

# Kursprogramm für Konditoren 2019/2020


## Auf dem Weg zur Perfektion



# Auf dem Weg zur Perfektion

## Vorbereitung auf die Meisterprüfung Konditoren

### Meisterkurs Konditor

Christian Schaberreiter. 120 Std, 2260 Euro 


IBK Nr 95330.019 13.09.19-06.12.19 Fr 09.00-17.00  
fallw. Do 18.00-21.45

Konditoren/innen erhalten die für die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung notwendigen Kenntnisse vermittelt:

• Garnieren • Desserts • Petit-fours • Kuchen und Torten  
• Pralinen • Tee- und Stückgebäck • Cremes • Mandelkonfekt • Blätter-, Plunder-, Brandteig • Stollen • Rouladen  
• Sahneeis • Fachtheorie • Fachzeichnen • Fachkalkulation  
Dieser Meisterkurs bereitet auf die Module 1b, 2b und 3 der Meisterprüfung vor.

Der vorgetragene Kursinhalt baut auf dem fachlichen Niveau der Lehrabschlussprüfung auf. Eine erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im entsprechenden Bereich sowie mehrjährige berufliche Erfahrung sind somit die beste Voraussetzung.

### LAP-Vorbereitung Konditor

Jürgen Innerbichler. 4 Std, 65 Euro 

IBK Nr 95107.019 25.05.20 Mo 18.00-21.45

IBK Nr 95107.029 08.06.20 Mo 18.00-21.45

Für die Lehrabschlussprüfung Konditor/in erhalten Lehrlinge und interessierte Personen an der Lehrabschlussprüfung im 2. Bildungsweg wichtige Informationen im Bereich theoretisches Fachwissen. Für die richtige Abfolge der einzelnen praktischen Arbeitsschritte und für den effizienten Prüfungsablauf wird optimales Zeitmanagement trainiert.

## Die ganze Vielfalt der Konditorei in Fachseminaren

### Pedit Gateaux - Kleine Törtchen in Hochglanzoptik

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro 

IBK Nr 65401.019 24.09.19 Di 09.00-17.00

Mit hochwertigen Rohstoffen und der Verwendung von Hochglanzglasuren gelingen besondere Kreationen, vielfältig und facettenreich im Desing und exquisit im Geschmack.

*Zielgruppe:* • Konditoren • Zuckerbäcker • Bäcker • Patissiers • Lehrlinge der erwähnten Berufsgruppen

### Airbrush für Konditoren - Aufbaukurs

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro 

IBK Nr 65408.019 15.10.19 Di 09.00-17.00

Gestalten Sie Ihre Torten als kleine Meisterwerke.

Mit den im Basiskurs erlernten Techniken werden nun wahrliche Meisterwerke auf die Festtagstorte gebrusht. Durch die Anwendung der nun verfeinerten Techniken und mittels selbst hergestellter Schablonen, gelingen wunderbare Einzelanfertigungen. Verwendete Grundlagen sind in diesem Kurs z.B. Schokolade, Marzipan oder Gelatinezucker

*Zielgruppe:* • Konditoren • Zuckerbäcker • Bäcker • Patissiers • Lehrlinge der erwähnten Zielgruppen



## Panettone & Colazione all'Italiana

Christian Schaberreiter. 16 Std, 380 Euro

IBK Nr 65400.019 12.11.19-13.11.19 Di, Mi 09.00-17.00

Lernen Sie vom Meister!

In diesem 2tägigen Workshop lernen Sie die Herstellung des Panettone & Colazione all'Italiana..

**Zielgruppe:** • Konditoren • Zuckerbäcker • Bäcker  
• Patissiers • Lehrlinge der erwähnten Berufsgruppen

## Airbrush für Konditoren Basis Kurs

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65407.019 03.03.20 Di 09.00-17.00

Bringen Sie Farbe in Ihre Konditorei und Patisserie! Airbrush ist beim modernen Dekorieren nicht mehr wegzudenken. In kurzer Zeit können damit einzigartige und fantasievolle Dekorationen hergestellt werden. Und schon verleihen Sie Ihren süßen Kreationen mehr Pfiff.

**Inhalte:** • Erlernen der richtigen Technik • Herstellen von Schablonen • Anwendung und Applikation auf verschiedenen Materialien, wie z. B. Schokolade oder Marzipan

**Zielgruppe:** • Konditoren • Zuckerbäcker • Bäcker  
• Patissiers • Lehrlinge der erwähnten Berufsgruppen

## Gelato Naturale

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65405.019 24.03.20 Di 09.00-17.00

Eiskreationen aus rein natürlichen Zutaten.

Die Herstellung von köstlichen Eisvariationen ohne jegliche Verwendung von künstlichen Zusätzen ist eine Herausforderung. Nur rein natürliche Zutaten garantieren ein Geschmackserlebnis das unvergleichlich ist. Kühle Gaumenfreuden für die heißen Sommertage. Zutaten: Pistazien aus Sizilien, Haselnüsse aus dem Piemont, Zitrusfrüchte aus Kalabrien um nur einige zu nennen.

**Zielgruppe:** • Konditoren • Zuckerbäcker • Bäcker  
• Patissiers • Lehrlinge der erwähnten Berufsgruppen

## Torten, Tartes & Co.

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65402.019 19.05.20 Di 09.00-17.00

Unsere Klassiker wollen wir nicht vergessen, wir transformieren sie zu zeitgemäßen, leckeren und optisch ansprechenden Zubereitungen. So faszinieren wir unsere Kunden mit traditionellem im neuen Kleid.

**Zielgruppe:** • Konditoren • Zuckerbäcker • Bäcker  
• Patissiers • Lehrlinge der erwähnten Berufsgruppen

### 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](mailto:christine.herr@wktirol.at)

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

*Stand: April 2019*

