

plus
Barista-
Ausbildung



Ausbildung zum Diplom-Barkeeper

Cocktail-Time im WIFI – mixen Sie mit!

WIFI-Lehrgang Diplom Barkeeper

Marktsituation

Was seit einiger Zeit für die Tourismusbranche gilt, trifft in besonderem Maß auch auf die Gastronomie zu: Die Erwartungen der Gäste an immer neue Angebote und höhere Standards steigen. Wer hier mithalten will, muss auf Qualifizierung setzen. Auch hinter der Bar werden perfekte Fachkenntnisse erwartet. Ein Barkeeper muss mehr können, als einen guten Drink zu mixen. Erwünscht ist eine Mischung aus fachlicher und sozialer Kompetenz – gepaart mit einem überzeugenden Auftreten. Nur wer seinen Gästen einen guten Grund bietet, sein Lokal wieder zu besuchen, wird langfristig erfolgreich sein.

Lehrgangsziele

Was macht den Erfolg eines Barkeepers aus? Das ist zum einen die Auswahl des passenden Drinks und dessen fachkundige Zubereitung, zum anderen die perfekte Präsentation – bis hin zur akrobatischen Einlage. Ein sicheres Agieren hinter der Bar und das gewisse Gespür für Stimmung und Wünsche der Gäste machen den Wohlfühl-Faktor perfekt. Letzteres sollten Sie selbst mitbringen, alles andere lernen Sie in der Ausbildung zum Diplom-Barkeeper im WIFI Salzburg.





Zielgruppe

Die zweistufige Ausbildung mit Abschlussprüfung und Diplom richtet sich insbesondere an Gastronominnen und Gastronomen, Führungskräfte und Mitarbeiter/innen im Service.

Der Lehrgang ist gleichermaßen für neue Bar-Mitarbeiter/innen wie für Quereinsteiger/innen geeignet, die an einer professionellen Ausbildung interessiert sind. Bei Prüfungsantritt müssen die Absolventinnen und Absolventen das 18. Lebensjahr vollendet haben.

Abschluss

Nach dem zweiten Modul steht die kommissionelle Abschlussprüfung. Voraussetzung für die Zulassung ist der Besuch der Vorbereitungskurse (Basiskurs, Diplomkurs) und das vollendete 18. Lebensjahr beim Antritt zur Prüfung. Die Diplom-Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem mündlichen und einem praktischen Teil. Als Absolvent/in mit positivem Abschluss erhalten Sie das anerkannte WIFI-Diplom zum Diplom-Barkeeper.

Lehrgangsführung

Die Trainer dieses WIFI-Lehrgangs haben langjährige fachliche und berufliche Kompetenz, sind Preisträger von nationalen und internationalen Wettbewerben und außerdem geschult in modernen didaktischen Lehrmethoden.

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: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
1. – 3.10.2024	Di – Do 9.00 – 17.00	41121024

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
14. – 16.10.2024	Mo – Mi 9.00 – 17.00	41121014
17. – 19.3.2025	Mo – Mi 9.00 – 17.00	41121034



Direkt zum Kurs oder unter 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.

wifisalzburg.at / +43 (0) 662 8888 411

Seminarleiter

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

Dauer: 64 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.200,- einschl. Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.10. – 19.11.2024	Mo, Di 9.00 – 17.00	41125014
31.3. – 29.4.2025	Mo, Di, Mi 9.00 – 17.00	41125024

Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
12. – 22.5.2025	Mo – Do 9.00 – 17.00	41125034



Direkt zum Kurs oder unter
wifisalzburg.at/41127x

Abschlussprüfung: Barkeeper

Die Abschlussprüfung beinhaltet einen schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil.

Ihre Investition: € 300,- einschl. Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
25. – 26.11.2024	Mo 10.00 – 14.00 Di 9.00 – 18.00	41127014
5. – 6.5.2025	Mo 10.00 – 14.00 Di 9.00 – 18.00	41127024

Ort: Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.5.2025	Fr 9.00 – 17.00	41127034



Direkt zum Kurs oder unter
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.

Inhalt:

- Theorie „Vom Baum in die Maschine“
- Maschinenkunde Mühle/Halbautomat (Pflege, Reinigung etc.)
- Wasser
- Qualitätsunterschiede
- Der Weg zum perfekten Espresso
- Milchsäumen
- 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

Seminarleitung: Segafredo Zanetti Hallwang

Dauer: 4 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 200,- einschl. Arbeitsunterlagen

Ort: Scuola di Baristi, Segafredo Hallwang

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
2.10.2024	Mi 14.00 – 17.00	41112014
9.4.2025	Mi 14.00 – 17.00	41112024



Direkt zum Kurs oder unter
wifisalzburg.at/41112x





Barista mit Basis für Latte-Art

Ihr Nutzen

Mit Produktauswahl, Tasting und Zubereitungsarten von Kaffee zum vollendeten 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 Kaffeesensorik: 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,- einschl. Arbeitsunterlagen

Ort: Tridor Zell am See

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
18. - 19.11.2024	Mo, Di 9.00 - 17.00	40053014
16. - 17.6.2025	Mo, Di 9.00 - 17.00	40053024



Direkt zum Kurs oder unter
wifisalzburg.at/40053x

Für Sie da:



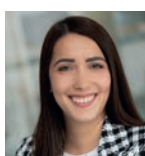
Ursula Winter, Dipl.-FW
Referatsleiterin Tourismus & Freizeitwirtschaft

T +43 662 8888 421
E uwinter@wifisalzburg.at



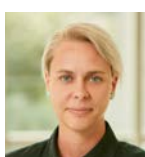
Daniela Hofer
Mitarbeiterin

T +43 662 8888 404
E dhofer@wifisalzburg.at



Duygu Dogan
Mitarbeiterin

T +43 662 8888 403
E ddogan@wifisalzburg.at

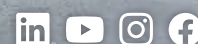


Doreen Rüdiger
Mitarbeiterin

T +43 662 8888 433
E druediger@wifisalzburg.at



Alle Details und Informationen zu
Tourismus und Freizeitwirtschaft



Information und Kontakt:

WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T +43 662 8888 411 | E info@wifisalzburg.at | 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. Stand: 07/2024