

# 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.**

**W**as 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.

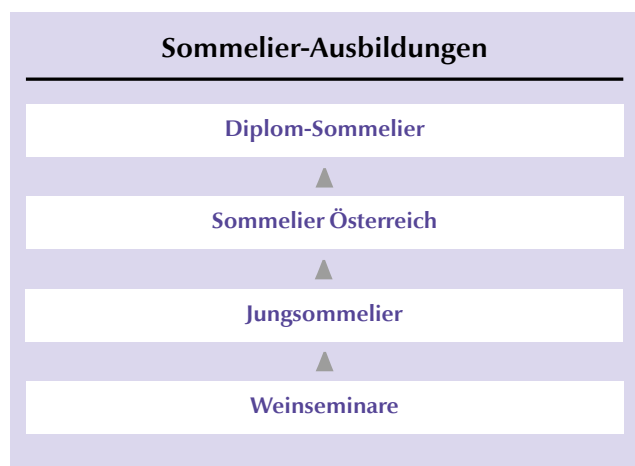
Aus diesem Grund genießt die Sommelier-Ausbildung in der Gastronomie einen hohen Stellenwert und benötigt ein entsprechendes fachliches Niveau. Der Sommelier ist die Kompetenz für Getränke im Haus. Er verknüpft die Bereiche Küche und Service, ist für den Aufbau, die Bestellung und Lagerung der Getränke 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.





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, 98 Euro

IBK Nr 85638.018 25.09.18 Di 09.00-17.00

IBK Nr 85638.028 24.04.19 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, 1820 Euro 

IBK Nr 85655.018 15.10.18-06.11.18 Mo-Sa 09.00-17.00

IBK Nr 85655.028 06.05.19-25.05.19 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 Weinregionen und Weinen.

**Inhalte:** • Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte • Schaumweine / Fortifieds • Gourmetkunde • Führungskräftetraining • 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, 198 Euro

IBK Nr 85656.018 27.11.18 Di 09.00-14.00

IBK Nr 85656.028 19.06.19 Mi 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. 6 Std, 198 Euro

IBK Nr 85657.018 30.11.18 Fr 09.00-15.00

IBK Nr 85657.028 26.06.19 Mi 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. 32 Std, 660 Euro 

IBK Nr 85658.018 04.02.19-12.02.19 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, 98 Euro

IBK Nr 85639.018	24.09.18	Mo	09.00-17.00
IBK Nr 85639.028	23.04.19	Di	09.00-17.00
LA Nr 85639.608	07.09.18	Fr	09.00-17.00

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

*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, 1790 Euro 

IBK Nr 85652.018	08.10.18-31.10.18	Mo-Sa	09.00-17.00
IBK Nr 85652.028	28.01.19-19.03.19	Mo Di	09.00-17.00
IBK Nr 85652.038	06.05.19-25.05.19	Mo-Sa	09.00-17.00
LA Nr 85652.608	17.09.18-15.10.18	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. 5 Std, 198 Euro

IBK Nr 85653.018	19.11.18	Mo	09.00-14.00
IBK Nr 85653.028	26.03.19	Di	09.00-14.00
IBK Nr 85653.038	18.06.19	Di	09.00-14.00
LA Nr 85653.608	19.10.18	Fr	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. 6 Std, 198 Euro

IBK Nr 85654.018	26.11.18	Mo	08.00-14.00
IBK Nr 85654.028	27.03.19	Mi	08.00-14.00
IBK Nr 85654.038	24.06.19	Mo	08.00-14.00
LA Nr 85654.608	23.10.18	Di	08.00-14.00

**Voraussetzungen:** Teilnahme an der schriftlichen/praktischen Prüfung Sommelier Österreich



# Jungsommelier



## Jungsommelier

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 80 Std, 960 Euro update land tirol

KB	Nr 85674.408	29.10.18-15.11.18	Mo-Fr	09.00-17.00
KU	Nr 85674.508	04.02.19-05.03.19	Mo, Di	09.00-17.00
LA	Nr 85674.608	08.10.18-19.10.18	Mo-Fr	09.00-17.00
LA	Nr 85674.618	13.05.19-24.05.19	Mo-Fr	09.00-17.00
RE	Nr 85674.708	29.04.19-10.05.19	Mo-Sa	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.808	05.11.18-20.11.18	Mo-Do	09.00-17.00
SZ	Nr 85674.818	01.04.19-16.04.19	Mo-Do	09.00-17.00

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

*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, 160 Euro

KB	Nr 85675.408	27.11.18	Di	09.00-13.00
KU	Nr 85675.508	18.03.19	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85675.608	29.10.18	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85675.618	03.06.19	Mo	ab 09.00
RE	Nr 85675.708	17.05.19	Fr	ab 09.00
SZ	Nr 85675.808	03.12.18	Mo	09.00-13.00
SZ	Nr 85675.818	26.04.19	Mo	09.00-13.00

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

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

## Jungsommelier – Praktische Prüfung

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

KB	Nr 85676.408	29.11.18	Fr	ab 09.00
KU	Nr 85676.508	25.03.19	Mo	ab 09.00
LA	Nr 85676.608	31.10.18	Mi	ab 08.00
RE	Nr 85676.707	30.04.18	Mo	ab 09.00
SZ	Nr 85676.808	06.12.18	Do	09.00-13.00
SZ	Nr 85676.818	30.04.19	Di	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. 40 Std, 655 Euro

IBK Nr 85689.018 03.06.19-14.06.19 Mo-Fr 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 Connaisseur‘.

**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. 5 Std, 198 Euro

IBK Nr 85690.018 25.06.19 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.“*

*Carole Rohrmoser-Stein, Dipl. Sommelière*



# Weinseminare

## Basisseminar für Weinliebhaber

WIFI-Experten. 14 Std, 230 Euro

IBK Nr 85705.018 28.09.18-29.09.18 Fr 14.00-21.00  
Sa 09.00-16.00

IBK Nr 85705.028 23.11.18-24.11.18 Fr 14.00-21.00  
Sa 09.00-16.00

IBK Nr 85705.038 15.03.19-16.03.19 Fr 14.00-21.00  
Sa 09.00-16.00

IBK Nr 85705.048 03.05.19-04.05.19 Fr 14.00-21.00  
Sa 09.00-16.00

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 1. Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kooperationsveranstaltung mit der Weinakademie Österreich.

## Weinland Frankreich Update

WIFI-Experten. 8 Std, 229 Euro

IBK Nr 85643.018 20.11.18 Di 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, 229 Euro

IBK Nr 85644.018 11.06.19 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

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85718.018 09.11.18 Fr 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 Genusskultur

## Tiroler Genussakademie: Österreichs Weine gegen den Rest der Welt

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85722.018 12.04.19 Fr 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: Erlebnisabend Wein

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85713.308 19.10.18 Fr 16.00-21.45

BK Nr 85713.318 24.05.19 Fr 16.00-21.45

Verbringen Sie einen besonderen Abend am WIFI in angenehmer Ambiente und unter Anleitung eines versierten Diplomsommeliers erfahren Sie praktisch das Wesen des Weines, verkosten einige Weine und finden vielleicht sogar einen neuen „Favoriten“

# Führungskräfte-Akademie

## Beschwerdekultur im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 229 Euro

IBK Nr 85206.018	26.09.18	Mi	09.00-17.00
LA Nr 85206.608	26.11.18	Mo	09.00-17.00
LA Nr 85206.618	20.05.19	Mo	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

### Führungskraftetraining im Tourismus – Eigene Stärken und Grenzen kennenlernen

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 229 Euro

IBK Nr 85340.018	06.11.18	Di	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, 229 Euro

IBK Nr 85692.018	24.10.2018	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, 229 Euro

IBK Nr 85205.018	24.04.19	Mi	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: Juli 2018*



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

