Details erfahren Sie beim Arbeitsmarktservice Salzburg.

Mehr Informationen unter [T 0662 8883-0](tel:066288830) | [www.ams.at/salzburg](http://www.ams.at/salzburg)

### Förderungen für Lehrlinge

#### Lehrstellenförderung: Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung

Unterstützt wird die Teilnahme von Lehrlingen im letzten Jahr der Lehrzeit oder von Personen, deren Lehrzeitende max. 36 Monate zurückliegt. Der Bund übernimmt 100 % der Kurskosten (inkl. allfälliger USt.) pro Teilnahme.

Detaillinfos und Auskünfte über die Förderbarkeit von Kursen erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Salzburg: [T 0662 8888-391](tel:06628888391), [E wfuchs@wks.at](mailto:ewfuchs@wks.at).

Mehr Informationen unter [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

## Rasche Anmeldung sichert Ihren Kursplatz

Um die Effizienz der WIFI-Veranstaltungen zu gewährleisten, ist die Teilnehmer:innenzahl begrenzt. Die Anmeldungen werden nach dem Datum des Einlangens gereiht. Sichern Sie sich durch frühzeitige Anmeldung Ihren Kursplatz!

## Der Teilnahmebeitrag

Teilnahmebeiträge und Prüfungsbeiträge enthalten keine Umsatzsteuer, weil die Wirtschaftskammer als Körperschaft öffentlichen Rechts nicht unter den Begriff „Unternehmer“ im Sinne des Umsatzsteuergesetzes 1994 fällt. Zahlen Sie den Teilnahme- bzw. Prüfungsbeitrag jeweils vor Veranstaltungsbeginn ein. Bei Seminaren, die in einem Seminarhotel stattfinden, sind die Aufenthaltskosten nicht im Teilnahmebeitrag enthalten.

## Stornobedingungen

Stornierungen werden vom WIFI grundsätzlich nur schriftlich entgegengenommen. Die Teilnahme an einer Veranstaltung kann, sofern in der Einladung nicht anders angegeben, bis zu 14 Tagen vor Kursbeginn kostenlos storniert werden. Bei nicht rechtzeitiger Stornierung wird eine Stornogebühr von 50 % des Teilnahmebeitrags verrechnet. Bei Stornierungen am Tag des Veranstaltungsbeginns bzw. nach Beginn der Veranstaltung wird der komplette Veranstaltungsbeitrag fällig. Die Nominierung einer Ersatzteilnehmerin/eines Ersatzteilnehmers ist möglich, diese/r muss jedoch den Teilnahmevoraussetzungen entsprechen. Der/Die ursprüngliche Teilnehmer:in bleibt jedoch für die Kurskosten haftbar.

## Rücktrittsrecht von der Kursanmeldung im Sinne des Fernabsatzgesetzes – Widerrufsrecht für Privatkunden

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag des Vertragsabschlusses. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, WIFI der Wirtschaftskammer Salzburg, Anschrift: Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg, Tel. 0662 8888-411, Fax 0662 8888 600, E-Mail-Adresse: info@wifisalzburg.at, mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können das Muster-Widerrufsformular auf unserer Webseite ([wifisalzburg.at/widerruff](http://wifisalzburg.at/widerruff)) verwenden und übernehmen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

## Kein Widerrufsrecht bei Direktbuchung von eLearning-Kursen

Bei unseren E-Learning Kursen handelt es sich um sogenannte Lieferungen rein digitaler Inhalte. Die Kurse sind auf keinem körperlichen Datenträger gespeichert. Da bereits nachdem wir Ihnen eine Bestätigung über den Vertragsabschluss zur Verfügung gestellt haben, mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung der Zugang zu den Kursen vor Ablauf der 14 tägigen Rücktrittsfrist des § 11 FAGG ermöglicht wird, steht Ihnen für unsere E-Learning Kurse kein Rücktrittsrecht zu.

## Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Haben Sie verlangt, dass die Dienstleistungen während der Widerrufsfrist beginnen sollen, so haben Sie uns einen angemessenen Betrag zu zahlen, der dem Anteil der bis zu dem Zeitpunkt, zu dem Sie uns von der Ausübung des Widerrufsrechts hinsichtlich dieses Vertrags unterrichten, bereits erbrachten Dienstleistungen im Vergleich zum Gesamtumfang der im Vertrag vorgesehenen Dienstleistungen entspricht.

## Rücktritt vom Ausbildungsvertrag

Das WIFI behält sich vor, bei Vorliegen wesentlicher Gründe, die zur Unzumutbarkeit der weiteren Teilnahme gegenüber anderen Teilnehmer:innen, Vortragenden oder Mitarbeiter:innen des WIFI führen, Teilnehmer:innen vom Veranstaltungsbesuch auszuschließen. Der bereits eingezahlte Kursbeitrag wird aliquot zurückgezahlt.

## Die Arbeitsunterlagen

In den Seminar- und Kursbeiträgen sind grundsätzlich die Arbeitsunterlagen inkludiert, falls nicht ausdrücklich etwas anderes bekannt gegeben wird. Ein gesonderter Kauf von Lernmaterial im WIFI ist nicht möglich.

## Die Teilnahmebestätigung

Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung, wenn Sie mindestens 75 % der Veranstaltung besucht und den Kursbeitrag eingezahlt haben.

## Duplikate von Zeugnissen und Ausweisen

Zeugnisse und Ausweise können auch für zurückliegende Jahre als Duplikat angefordert werden. Die Duplikatsgebühr beträgt € 50,-.

## Änderungen im Veranstaltungsprogramm

Viele WIFI-Veranstaltungen werden über längere Zeiträume geplant. Aus organisatorischen Gründen kommt es im Lauf dieser Zeit manchmal zu Programmänderungen. Ebenso ist es möglich, dass die Mindestteilnehmerzahl einer Veranstaltung nicht erreicht wird und diese daher nicht zu Stande kommt. Das WIFI muss sich daher Änderungen von Kurstagen, Beginnzeiten, Terminen, Veranstaltungsorten, Trainern/Trainerinnen, Umstellungen des Stundenplanes bei Lehrgängen sowie eventuelle Veranstaltungsabsagen vorbehalten. Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung der Veranstaltungen in der zum Anmeldezeitpunkt vorgesehenen Form unmöglich machen (z.B. aufgrund von Epidemien), behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen oder die Veranstaltungsform zu ändern (z.B. Online statt Präsenz). Sollte dies bei einer von Ihnen gebuchten Veranstaltung der Fall sein, werden wir Sie rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigen. Es können daraus jedenfalls – soweit gesetzlich möglich (dh mit Ausnahme von Vorsatz oder krass grober Fahrlässigkeit) – keine Ersatzansprüche für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche dem WIFI gegenüber abgeleitet werden. Das WIFI kann keine Gewähr bei Druck- bzw. Schreibfehlern in seinen Publikationen und Internetseiten übernehmen.

## Lehreinheit (LE)

Die Dauer der Veranstaltung ist auf [wifisalzburg.at](http://wifisalzburg.at) in „Lehreinheiten“ oder „LE“ angegeben. Prinzipiell gliedert sich eine Stunde bzw. eine Lehreinheit in 50 Minuten Unterricht und 10 Minuten Pause. Ausnahmen bei Werkmeister, Sprachen, Universitätslehrgänge: 1 LE entspricht 45 Minuten.

## Veranstaltungsabsage

Muss eine Veranstaltung aus organisatorischen Gründen abgesagt werden, erfolgt eine abzugsfreie Rückerstattung von bereits eingezahlten Veranstaltungsbeiträgen. Ein weitergehender Schadensersatzanspruch ist ausgeschlossen, z.B. Fahrtkosten, Verdienstentgang etc. Bei einem Ausfall einer Veranstaltung besteht kein Anspruch auf (Ersatz-) Durchführung der Veranstaltung.

## WKO-Benutzerkonto

Für die Nutzung der digitalen Services im Rahmen von Buchungen, dem WIFI-Selfservicebereich, digitalen Kursunterlagen und weiteren digitalen Angeboten ist ein aktives WKO-Benutzerkonto erforderlich.

## Datenschutz

Alle persönlichen Angaben der Teilnehmer:innen werden vertraulich behandelt. Mit der Übermittlung der Daten willigen die Teilnehmer:innen bzw. Interessent:innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, Geburtsdatum, SVNR, Geburtsort, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen, Zusendeadresse oder Privatadresse), die elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelt werden, gespeichert und für die Auftragsabwicklung, Übermittlung von Informationen und zur Qualitätssicherung verwendet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters durch uns oder von uns beauftragte Partnerfirmen an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein. Ihre Daten können zur Qualitätssicherung und Abwicklung von Förderungen an Dritte weitergegeben werden. Bei Vorbereitungslehrgängen zur Befähigungsprüfung bzw. Meisterprüfung willigen die Teilnehmer:innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, SVNR, Geburtsdatum, Geburtsort, Adresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen) zwecks nachfolgender Prüfung an die Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer übermittelt werden dürfen. Sollten sich die persönlichen Daten der Teilnehmer:innen geändert haben oder diese keine weiteren Zusendungen von uns erhalten wollen, bitten wir um Bekanntgabe (schriftlich an WIFI der Wirtschaftskammer Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg, per Fax an 0662/8888-600 oder telefonisch unter 0662/8888-411). Ebenso stimmt der Kunde einer elektronischen Verarbeitung und Übermittlung seiner bekanntgegebenen Daten zum Zwecke der Bonitätsprüfung im Sinne des geltenden Datenschutzgesetzes ausdrücklich zu.

Gerichtsstand ist Salzburg.

Es gilt österreichisches Recht.

Die aktuell gültigen AGBs finden Sie im Internet auf [wifisalzburg.at/agb](http://wifisalzburg.at/agb).

Letzte Änderung: Februar 2024

## Barrierefreiheit:

Wenn Sie Barrierefreiheit benötigen, ersuchen wir Sie, uns dies bitte vorab mitzuteilen (5 Wochen), sodass wir Sie optimal unterstützen können.

## Für Sie da:



**Ursula Winter, Dipl.Fw.**  
**Referatsleiterin Tourismus & Freizeitwirtschaft**

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



**Daniela Hofer**  
**Assistentin**

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



**Doreen Rüdiger**  
**Assistentin**

T +43 (0) 662 8888-433  
E druediger@wifisalzburg.at



**Duygu Dogan**  
**Assistentin**

T +43 (0) 662 8888-403  
E ddogan@wifisalzburg.at



Alle Details und Informationen zu  
**Tourismus & Freizeitwirtschaft**



### Information und Kontakt:

WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg  
T +43 (0) 662 8888-411 | E info@wifisalzburg.at | W wifisalzburg.at

Impressum: Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der  
Wirtschaftskammer Salzburg. Redaktion und für den Inhalt verantwortlich:  
Ursula Winter, Dipl.Fw., Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg.

Gender-Hinweis: Auf das Hinzufügen der jeweiligen weiblichen oder diversen Formulierungen  
wurde bei geschlechterspezifischen Hinweisen im Sinne der flüssigen Lesbarkeit verzichtet.

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Es gelten die Allgemeinen  
Geschäftsbedingungen des WIFI Salzburg. Diese finden Sie unter  
[www.wifisalzburg.at/agb](http://www.wifisalzburg.at/agb) oder auf Seite 119. Stand: 05/2024