

Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Bildungsprogramm 2018/2019



Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Kochpraxis für Lehrlinge – Süß- und Salzwasserfische

KM Philipp Stohner. 8 Std, 295 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 85530.018 17.09.18-18.09.18 Mo, Di 09.00-17.00

Der Einstieg in die Süß- und Salzwasserfische, speziell für Lehrlinge!

Eine gute und richtige Kochpraxis für Lehrlinge ist einer der wesentlichen Faktoren in der Lehrlingsausbildung. Fallweise besteht in den Betrieben nicht immer die Möglichkeit, sich intensiv mit allen Spezialthemen auseinanderzusetzen. In diesem Kochworkshop für Lehrlinge erfahren die Auszubildenden von erfahrenen Küchenmeistern alles Wissenswerte zum Thema Süß- und Salzwasserfische. Positiver Nebeneffekt ist das Kennenlernen der Lehrküche in Bezug auf die Lehrabschlussprüfung.

Kochpraxis für Lehrlinge – Fleisch und Saucen

KM Philipp Stohner. 16 Std, 295 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 85531.018 08.05.19-09.05.19 Mi, Do 09.00-17.00

Der Einstieg in Gartechniken und Saucen, speziell für Lehrlinge!

Richtig Saucen und Fonds ansetzen. Tipps und Tricks in der Fleischzubereitung und -verarbeitung, wie mache ich das jetzt genau und ohne Stress? Für Lehrlinge, die ihr Wissen weiter vertiefen möchten und vor allem in Ruhe, ohne die Hektik des Betriebsalltages, grundlegende Zubereitungsarten im Hinblick auf Fleisch und Saucen erlernen möchten. Positiver Nebeneffekt ist das Kennenlernen der Lehrküche in Bezug auf die Abschlussprüfung.

Kochpraxis für Lehrlinge – Anrichten und Dekorieren

KM Philipp Stohner. 16 Std, 295 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 85533.018 19.11.18-20.11.18 Mo Di 09.00-17.00

Was macht einen schönen Teller aus? Anrichten kann man lernen!

Wie baue ich einen Teller auf, welche Möglichkeiten der Dekorationen gibt es? Ob modern oder klassisch, dieser Kurs richtet sich nach den Grundtechniken beim Anrichten, gerade für Lehrlinge. Nicht umsonst ist der Spruch „Das Auge isst mit“ ein wichtiges Kriterium, um beim Gast zu punkten. Positiver Nebeneffekt ist das Kennenlernen der Lehrküche in Bezug auf die Abschlussprüfung.

Service 2.0 - Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation für Lehrlinge

Patrick Heiningner. 6 Std, 140 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 85611.018 02.10.18 Di 09.00-16.00
 IBK Nr 85611.028 29.04.19 Mo 09.00-16.00

Charmant, authentisch und kompetent sollen die Mitarbeiter/innen in Hotellerie und Gastronomie auftreten. Insbesondere Restaurant und Rezeptionsmitarbeiter sind ganz nah am Gast und schon deshalb in der Rolle des Gastgebers. Da will der perfekte Auftritt und die passende Ansprache trainiert werden. Ein Lehrlingsseminar mit Fokus auf Gastgeberkompetenz.

Inhalte: • Der gepflegte Auftritt • Die perfekte Ansprache der Gäste • Verbale und nonverbale Konversation • Persönliche Interaktion als Erfolgsfaktor der Gastronomie • Was macht einen perfekten Gastgeber aus

Förderung Lehre fördern

Unsere Lehrlinge auch überbetrieblich weiterzubilden und sie perfekt auf die Lehrabschlussprüfung vorzubereiten ist dem WIFI ein besonderes Anliegen. Für die Lehrlingsprogramme gibt es zusätzlich über den „Lehre fördern“ einen starken Förderpartner, der die einzelnen Lehrgänge mit 75 % teilweise sogar mit 100 % der Kosten fördert

Ansprechperson: Sabine Benedikter | t: 05 90 90 5-7609 | e: sabine.benedikter@wktiroel.at

Bartraining für Lehrlinge

Mate Kende. 8 Std, 140 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 85625.018 16.10.18 Di 09.00-17.00
 IBK Nr 85625.028 22.05.19 Mi 09.00-17.00

Um möglichst rasch auch hinter der Bar alles Wichtige im Griff zu haben und sich damit selbst auch wohl zu fühlen, sind umfangreiche Grundkenntnisse notwendig. Sie erfahren vieles, was Ihnen die Arbeit beträchtlich erleichtert. Wichtige Tipps und Tricks für Lehrlinge.

LAP-Vorbereitung Restaurant- und Gastronomiefachmann

WIFI-Experten. 32 Std, 420 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 95101.018 03.09.18-06.09.18 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95101.028 17.12.18-20.12.18 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95101.038 06.05.19-09.05.19 Mo-Do 09.00-17.00

Lehrlinge und Interessenten an der Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau im zweiten Bildungsweg schaffen sich durch diese gezielte fachlich-praktische Prüfungsvorbereitung eine gute Ausgangsposition.

Inhalte: • Erweitern und Festigen von Ihrem Wissen in Servierkunde • Getränkekunde und zum Thema Wein • Durch praxisnahe Übungen gewinnen Sie Sicherheit im Flambieren von Desserts • Tranchieren und Filetieren von Fleisch, Fisch und Früchten • Marinieren • Herstellen von Mixgetränken
 Dieser Kurs ist auch für alle angelernten Kräfte im Servicebereich geeignet.

LAP-Vorbereitung Koch und Gastronomiefachmann

WIFI-Experten. 32 Std, 450 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 95105.048 03.09.18-06.09.18 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95105.018 10.09.18-13.09.18 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95105.028 07.01.19-10.01.19 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95105.038 23.04.19-26.04.19 Mo-Do 09.00-17.00

Kochlehrlinge und Personen im Lehrberuf Gastronomiefachmann/frau sowie Interessenten an der Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin im zweiten Bildungsweg festigen ihr Wissen und Können durch diese praktische und fachliche Prüfungsvorbereitung. Durch praktische Übungen trainieren Sie das Kochen diverser Prüfungsmenüs für die erfolgreiche Ablegung des praktischen Prüfungsteils im Rahmen der LAP Koch und LAP Gastronomiefachmann. Eine Generalprobe sozusagen. Im Kurs steht der Fokus auf Prüfungsmenüs. Praktisches

Kochen einzelner Menüs unter Prüfungsrichtlinien. Ebenso das Fachgespräch, hier wird von A-Z alles durchgegangen, was prüfungsrelevant ist. Für Interessenten aus dem Gastronomiefachbereich wird festgehalten, dass es im Kurs um die kochtechnische Seite geht. Der Restaurantfachbereich wird in einem Extrakurs angeboten.

Zielgruppe: Lehrlinge und angehende Köche auf dem zweiten Bildungsweg, die kurz vor Ihrer Abschlussprüfung stehen

LAP-Vorbereitung Hotel- und Gastgewerbeassistent (HGA)

WIFI-Experten. 32 Std, 420 Euro LEHRE. FÖRDERN
 IBK Nr 95104.018 27.08.18-30.08.18 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95104.028 28.01.19-31.01.19 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95104.038 13.05.19-16.05.19 Mo-Do 09.00-17.00
 IBK Nr 95104.048 24.06.19-27.06.19 Mo-Do 09.00-17.00

Wenn Sie in naher Zukunft die Lehrabschlussprüfung Hotel- und Gastgewerbeassistent/in ablegen, gewinnen Sie hier Sicherheit durch eine gezielte Prüfungsvorbereitung. Im Kurs üben Sie anhand vieler Fallbeispiele folgende Prüfungsschwerpunkte: • Einkauf/Verkauf von Materialien und/oder Dienstleistungen • Schrift- und Zahlungsverkehr • Verbuchung • Mängelfeststellung und Reklamation • Fachwissen für den Rezeptionsbereich



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: Juli 2018

