

Diplom-Küchenmeister

Kochen mit Leidenschaft

**INFORMIEREN
UND ANMELDEN
UNTER
[tirol.wifi.at/
kuechenmeister](https://tirol.wifi.at/kuechenmeister)**

 **WKO** 
WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL

Diplom-Küchenmeister

**Die Ausbildung zum Diplom-Küchenmeister
öffnet die Türen für eine gastronomische Karriere.
Exzellentes Essen hat immer Saison.**

Es ist wie überall im Leben: Die einen schneiden Tag für Tag Sperrholzplatten zu, die anderen werden zu kreativen Tischlern, die neue Designs entwickeln. Die einen entwerfen 08/15-Häuser, die anderen werden zu Stars in der Architektur-Szene. So ist es auch bei den Köchen: Die einen begnügen sich damit, täglich Wiener Schnitzel im Akkord zu frittieren, die anderen machen sich einen Namen mit kulinarischen Kreationen. Der Weg dieser „anderen“ geht nicht über bequeme Trampelpfade, sondern setzt Einsatz und Lernbereitschaft voraus. Das WIFI Tirol bietet mit der Ausbildung zum Diplom-Küchenmeister einen hochwirksamen Karriere-Turbo für alle, denen die höchste Qualifikation als Koch ein Herzensanliegen ist.

Das WIFI begleitet die Teilnehmer/innen konsequent auf ihrem Weg an die Spitze: Vorbereitung, Professional Module und Prüfung sind ins Detail durchdacht und logisch aufgebaut. Die angehenden Diplom-Küchenmeister beschäftigen sich mit allen wichtigen Themen – von Menü- und Speisenkunde über Ernährungslehre, klassischer und moderner Küche bis hin zu Mitarbeiterführung, 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 berufsbegleitende Absolvierung. Die angebotenen Professional Module wie Diplom-Gardemanger oder Diplom-Pâtissier füllen effizient Wissenslücken und vertiefen die Kompetenzen in Spezialbereichen.

Es trifft sich, dass ausgerechnet Philipp Stohner die Kursleitung für den Diplom-Küchenmeister am WIFI übernommen hat. Philipp Stohner ist selbst andere Wege gegangen. Nach einigen Jahren in der Sterne- und Haubengastronomie inklusive der Ausbildung zum Küchenmeister und der Verleihung des Titels Global Master Chef wurde Philipp Stohner Fachverantwortlicher in der Aus- und Weiterbildung im Bereich Küche des WIFI Tirol. Aktuell ist er Träger des Titels „Koch der Köche 2016“, der innerhalb von dreißig Jahren nur drei Mal nach Tirol gegangen ist. „Kochen ist eine Leidenschaft, die ich gerne mit anderen teile“, sagt Philipp Stohner über seinen Beruf. Die Kursteilnehmer/innen können sich getrost in die Hände dieses Spitzenkoches begeben und damit rechnen, dass sie für ihre eigene Ausbildung jede Menge Know-how vermittelt bekommen. Das verliehene Diplom wird vom internationalen Kochverband anerkannt und ist weltweit akzeptiert. Damit stehen die Türen für eine gastronomische Karriere weit offen.



„Küchenmeister zu sein bedeutet neben einem hohem Fachwissen und Können die Leidenschaft zum Kochen weiterzugeben. Ein Meisterbrief steht ein Leben lang für Qualität und Handwerk. Der Titel ist weltweit bei der Anstellung von Executive Chefs eine wesentliche Entscheidungshilfe für Personalchefs.“

Philipp Stohner, Lehrgangsleiter, Diplom-Küchenmeister, WACS Global Master Chef

Ausbildung



Die Küchenmeister Ausbildung zählt als höchste fachliche Qualifikation, die Sie als Koch erreichen können. Unsere schnelllebige Zeit fordert Mut zur Veränderung – auch beim Küchenmeistertitel wird es zukünftig Veränderungen geben, die auf ein zeitgemäßes Kochen ausgerichtet sind, ohne jedoch die Klassik komplett zu vergessen.

Informationsveranstaltung

Sollten wir Ihr Interesse am Kurs geweckt haben, bieten wir Ihnen unverbindliche Informationsveranstaltungen an. In rund zwei Stunden erhalten Sie eine ausführliche Einführung über 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 den Kurs nichts mehr im Wege steht. Sichern Sie sich Ihren Platz und gehen Sie diese höchste fachliche Qualifikation als Koch/Köchin an.

Termine

04.09.17, 14.00-16.00

Kursleitung

KM Phillip Stohner

Beitrag

kostenlos

Diplom-Küchenmeister: Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

Die Vorbereitungskurse finden nun an einem Tag der Woche statt, über einen längeren Zeitraum wie bisher. Dafür bietet die neue zeitliche Ausrichtung auch mehr Flexibilität, wenn man in einem Ganzjahresbetrieb eingespannt ist und den Kurs während der regulären Arbeitszeit in Angriff nehmen möchte. Lerninhalte lassen sich durch gezielte Aufgabenstellungen besser vermitteln mit der Absicht dauerhaft Wissen im Gedächtnis zu speichern. Das Wissen eines Küchenmeisters an unseren zukünftigen Kochnachwuchs zu vermitteln und weiterzugeben ist ebenfalls eines der großen Ziele des Kurses. Ebenfalls wurde der F&B-Bereich deutlich aufgewertet, ein wichtiges Modul in der heutigen Zeit.

Der Vorbereitungskurs ist ein wichtiger und grundlegender Baustein auf dem Weg zum Diplom-Küchenmeister. Köche, die die höchste fachliche Qualifikation in Ihrem Beruf anstreben, erhalten ein Weiterbildungsangebot mit folgenden Schwerpunkten: • Menü- und Speisenkunde • Warenkunde • Ernährungslehre • Diätetik • Zeitgemäße und klassische Küche • Aktuelle Trends in der Gastronomie • Menüerstellung • Getränke- und Harmonielehre • Mitarbeiterführung • Arbeits- und Betriebshygiene laut HACCP • EDV • Gastgewerbliche Betriebslehre • Müllvermeidung/-trennung/-entsorgung • Wirtschaftliche Küchenführung • Arbeitsrecht • Food & Beverage • Allergene und Unverträglichkeiten

Termin

25.09.17-04.12.17 und 15.01.18-19.02.18, Mo, 08.00-17.00, 120 LE

Kursleitung

KM Phillip Stohner

Beitrag

1.140 Euro

Diplom-Küchenmeister: Vorbereitung auf die praktische Prüfung

Erkenntnisse aus der Praxis haben gezeigt, dass es für angehende Küchenmeister nicht ganz einfach ist, den Prüfungsanforderungen zu entsprechen, da Kochkunst auf höchstem kulinarischen Niveau gefordert wird. Deshalb gilt: Übung macht den Meister und deshalb bieten wir Ihnen die Möglichkeit zum Training.

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, Gartechniken, Petit Fours, Patisserie, aktuelle sowie klassische Themen
- Innovative und wirtschaftliche Dekorationen
- Intensives Coaching bei Generalproben zur praktischen Prüfung
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Lebensmittelallergien
- Gesunde Küche
- Ein 4-Gänge-Menü kochen aus einem für die Teilnehmer/innen unbekannten Warenkorb nach Prüfungskriterien
- Training der Prüfungsmodule Pasta, Vegetarisch und Petit Fours
- Generelles Training und Vorbereitung für die praktische Prüfung

Jedes Gericht wird digital fotografiert und als Leistungsnachweis hinterlegt. Die Teilnehmer erhalten die gesamten Fotos sowie weiterführende Skripten zum Kurs.

Termine

05.03.18-08.05.18, Mo, Di, 09.00-17.00, 62 LE

Kursleitung

KM Philipp Stohner

Beitrag

1.100 Euro

Diplom-Küchenmeister: Fachliche Prüfung (Theorie)

Zulassungsbedingungen für die theoretische sowie praktische Prüfung

- Nachweis über den positiven Abschluss der Lehrzeit als Koch bzw. der Doppellehre Koch/Kellner durch das Lehrabschlusszeugnis oder den Lehrbrief bzw. über den positiven Abschluss einer berufsbildenden Schule, durch die die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Koch bzw. die Doppellehre Koch/Kellner ersetzt wird
- Nachweis über 6 Jahre Berufspraxis (einschl. Lehrzeit) als Koch/Köchin durch entsprechende Zeugnisse
- Nachweis eines erfolgreich abgelegten Professional Moduls am WIFI Tirol verkürzt die geforderte Berufspraxis um jeweils ein Jahr
- Können Kandidaten ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind 8 Jahre Berufspraxis als Koch durch entsprechende Zeugnisse nachzuweisen
- Nachweis über die Ablegung der Ausbilderprüfung

Der erste Teil der Prüfung zum Diplom-Küchenmeister ist der schriftliche Teil sowie das Fachgespräch. Der schriftliche Teil sowie das Fachgespräch befassen sich mit folgenden Themen: • Fachtheorie • Unfall, Umwelt- und Abfallwirtschaft • HACCP • Speisekunde • Garmethoden • Lebensmittelhygiene • Menükunde • Allergenkennzeichnung • Mitarbeiterführung • Recht • F&B Management • Kalkulation und Controlling • Betriebskunde

Termin

26.02.18, Mo, 08.00-13.00, 6 LE

Beitrag

320 Euro

Diplom-Küchenmeister: Praktische Prüfung

Mit der praktischen Prüfung schließt die Ausbildung zum Diplom-Küchenmeister ab.

Inhalte

- 4-Gang Warenkorbkochen
- Fingerfood und Buffet
- Prüfungsmodule Pasta, Vegetarisch und Petit Fours
- 5-Gang Meistermenü

Mit erfolgreich abgelegter Prüfung wird Ihnen der Titel Diplom-Küchenmeister/in verliehen. Der Titel stellt die höchste berufliche Qualifikation als Koch dar. Dieser Titel wird vom Internationalen Kochverband anerkannt und ist somit Weltweit akzeptiert.

Termin

14.05.18-18.05.18, lt. Prüfungsablauf, 40 LE

Beitrag

840 Euro

Professional Module

Professional Modul: Diplom-Gardemanger

Kalte und warme Vorspeisen sowie aktuelle Trends der Gastronomie auf höchstem Niveau

Gelernte Köche/innen mit Praxiserfahrung im Küchenbereich, Küchenchefs, Souschefs und auch angehende Küchenmeister festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können. Die Gardemanger-Ausbildung ist der Grundstock für Vorspeisen auf höchstem Niveau.

Inhalte

- Theorieteil: kalte Küche, zeitgemäße Vorspeisen, Buffets
- Struktur und Zusammenstellung von Vorspeisen aller Art
- Canapees und Fingerfood, salzig und süß
- Kalte und warme Vorspeisen
- Vegetarische und Allergenfreie Vorspeisen
- Anrichtetechniken von Tellergerichten sowie Buffets aller Art
- Präsentation und umsetzbare, moderne Dekorationen
- 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

Termin

16.10.17-19.10.17, Mo-Do, 08.00-17.00, 40 LE

Beitrag

760 Euro

Optionale Prüfung

20.10.17, Fr, 09.00-17.00, 8 LE

Beitrag

180 Euro

Professional Modul: Diplom-Pâtissier

Dessertküche für die Gastronomie und Hotellerie auf höchstem Niveau

Gelernte Köche/innen mit Praxiserfahrung im Küchenbereich in Gastronomiebetrieben und Konditoren/innen festigen und perfektionieren ihre Kenntnisse der Pâtisserie. Im Kurs geht es um grundlegende und zeitgemäße Tellergerichte unterschiedlichster Texturen und Temperaturen sowie Petit Fours fürs Buffet. Ebenso beschäftigt sich der Kurs mit modernen und umsetzbaren Dekorationen für Ihren Betrieb.

Inhalte

- Theoretische Einführung
- Spiel mit Textur und Temperatur am Teller
- Zeitgemäße Desserts und Tellergerichte
- Petit Fours
- Ideen fürs Buffet
- Dekorationen
- Teige und Massen
- Herstellung von Eis, Parfait, Mousse, Gel, verschiedene Texturen

Termine

- 20.11.17-23.11.17, Mo-Do, 08.00-17.00, 40 LE
- 23.04.18-26.04.18, Mo-Do, 08.00-17.00, 40 LE

Beitrag

570 Euro

Optionale Prüfungen

- 24.11.17, Fr, 09.00-14.00, 8 LE
- 27.04.18, Fr, 09.00-17.00, 8 LE

Beitrag

150 Euro

Wichtige Hinweise

Allen Kandidaten für die Diplom-Küchenmeister Prüfung mit geringer Praxis bzw. Defiziten in einem der Bereiche raten wir zur Teilnahme an dem jeweiligem Professional Modul. Erfahrungen aus der Vergangenheit haben gezeigt, dass gerade die Diplom-Gardemanger-Ausbildung sehr hilfreich bei der Küchenmeisterprüfung sein kann. Arbeiten Sie gezielt Ihre Schwachpunkte durch ein Professional Modul auf.

Jedes abgeschlossene Professional Modul verkürzt die vorgegebene Praxiserfahrung bei den Zulassungsvoraussetzungen beim Diplom-Küchenmeister um jeweils ein Jahr!

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, nachzulesen im WIFI- Kursbuch oder unter www.tirol.wifi.at/agb

Informationen zum Thema Förderungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.tirol.wifi.at/foerderungen

Professional Modul: Diplom-Rotisseur und Saucier

Fleischverarbeitung und Saucenherstellung auf höchstem Niveau

Rund um das Thema Fleisch lernen Köche/Köchinnen mit Praxiserfahrung verschiedenste Zubereitungsarten mit der entsprechenden Saucenherstellung. 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. 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. Lernen Sie die Vorteile bestimmter Zubereitungsarten für Großveranstaltungen und im À-la-Carte-Bereich kennen. Bereichern Sie mit wertvollen Tipps und Tricks Ihre Arbeitstechniken und damit auch Ihr Speisenangebot. Gast wie Gastgeber werden das zu schätzen wissen.

Inhalte

- Theoretische Einführung
- Erklärung der Fleischteile
- Aktuelle und klassische Gartechniken
- Herstellung von Grundfonds, Saucen, Essenzen und Co.
- Passende Beilagen
- Anrichtetechniken
- Aktuelle Trends

Termin

16.04.18-19.04.18, Mo-Do, 08.00-17.00, 40 LE

Beitrag

660 Euro

Optionale Prüfung

20.04.18, Fr, 09.00-14.00, 8 LE

Beitrag

150 Euro



Professional Modul: Diplom-Entremetier

Beilagen am Zahn der Zeit – Neue Trends in der Gastronomie

Rund um das Thema Beilagen lernen Köche/Köchinnen mit Praxiserfahrung verschiedenste Zubereitungsarten mit der entsprechenden Herstellung. Das Thema Materialverwertung wird im Detail unter die Lupe genommen. So profitieren Sie auf zweifache Weise in Ihrer Küche.

Inhalte

- Theoretische Einführung
- Erklärung der verschiedenen Beilagenkomponenten
- Aktuelle und klassische Gartechniken
- Herstellung von Grundfonds, Saucen, Essenzen und Co.
- Anrichtetechniken
- Aktuelle Trends

Termin

13.11.17-16.11.17, Mo-Do, 08.00-17.00, 40 LE

Beitrag

660 Euro

Optionale Prüfung

17.11.17, Fr, 09.00-14.00, 8 LE

Beitrag

150 Euro



Philipp Stohner ist Koch des Jahres 2016. Mit viel Schweiß, Arbeitsstunden und Motivation hat er den Koch-Nachwuchs bei der Koch-Olympiade in Erfurt zu zwei Goldmedaillen geführt.

Kochen ist eine Faszination

Wunderwelt Küche – Kreativität, Umsetzungsvermögen und Fleiß: Philipp Stohner ist Küchenchef und Trainer am WIFI Tirol und wurde vom Österreichischen Kochverband zum Koch der Köche 2016 gekürt.

„Einen Koch der Köche“ zeichnet die Leidenschaft zur Küche, den Lebensmitteln und dem Experimentieren aus“, erzählt der 34-jährige Wahltiroler. Seine Freude zum Kochen hat er schon in den Kinderschuhen entdeckt und schon früh gewusst, dass er seinen Beruf einmal in den großen Küchen dieser Welt ausleben will: „Ich habe mit 18 Jahren unter anderem bei Johann Lafer auf der Stromburg eine Lehre begonnen und wurde von 0 auf 100 in das Abenteuer Küche geschmissen. Danach war ich in weiteren Sternelokalitäten, auch in Frankreich, bis es mich nach Tirol verschlagen hat und ich sprichwörtlich hier picken geblieben bin.“

Highlight 2016

Seit rund drei Jahren ist der gebürtige Kurpfälzer jetzt WIFI-Mitarbeiter und in Tirol für den gesamten Fachbereich Küche verantwortlich. Vor zwei Jahren kam dann noch die Lehrgangsleitung für den Küchenmeister dazu. Rückblickend ist es für Philipp Stohner fast unmöglich das Jahr 2016 noch zu toppen: „Die Nominierung zum „Koch der Köche“ war ein absolutes Highlight. Aber auch die Teilnahme bei der Koch-Olympiade in Erfurt und die beiden Gold-

medaillen waren ein unvergessliches Erlebnis. Bis zur Weltmeisterschaft in zwei Jahren ist noch unglaubliches Potenzial da.“

Für Philipp Stohner ist die Nachwuchsarbeit ein besonderes Anliegen. Mit Wettbewerben solle Lehrlingen die Chance gegeben werden, sich selbst weiter zu bringen und zu motivieren. „Kochen ist nicht nur die Verarbeitung von Lebensmitteln. Es ist eine Passion. Und birgt viele tolle Berufs- und Karrieremöglichkeiten. Koch zu sein ist Abenteuer und Spaß zugleich, aber dies muss unseren Lehrlingen auch gezeigt werden.“

Innsbruck, Manchester, Erfurt, Göteborg: Für das 34-jährige Kochgenie ist kein Tag wie der andere und sein Arbeitsplatz dort, wo er gerade gebraucht wird. Vom WIFI Innsbruck über die Koch-Olympiade in Erfurt bis zu den Euroskills in Göteborg ist er dabei, wo Schweiß und Training angesagt sind.

WIFI Meisterküche

Im Jahr 2016 hatte das WIFI rund 500 Teilnehmer/innen bei der Kochakademie. Eine Anzahl an Teilnehmern/innen und Kursen, die kaum noch zu steigern ist – hier

ist es wichtig, immer am Ball zu bleiben: „Sich selbst auch immer wieder weiter zu bilden ist das Um und Auf. Die Leidenschaft, die ich selbst fürs Kochen habe, will ich auch auf meine Teilnehmer/innen übertragen. Und ist es ausnahmsweise mal ruhiger, nutze ich die Zeit, um Rezepte für die Genussakademie zu schreiben und mir neue Ideen zu überlegen.“

Hat Philipp Stohner tagtäglich mit der Kochkunst zu tun, schwingt er selbst privat zuhause noch gern den Kochlöffel für Familie und Freunde. Kulinarisch mag es Stohner gerne auch mal einfach und wer glaubt seine Lieblingsspeisen müssen selbst auch Hauben-Qualität haben, der irrt: „Ein selbstgebackenes Brot mit frischer Butter ist das Beste auf der Welt“, so der Koch der Köche 2016.

Für das Jahr 2017 ist die Wunsch- und Vorsatzliste schon wieder lang: „Weiter so auf Schiene bleiben und die Qualität halten. Die Kurse stetig verbessern und den Nachwuchs weiter zum Kochen und für die Faszination Küche motivieren.“

Anmeldung

WIFI Tirol

Christine Herr

Egger-Lienz-Straße 116 | 6020 Innsbruck

t: 05 90 90 5-7299 | f: 05 90 90 5-57299

e: christine.herr@wktirol.at

☐ Professional Modul: Diplom-Pâtissier

VA-Nr.: 85424.017

☐ Prüfung: Diplom-Pâtissier

VA-Nr.: 85427.017

☐ Professional Modul: Diplom-Pâtissier

VA-Nr.: 85424.027

☐ Prüfung Modul: Diplom-Pâtissier

VA-Nr.: 85427.027

☐ Professional Modul: Diplom-Gardemanger

VA-Nr.: 85421.017

☐ Prüfung: Diplom-Gardemanger

VA-Nr.: 85425.017

☐ Professional Modul: Diplom-Rôtisseur und Saucier

VA-Nr.: 85422.017

☐ Prüfung: Diplom-Rôtisseur und Saucier

VA-Nr.: 85426.017

☐ Professional Modul: Diplom-Entremetier

VA-Nr.: 85409.017

☐ Prüfung : Diplom-Entremetier

VA-Nr.: 85410.017

Vorname

Titel

Name

geboren am in

Straße

PLZ Ort

E-Mail

Firma

Adresse

PLZ Ort

Telefon Mobiltelefon

Datum Unterschrift

Zusendung an: ☐ Privatadresse ☐ Firmenadresse

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol (tirol.wifi.at/agb) werden mit Ihrer Unterschrift zur Kenntnis genommen und dadurch Bestandteil dieser Anmeldung!

Anmeldung

WIFI Tirol

Christine Herr

Egger-Lienz-Straße 116 | 6020 Innsbruck

t: 05 90 90 5-7299 | f: 05 90 90 5-57299

e: christine.herr@wktiro.at

- | | |
|---|-------------------|
| ☐ Informationsveranstaltung Diplom-Küchenmeister | VA-Nr.: 85449.027 |
| ☐ Vorbereitung Diplom-Küchenmeisterprüfung – Theorie | VA-Nr.: 85450.017 |
| ☐ Vorbereitung Diplom-Küchenmeisterprüfung – Praxis | VA-Nr.: 85452.017 |
| ☐ Diplom-Küchenmeisterprüfung – Theorie | VA-Nr.: 85451.017 |
| ☐ Diplom-Küchenmeisterprüfung – Praxis | VA-Nr.: 85453.017 |

Vorname Titel

Name

geboren am in

Straße

PLZ Ort

E-Mail

Firma

Adresse

PLZ Ort

Telefon Mobiltelefon

Datum Unterschrift

Zusendung an: ☐ Privatadresse ☐ Firmenadresse

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol (tirol.wifi.at/agb) werden mit Ihrer Unterschrift zur Kenntnis genommen und dadurch Bestandteil dieser Anmeldung!

Ihre Ansprechpartnerin

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Christine Herr

t: 05 90 90 5-7299

e: christine.herr@wktirol.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.

Stand: Juni 2017



Um eine gute Lesbarkeit der WIFI-Informationen zu gewährleisten, wird für Berufe, Zielgruppen und Personen eine geschlechtsneutrale Form gewählt.

