

Tiroler Sommelier

#beagreatsommelier



Sommelier- Ausbildungen

Alles fließt – das wusste schon der griechische Philosoph Heraklit. Als Motto für die Sommelier-Ausbildung bekommt dieser Ausspruch besonderen Charme.

Was nützt der beste Ferrari, wenn sein Besitzer bei den Reifen spart und der Grip in den Kurven fehlt? Was ist die schönste Spiegelreflexkamera wert, wenn ein günstiges Objektiv das Ergebnis trübt? Was hilft die exklusivste Besichtigungstour, wenn der Reiseleiter vor allem mit Wissenslücken glänzt? So ähnlich verhält es sich mit den Leistungen eines Sommeliers: Die Raffinesse einer Top-Küche und das Ambiente eines Spitzenhauses kommen erst so richtig zur Geltung, wenn bei den Getränken das Niveau nahtlos anschließt.

Aus diesem Grund genießt die Sommelier-Ausbildung in der Gastronomie einen hohen Stellenwert und benötigt ein entsprechendes fachliches Niveau. Der Sommelier ist die Kompetenz für Getränke im Haus. Er verknüpft die Bereiche Küche und Service, ist für den Aufbau, die Bestellung und Lagerung der Getränke verantwortlich und setzt sie perfekt in Szene. Dazu gehört solides Fachwissen, etwa über den Charakter verschiedener Weine, aber auch darüber, welche Getränke sich harmonisch mit welchen Speisen ergänzen und erst dadurch ein unvergessliches Erlebnis entstehen lassen. Es muss nicht immer Wein sein – der Sommelier kennt sich bei Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Wasser, Saft und sogar Zigarren ebenso aus. Dabei geht es nicht darum, das Teuerste zu wählen – sondern darum, das Richtige zu empfehlen.

Ein guter Sommelier verfügt darüber hinaus über breite Allgemeinbildung, die er im wahrsten Sinne des Wortes in seine Arbeit einfließen lässt. Und natürlich braucht er ein feines und geschultes Sensorium, um das jeweilige Produkt in seiner gesamten Fülle zu verstehen und perfekt einsetzen zu können. Mit seiner sensiblen Wahrnehmung, seinem Fachwissen und seiner dezenten Art wird der Sommelier zu einem Reiseleiter durch die Welt des Genusses. Er ist ein Mitarbeiter mit Stil, fernab des mittlerweile inflationär gebrauchten Begriffes „Lifestyle“. Diese feinsinnigen Kompetenzen benötigen die entsprechende Schulung und Entwicklung.

Das WIFI Tirol ist österreichweit die Nummer 1 in der Tourismus-Ausbildung und bietet Sommelier-Ausbildungen auf drei Levels. Mit dem Präsidenten des Tiroler Sommeliervereins, Norbert Waldnig, hat das WIFI Tirol einen absoluten Profi in seinen Reihen. Dasselbe gilt für Suwi Zlatic, der sein Wissen als Staatsmeister und Vineus Sommelier of the year an die WIFI-Teilnehmer/innen weitergibt.

Die erste Stufe in der Sommelier-Karriere ist die Ausbildung zum Jungsommelier. Danach folgt die Ausbildung zum Sommelier Österreich. Die Krönung stellt der Lehrgang zum Diplom-Sommelier dar. Jede dieser Stufen bietet die Chance zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung und ist eine Empfehlung für eine Karriere in den besten Häusern.

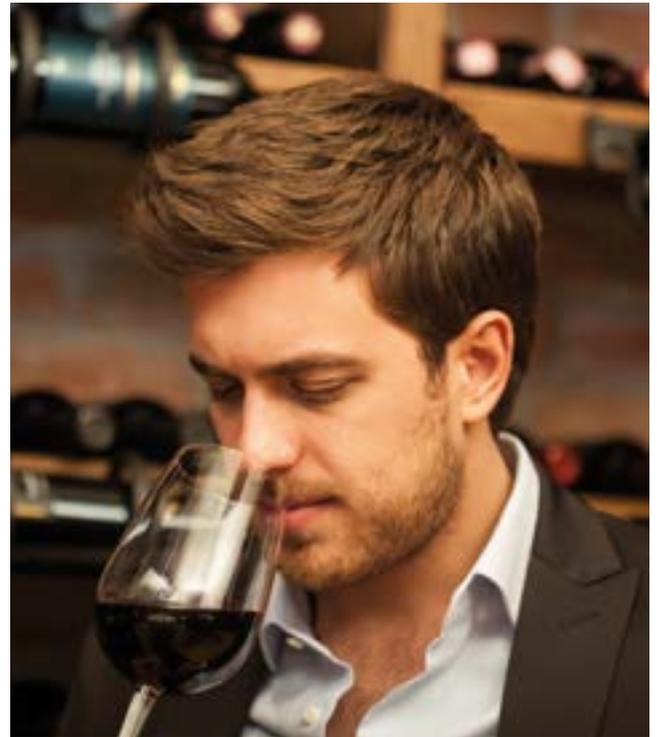
Sommelier-Ausbildungen

Diplom-Sommelier

Sommelier Österreich

Jungsommelier

Weinseminare



Sommeliers sind Reiseleiter durch die Welt des Genusses. Sie bringen mit ihrer Expertise die Raffinesse einer Top-Küche und das Ambiente eines Spitzenhauses zur Geltung.



„Mehr Fachwissen bedeutet mehr Kompetenz. Mehr Kompetenz bedeutet mehr Erfolgserlebnisse. Mehr Erfolgserlebnisse bringen mehr Freude und Selbstvertrauen an der Arbeit.“

Norbert Waldnig, MAS, Präsident Tiroler Sommelierverein und Ausbildungsleiter

Diplom-Sommelier

Diplom-Sommelier – Warming-up mit Verkostungstraining

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 100 Euro

IBK Nr 85638.017 20.09.17 Mi 09.00-17.00

IBK Nr 85638.027 11.04.18 Mi 09.00-17.00

Vorbereitung zur Diplom-Sommelier-Ausbildung

Alle Personen, die fix an der Diplom-Sommelier-Ausbildung im WIFI Tirol teilnehmen, laden wir herzlich ein, am „Diplom-Sommelier – Warming-up mit Verkostungstraining“ teilzunehmen. Diese Auftaktveranstaltung ist der perfekte Einstieg für den Kurs. Mit einem Verkostungstraining stimmen Sie Ihre Geruchs- und Geschmacksnerven bestens auf die Herausforderungen während der Ausbildung ein. Eine Rückschau in Theorie und Praxis erleichtert es allen, sich bestens auf die intensiven Kurswochen einzustellen.

Diplom-Sommelier

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 128 Std, 1720 Euro 

IBK Nr 85655.017 11.10.17-02.11.17 Mo-Sa 09.00-17.00

IBK Nr 85655.027 03.05.18-25.05.18 Mo-Sa 09.00-17.00

Nach dem Sommelier Österreich die höchste Stufe der WIFI-Sommeliarausbildungen

Dieser Lehrgang führt Teilnehmer/innen von der Ausbildung Sommelier Österreich direkt zum Diplom. In gezielten und konzentrierten Einheiten erweitern Sie Ihre Kenntnisse zu den österreichischen Weinen und ergänzen Ihr Wissen zu internationalen Weingebieten und Weinen.

Inhalte: • Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte • Schaumweine / Fortifieds • Gourmetkunde • Führungskräfte training • Weinpräsentation Englisch: Verkauf, Analyse, Beschreibung nach den Mastersommelier-Richtlinien

Voraussetzungen: Absolvierung und positiver Abschluss der Sommelier Österreich-Ausbildung

Abschluss: Die Ausbildung wird mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Bei positivem Abschluss erhalten die Absolventen ein internationales Zeugnis und ein Diplom.

Diplom-Sommelier – Schriftliche/praktische Prüfung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 6 Std, 220 Euro

IBK Nr 85656.017 23.11.17 Do 09.00-14.00

IBK Nr 85656.027 14.06.18 Do 09.00-14.00

Die schriftliche/praktische Prüfung berechtigt die Teilnehmer/innen an der Diplom-Sommelier-Ausbildung zur Ablegung der mündlichen Diplom-Sommelier-Prüfung.

Diplom-Sommelier – Mündliche Prüfung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 155 Euro

IBK Nr 85657.017 29.11.17 Mi 09.00-15.00

IBK Nr 85657.027 21.06.18 Do 09.00-15.00

Teilnehmer/innen an der Diplom-Sommelier-Ausbildung schließen diese mit einer mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung qualifizieren Sie sich zum Diplom-Sommelier und erhalten ein Zeugnis und ein Diplom.

Voraussetzungen: Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung

Intensive Training Camp for the A.S.I. International Sommelier Diploma

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 48 Std, 960 Euro 

IBK Nr 85658.017 24.01.18-08.02.18 Mi Do 09.00-17.00

Your next step to becoming a great sommelier

Sommeliers who have already acquired the title „WIFI Diplom-Sommelier“ are invited to participate in this intensive camp (conducted completely in English) for the International Sommelier Diploma of the A.S.I. Only the WIFI in Innsbruck, with the A.S.I. certified international Experts Carole Rohrmoser-Stein and Suwi Zlatic is equipped to prepare you for this globally recognized standard. This is your next step to becoming a great sommelier!

information about: • tasting A.S.I. standard • wine service, food and wine pairing A.S.I. standard • wine country Italy A.S.I. standard • wine country France A.S.I. standard • wine countries „new world“ A.S.I. standard • wine countries „unknown territory“ A.S.I. standard

Zielgruppe: WIFI Diploms-Sommeliers

Voraussetzungen: Teilnahme am Lehrgang „Sparkling Wine Sommelier“



„Gastronomie ist ein sehr intensives Metier, in dem die Konkurrenz nicht schläft. Durch die Ausbildung erweitert man sein Fachwissen und strahlt im Job Kompetenz und Souveränität aus.“
Carole Rohrmoser-Stein, Dipl. Sommelière

Sommelier Österreich

Sommelier Österreich – Warming-up

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 100 Euro

IBK Nr 85639.017	21.09.17	Do	09.00-17.00
IBK Nr 85639.027	12.04.18	Do	09.00-17.00

Der Auftakt für die Sommelier-Österreich-Ausbildung

Alle Personen, die sich bereits fix zur Sommelier-Österreich-Ausbildung im WIFI Tirol angemeldet haben, laden wir herzlich ein, am „Sommelier Österreich – Warming-up“ teilzunehmen. Diese Auftaktveranstaltung dient dem gegenseitigen Kennenlernen von Teilnehmern/innen und Trainern/innen und ist durch die Präsentation der Ausbildungsziele und -inhalte sowie ein Verkostungstraining der perfekte Einstieg in diese anspruchsvolle und intensive Ausbildung.

Sommelier Österreich

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 132 Std, 1690 Euro 

IBK Nr 85652.017	10.10.17-31.10.17	Mo-Sa	09.00-17.00
IBK Nr 85652.027	29.01.18-20.03.18	Mo Di	09.00-17.00
IBK Nr 85652.037	02.05.18-24.05.18	Mo-Sa	09.00-17.00
LA Nr 85652.607	18.09.17-07.10.17	Mo-Sa	09.00-17.00

Zuerst Österreich und dann die ganze (Wein-) Welt.

Inhalte: • Aufgaben des Sommeliers • Geschichtliche Entwicklung und volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinbaues • Weinbau in Österreich intensiv • Das österreichische Weingesetz • Weinbau und Kellertechnik intensiv • Weinverkauf und professionelles Service • Weinbeurteilung nach internationalem Standard • Weinkarte und Weinkalkulation • Getränkekunde intensiv, Bier, Destillate

Zielgruppe: • Führungskräfte • Restaurant Fachkräfte • Mitarbeiter im Weinhandel mit langjähriger Berufserfahrung

Voraussetzungen: • Lehrabschluss als Koch, Restaurantfachmann, Hotel- und Gastgewerbeassistent plus 2 Jahre Praxis oder • Absolvent der Jungsommelier-Ausbildung oder • Absolvent des Aufbaulehrganges 2 der Weinakademie Österreich oder • Nachweis über 5 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr bei Doppellehre) • Mindestalter 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)

Abschluss: Teilnehmer/innen an der Ausbildung Sommelier Österreich schließen die Ausbildung mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung wird ein Zeugnis ausgestellt.

Sommelier Österreich – Schriftliche Prüfung und Blindverkostung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 6 Std, 210 Euro

IBK Nr 85653.017	22.11.17	Mi	09.00-14.00
IBK Nr 85653.027	26.03.18	Mo	09.00-14.00
IBK Nr 85653.037	13.06.18	Mi	09.00-14.00
LA Nr 85653.607	16.10.17	Mo	ab 09.00

Teilnehmer/innen an der Ausbildung Sommelier Österreich schließen die Ausbildung mit einer schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung ab. Bei positiver Beurteilung wird ein Zeugnis ausgestellt.

Sommelier Österreich – Mündliche Prüfung und Weinservice

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 155 Euro

IBK Nr 85654.017	28.11.17	Di	08.00-14.00
IBK Nr 85654.027	28.03.18	Mi	08.00-14.00
IBK Nr 85654.037	20.06.18	Mi	08.00-14.00
LA Nr 85654.607	20.10.17	Fr	08.00-14.00

Voraussetzungen: Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung Sommelier Österreich

Jungsommelier



Jungsommelier

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 80 Std, 910 Euro 

KU	Nr 85674.507	15.01.18-26.03.18	Mo	09.00-17.00
LA	Nr 85674.607	02.10.17-13.10.17	Mo-Fr	09.00-17.00
LA	Nr 85674.617	04.06.18-15.06.18	Mo-Fr	09.00-17.00
RE	Nr 85674.707	09.04.18-20.04.18	Mo-Sa	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.807	30.10.17-15.11.17	Mo-Do	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.817	10.04.18-25.04.18	Mo-Do	09.00-17.00

Die Ausbildung zum Jungsommelier ist die erste Stufe in der Sommelierausbildung

Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren.

Inhalte: • Aufgaben des Sommeliers • Weinbau und Keller-technik • Weinbauland Österreich • Weinbeschreibungen • Harmonie von Speisen und Trank • Getränkekunde • Internationale Weinländer und deren Weine • Weinservice

Voraussetzungen: Mindestalter 18 Jahre (Stichtag 1. Prüfungstag)

Jungsommelier – Schriftliche Prüfung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 4 Std, 150 Euro

KU	Nr 85675.507	09.04.18	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85675.607	30.10.17	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85675.617	25.06.18	Mo	ab 09.00
RE	Nr 85675.707	27.04.18	Fr	ab 09.00
SZ	Nr 85675.807	27.11.17	Mo	09.00-13.00
SZ	Nr 85675.817	07.05.18	Mo	09.00-13.00

Zulassungsbedingungen: • Kursbesuch • Mindestalter 18 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag)

Jungsommelier – Praktische Prüfung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 130 Euro

KU	Nr 85676.507	16.04.18	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85676.607	02.11.17	Do	ab 08.00
LA	Nr 85676.617	28.06.18	Do	ab 09.00
RE	Nr 85676.707	30.04.18	Mo	ab 09.00
SZ	Nr 85676.807	30.11.17	Do	09.00-13.00
SZ	Nr 85676.817	09.05.18	Mi	09.00-13.00

„Der Jungsommelier ist der erste Schritt auf dem Weg zum Diplom-Sommelier – eine genussvolle Entdeckungsreise und gleichzeitig Karrieresprungbrett für alle, die beruflich mit dem Thema Wein zu tun haben.“

Fabian Neururer, Dipl. Sommelier



Sparkling Wine Sommelier



Sparkling Wine Sommelier

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 48 Std, 620 Euro

IBK Nr 85689.017 04.06.18-12.06.18 Mo-Di 09.00-17.00

Wer sich mit Sprudel auskennt, prickelt selbst.

Champagner, Cremants, Talento sind ein Zeichen von Lifestyle und für Fachleute in der Gastronomie gehört eine Top-Ausbildung in diesem Bereich dazu. Es werden verkaufsorientiert die nationalen und internationalen Schaumweine unterrichtet, verkostet und bewertet. In diesem Lehrgang geht es um Expertenstatus im Bereich Schaumweine in Österreich, Europa und der Neuen Welt.

Inhalte: • Geschichte – Weingesetz – Sensorik – Statistik
• Die Produktion von diversen Schaumweinprodukten • Die Qualitätsschaumweinprodukte aus Österreich • Champagner, Cremants & Co • Die Schaumweinprodukte aus Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, übriges Europa und Neue Welt

Hinweis: Bei erfolgreich abgelegter Prüfung wird jenen Teilnehmern, die bereits den Sommelier Österreich oder den Diplom-Sommelier erfolgreich abgeschlossen haben, der Titel ‚Sparkling Wine Sommelier‘ verliehen. Teilnehmer ohne Sommelier-Ausbildung erhalten nach positiver Prüfung den Titel ‚Sparkling Wine Connoisseur‘.

Zielgruppe: • Lehrabschlussabsolventen Restaurantfachmann/frau, Gastronomiefachmann/frau und Weinhandel
• Absolventen/innen der Lehrgänge Sommelier Österreich und Diplom-Sommelier • Alle interessierten Personen, die sich fundiertes Wissen zum Thema „Schaumweine“ aneignen möchten

Voraussetzungen: • Berufserfahrung im Restaurant erwünscht
• Affinität zu Schaumweinen

Sparkling Wine Sommelier – Abschlussprüfung

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 190 Euro

IBK Nr 85690.017 22.06.18 Fr 09.00-14.00

Sensorik-Prüfung: 8 verschiedene Produkte

Mündliche Prüfung: • Produktion • Geschichte und Markt
• Gebiete und Produkte

Praktische Prüfung: Schaumweinservice für 2 Personen nach Punktesystem

Voraussetzungen: Teilnahme am Lehrgang „Sparkling Wine Sommelier“

„Nach dieser Ausbildung wirst du vor Wissen sprudeln.“

*Suwi Zlatic, Best Sommelier of Austria 2014,
Ambassadeur du Champagne 2016*



Weinseminare

Basisseminar für Weinliebhaber

WIFI-Experten. 14 Std, 230 Euro

IBK Nr 85705.017 29.09.17-30.09.17 Fr 14.00-21.00
Sa 09.00-17.00

IBK Nr 85705.027 24.11.17-25.11.17 Fr 14.00-21.00
Sa 09.00-17.00

IBK Nr 85705.037 16.03.18-17.03.18 Fr 14.00-21.00
Sa 09.00-17.00

IBK Nr 85705.047 04.05.18-05.05.18 Fr 14.00-21.00
Sa 09.00-17.00

Wenn Sie sich schon immer näher mit österreichischem Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Hier erfahren Sie Wissenswertes zum Thema Österreichischer Wein: • Weinsensorik und Weinsprache • Das Weinland Österreich und seine Geschichte • Weinbaugebiete und Sortenkunde • Arbeiten im Weingarten • Methoden der Vinifizierung • Das österreichische Weingesetz • Tisch- und Trinkkultur • Verkostung typisch österreichischer Weine

Eine kleine Abschlussprüfung beschließt das Basisseminar und berechtigt zum Besuch des weiterführenden Aufbau-seminars I. Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kooperationsveranstaltung mit der Weinakademie Österreich.

Weinland Frankreich Update

WIFI-Experten. 8 Std, 219 Euro

IBK Nr 85643.017 16.11.17 Do 09.00-17.00

Frankreich – größte und älteste Weinbauland der Welt!

Sommeliers sollen über die letzten Entwicklungen in der Branche Bescheid wissen. Bestens ausgebildete Mitarbeiter/innen in der guten Gastronomie und Hotellerie sind immer gefragter. Aktuelles Know-how und das Wissen um Trends beim Genießen von Wein gibt Sommeliers – vom Jungsommelier, Sommelier Österreich bis hin zum Diplom-Sommelier – den letzten Schliff. Frankreich ist eines der größten und ältesten Weinbauländer der Welt. Diplom-Sommelière Carole Rohmoser-Stein präsentiert das Weinland Frankreich in seiner großen und klimatischen Vielfalt. Sie lernen die wichtigsten und größten Regionen mit ihren typischen Weinen kennen und lieben. Diese Kooperationsveranstaltung mit dem Tiroler Sommelierverein gibt Gelegenheit, das Neueste zu erfahren und das Weinwissen auf aktuellsten Stand zu bringen.

Zielgruppe: Mitarbeiter/innen in der guten Gastronomie und Hotellerie (Sommeliers)

Weinland Italien Update

WIFI-Experten. 8 Std, 219 Euro

IBK Nr 85644.017 05.06.18 Di 09.00-17.00

Italien – eines der reichsten Länder der Welt, was die Vielfalt der Rebsorten angeht!

Sommeliers sollen über die letzten Entwicklungen in der Branche Bescheid wissen. Sie erfahren neueste Trends, erleben Verkostungstrainings, frischen Ihre Kenntnisse auf und tauschen Erfahrungen aus. Eine Fülle von Informationen, die Ihren Alltag bereichern, mit dem Schwerpunkt Weinland Italien.

Die Magie des Weins – Einführung in die Welt des Weingenußes

Dipl. Sommelière Carole Rohmoser-Stein. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85718.017 19.10.17 Do 18.00-21.45

In diesem Genussseminar geht es um die verschiedenen Rebsorten in Österreich und ihren Geruch und Geschmack. Auf ganz leichte und einfache Art lernen Sie die Unterschiede von Grünem Veltliner, Riesling, Chardonnay, Zweigelt, Cabernet und Co lernen. Welches Glas zu welchem Wein und die wichtigsten Fragen rund um die richtige Genuskkultur

Tiroler Genussakademie: Österreichs Weine gegen den Rest der Welt

WIFI-Experten. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85722.017 30.11.17 Do 18.00-21.45

In einem spannenden Vergleich finden wir gemeinsam die Unterschiede zwischen Österreich und den anderen (Wein-) Ländern der Welt. Kommt der Cabernet aus Österreich oder Frankreich?

Tiroler Genussakademie: Riesling und Chardonnay around the world

WIFI-Experten. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85719.017 24.05.18 Do 16.00-21.45

Die zwei international wichtigsten Rebsorten werden wir gemeinsam in diesem Seminar erforschen und entdecken. Was ist das Besondere an gereiften Rieslingen, von welchen Böden schmecken sie wie? Und warum ist Chardonnay so beliebt und so facettenreich? Ein genialer Verkostungsabend mit vielen Verkostungsbeispielen.

Führungskräfte-Akademie

Beschwerdekultur im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 219 Euro

IBK Nr 85206.017	26.09.17	Di	09.00-17.00
LA Nr 85206.607	27.11.17	Mo	09.00-17.00
LA Nr 85206.617	23.05.18	Mi	09.00-17.00

Schwierige Gespräche souverän meistern.

Der Gast hat immer recht! Und wenn er ausnahmsweise einmal nicht recht hat, was dann? Wer von uns bleibt schon von Beschwerden verschont? Können Sie es sich leisten, eine Beschwerde nicht positiv und bestens zu erledigen? Sie erlernen den richtigen Umgang mit Beschwerden und schwierigen Gästen.

Inhalte: • Grundlagen des Verhaltens • Die Konfliktschleife • Dramaturgie einer Beschwerde • Die Schuldfrage • Meinen Anteil an der Situation erkennen • Auswirkungen erkennen • Lösungen erarbeiten • Verhaltenstraining

Nach diesem Seminartag erhalten Unternehmer/innen wie auch Mitarbeiter/innen in der Gastronomie und Hotellerie eine veränderte Einstellung zu Beschwerden und eine andere Gesprächskultur. Diese Chance gilt es zu nutzen!

Zielgruppe: Unternehmer/innen wie auch Mitarbeiter/innen in der Gastronomie und Hotellerie

Persönlichkeitsentwicklung im Tourismus

Führungskräfte- und Weinseminare sind hervorragend geeignet, um als FIT Firmen-Training bei Ihnen im Betrieb maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse umgesetzt zu werden. Unser Gastrocoach Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS steht für Begeisterung in der Dienstleistung und nutzenorientierte Aus- und Weiterbildungskonzepte.

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 219 Euro

IBK Nr 85340.017	06.11.17	Mo	09.00-17.00
------------------	----------	----	-------------

Wie führe ich erfolgreich und souverän?

Erfolgreiche Persönlichkeiten kennen ihre Stärken und Grenzen und können dadurch auch kritische Situationen souverän meistern. Besonders im touristischen Umfeld haben Führungskräfte wie Mitarbeiter/innen unter erschwerten Rahmenbedingungen permanent qualitätsvolle Beziehungsarbeit zu leisten. Wer sich selbst und sein Gegenüber gut kennt und einschätzen kann, ist immer einen Schritt voraus. Alle, die diesen Vorteil für sich noch nicht nutzen können, laden wir ein, die eigenen Stärken und Grenzen kennenzulernen.

Inhalte: • Erkennen Sie Ihre persönlichen Stärken und Schwächen • Analysieren Sie Ihren Arbeitsstil • Lernen Sie, wie Sie künftig Konflikte vermeiden • Schaffen Sie eine Umgebung, die Ihren Erfolg am meisten fördert • Finden Sie heraus, wie Sie Kollegen/Kolleginnen besser verstehen • Entdecken Sie die Persönlichkeit Ihrer Gäste • Erfahren Sie, wie Sie

bewusster kommunizieren • Gruppengespräche und praktische Übungen mit Videobeispielen geben ein klares Bild über mögliche Veränderungsprozesse

Zielgruppe: Führungskräfte wie Mitarbeiter/innen im Tourismus

Verkaufstraining im Restaurant

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 209 Euro

IBK Nr 85692.017	18.10.17	Mi	09.00-17.00
------------------	----------	----	-------------

Wie wäre es, wenn du die geheimen Verkaufspunkte deiner Gäste kennst?

Die Gäste im Tourismus kaufen keine Produkte und Dienstleistungen, keine Hardfacts oder Produktmerkmale, keine Tiefpreise und Rabatte: Kunden kaufen Emotionen! Und es gibt nicht einen ganz großen Kaufknopf – es gibt eine Fülle davon. Wir entdecken sie gemeinsam: • Selbstblockaden entlarven und auflösen • Das neue Wissen aus der Gehirnforschung umgewandelt für den Tourismus • Werden Sie zum/zur emotionalen Top-Verkäufer/in, der/die mit Begeisterung berät und verkauft.

Die Kraft in dir! Relax!

Mentaltraining für Ihren Erfolg im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 219 Euro

IBK Nr 85205.017	24.04.18	Di	09.00-17.00
------------------	----------	----	-------------

Wie würde es sein, wenn Sie im größten Stress Ihre Ruhe behalten und Wege und Lösungen für einen neuen Umgang mit sich finden würden?

An diesem Tag tauchen Sie in die Welt der Achtsamkeit und der Meditation ein. Sie lernen die Zusammenhänge Ihres Denkens und Ihrer Gefühle, wie Ihr Gehirn tickt und was Sie brauchen, um im Stress die Ruhe zu bewahren, die Wirkung von Meditation, lernen Ihre eigene Stärke kennen, Tipps und Tricks für mehr Balance in Ihrem Leben.

Maßgeschneiderte Bildungslösungen



Führungskräfte- und Weinseminare sind hervorragend geeignet, um als FIT Firmen-Training bei Ihnen im Betrieb maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse umgesetzt zu werden. Unser Gastrocoach Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS steht für Begeisterung in der Dienstleistung und nutzenorientierte Aus- und Weiterbildungskonzepte.

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.

