

Kursprogramm für Konditoren 2020/2021


Auf dem Weg zur Perfektion



Auf dem Weg zur Perfektion

Vorbereitung auf die Meisterprüfung Konditoren

Vorbereitung auf die Meisterprüfung Konditoren Meisterkurs Konditor

Christian Schaberreiter. 121 Std, 2380 Euro 
IBK Nr 95330.010 11.09.20-04.12.20 Fr 09.00-17.00
fallw. Do 18.00-21.45

KonditorenInnen erhalten die für die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung notwendigen Kenntnisse vermittelt:

- Garnieren • Desserts • Petit-fours • Kuchen und Torten
- Pralinen • Tee- und Stückgebäck • Cremen • Mandelkonfekt • Blätter-, Plunder-, Brandteig • Stollen • Rouladen
- Sahneis • Fachtheorie • Fachzeichnen • Fachkalkulation

Dieser Meisterkurs bereitet auf die Module 1b, 2b und 3 der Meisterprüfung vor.

Zielgruppe: • Personen, die die Meisterprüfung Konditoren ablegen

Voraussetzungen: Abgeschlossene Berufsausbildung (Lehrabschlussprüfung Konditor)

LAP-Vorbereitung Konditor

Jürgen Innerbichler. 4 Std, 65 Euro 
IBK Nr 95107.010 31.05.21 Mo 18.00-21.45
IBK Nr 95107.020 07.06.21 Mo 18.00-21.45

Für die Lehrabschlussprüfung KonditorIn erhalten Lehrlinge und interessierte Personen an der Lehrabschlussprüfung im 2. Bildungsweg einen wichtigen Input zur richtigen Abfolge der Arbeitsschritte sowie zum optimalen Zeitmanagement für die Prüfung.

Konditor auf dem zweiten Bildungsweg Fachausbildung Konditor

WIFI-Experten. 140 Std, 2280 Euro

IBK Nr 95103.010 11.02.21-07.05.21 Fr 08.50-16.35
fallw. Do 17.30-21.05

Wer sich für die Arbeit des Konditors interessiert, sollte nicht nur über Kreativität, sondern vor allem über handwerkliches Geschick verfügen. Die Tätigkeiten eines Zuckerbäckers sind dabei sehr vielseitig. Dazu zählen nicht nur das Herstellen von Torten, sondern alle Arten von Konditorwaren aus unterschiedlichen Teigen und Massen, sowie das Herstellen von Eis. Die handwerkliche Arbeit mit Schokolade, Zucker und Marzipan gehört ebenso zum Alltag eines Zuckerbäckers. „Übung macht den Meister“ - das gilt auch für diesen Beruf. Doch der Weg dorthin ist ein langer. Die fachliche und praktische Basis - das Fundament für diesen vielseitigen Handwerksberuf - erlernen Sie in der Ausbildung zum Konditor auf dem zweiten Bildungsweg.

Inhalte: • Fachkunde • Herstellung und Eigenschaften diverser Grundteige und Massen • Herstellung von Cremen und Glasuren • Marzipan • Tortendekor und Verzierung • Schokolade: Eigenschaften und Verarbeitung • Pralinenherstellung • Zucker: Eigenschaften und Verarbeitung • Tee- und Kaffeegebäck • Verkauf und Präsentation • Fachzeichnen/Modellieren • Fachrechnen • HACCP

Zielgruppe: Quereinsteiger ohne Lehrabschluss

Voraussetzungen: • Praxiskennnisse von Vorteil • 18 Jahre • Deutsch B1

Abschluss: Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab, welche separat zu buchen ist. Nach positiver Absolvierung ist die Aufnahme in die Meisterschule Konditor möglich. Diese Prüfung ersetzt jedoch nicht die Lehrabschlussprüfung! Für Personen mit 18-monatiger einschlägiger Berufspraxis besteht jedoch die Möglichkeit zur außerordentlichen LAP anzutreten.



Die ganze Vielfalt der Konditorei in Fachseminaren

Petit Gateaux – Kleine Törtchen in Hochglanzoptik

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE FÖRDERN

IBK Nr 65401.010 22.09.20 Di 09.00-17.00

Kleine Törtchen werden von Konditoren und Pâtisseries mit höchster Qualität hergestellt. Mit hochwertigen Rohstoffen und der Verwendung von Hochglanzglasuren gelangen besondere Kreationen, vielfältig und facettenreich im Design und exquisit im Geschmack. Für BesucherInnen in der Konditorei und Gäste in der Gastronomie kann das Angebot nicht groß genug sein.

Raffinierte Desserts für die Gastronomie

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE FÖRDERN

IBK Nr 65403.010 20.10.20 Di 09.00-17.00

Vom modernen Dessert in der heutigen Gastronomie bis zum Klassiker im neuen Kleid.

Inhalte: • Interessante Geschmackskombinationen: • Warm • Kalt • Knusprig • Modern • Ansprechend dekoriert angerichtet • Mit der Verwendung von qualitativ hochwertigen Kuvertüren, Fruchtmarks etc. realisieren wir Gaumengenüsse für den krönenden Abschluss jedes Menüs.

Pralinen und Schokosnacks

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE FÖRDERN

IBK Nr 65404.010 17.11.20 Di 09.00-17.00

Pralinen handgefertigt mit köstlichen Füllungen wie • Ganachen • Nougat • Fruchtgelees • Knusprigen Einlagen gehören zum Sortiment jeder feinen Konditorei und Pâtisserie. Neue Designs in Verbindung mit Sprüh- und Dekor-Techniken geben Ihren Kreationen, mit der Verwendung von hochwertigen Rohstoffen, einen edlen Flair.

Tortendekore aus Marzipan

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE FÖRDERN

IBK Nr 65406.010 23.02.21 Di 09.00-17.00

Motive aus Marzipan in gestalterischer Umsetzung mit verschiedenen Techniken wie zum Beispiel Relief und Airbrush

Airbrush für Konditoren mit Mario Romani Basiskurs

Christian Schaberreiter. 8 Std, 239 Euro LEHRE FÖRDERN

IBK Nr 65407.010 25.05.21 Di 09.00-17.00

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



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 2020



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

