

Kursprogramm für Konditoren 2023/2024

Auf dem Weg zur Perfektion



Auf dem Weg zur Perfektion

Vorbereitung auf die Meisterprüfung Konditoren

Vorbereitung auf die Meisterprüfung Konditoren Meisterkurs Konditor

Christian Schaberreiter. 152 Std, 2830 Euro

IBK Nr 95330.013	15.09.23-15.12.23	Fr	09:00-17:00
		Do	18:00-22:00

Konditor:innen erhalten die für die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung notwendigen Kenntnisse: • Garnieren • Desserts • Petits fours • Kuchen und Torten • Pralinen • Tee- und Stückgebäck • Cremen • Mandelkonfekt • Blätter-, Plunder-, Brandteig • Stollen • Rouladen • Sahneeis • Fachtheorie • Fachzeichnen • Fachkalkulation Dieser Meisterkurs bereitet auf die Module 1b, 2b und 3 der Meisterprüfung vor.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/953303 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Konditor

Jürgen Innerbichler. 4 Std, 80 Euro

IBK Nr 95107.013	27.05.24	Mo	18:00-21:45
IBK Nr 95107.023	10.06.24	Mo	18:00-21:45

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951073 oder einfach QR-Code scannen.

Konditor auf dem zweiten Bildungsweg Fachausbildung Konditor

Christian Schaberreiter. 140 Std, 2410 Euro

IBK Nr 95103.013	08.02.24-26.04.24	Do	17:30-21:05
		Fr	08.50-16.35
IBK Nr 95103.023	16.05.24-09.08.24	Do	17:30-21:05
		Fr	08.50-16.35

Die Tätigkeiten von Zuckerbäckern sind sehr vielseitig. Die fachliche und praktische Basis – das Fundament für diesen vielseitigen Handwerksberuf – erlernen Sie in der Ausbildung zum ‚Konditor auf dem zweiten Bildungsweg‘.

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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951033 oder einfach QR-Code scannen.

Die ganze Vielfalt der Konditorei in Fachseminaren

Petit Gâteaux – Kleine Törtchen in Hochglanzoptik

Christian Schaberreiter. 8 Std, 260 Euro

IBK Nr 65401.013	26.09.23	Di	09:00-17:00
------------------	----------	----	-------------

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654013 oder einfach QR-Code scannen.

Pralinen und Schokosnacks

Christian Schaberreiter. 8 Std, 260 Euro

IBK Nr 65404.013 10.10.23 Di 09:00-17:00

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654043 oder einfach QR-Code scannen.

Panettone & Colazione all'Italiana

Christian Schaberreiter. 16 Std, 410 Euro

IBK Nr 65400.013 14.11.23-15.11.23 Di Mi 09:00-17:00

Panettone, eine italienische Tradition, hergestellt aus reinem Natursauerteig. Aus den besten Zutaten und ohne die Verwendung von Fertigmehlen stellen wir unter anderem typische Köstlichkeiten der italienischen Konditorei, wie Cornetti und Brioches alla Crema her, und können somit unser Sortiment an feinen Gebäcken bereichern. Gleichzeitig zieht auch internationaler Flair mit äußerst verlockendem Duft in unsere Backstube ein. In diesem zweitägigen Workshop lernen Sie die Herstellung des Panettone & Colazione all'Italiana.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654003 oder einfach QR-Code scannen.

Raffinierte Desserts für die Gastronomie

Christian Schaberreiter. 8 Std, 260 Euro

IBK Nr 65403.013 27.02.24 Di 09:00-17:00

Vom modernen Dessert in der heutigen Gastronomie bis zum Klassiker im neuen Kleid. Dabei gibt es interessante Geschmackskombinationen: • Warm • Kalt • Knusprig • Modern • Ansprechend dekoriert angerichtet. Mit der Verwendung von qualitativ hochwertigen Kuvertüren, Fruchtmarmeladen etc. realisieren wir Gaumengenüsse für den krönenden Abschluss jedes Menüs.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654033 oder einfach QR-Code scannen.

Airbrush für Konditoren mit Mario Romani – Basiskurs

Christian Schaberreiter. 8 Std, 260 Euro

IBK Nr 65407.013 12.03.24 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, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654073 oder einfach QR-Code scannen.

Backen ohne Gluten und Laktose: Köstliche Torten bei Unverträglichkeiten

Christian Schaberreiter. 8 Std, 260 Euro

IBK Nr 65406.013 28.05.24 Di 09:00-17:00

In diesem Kurs werden wir uns auf das Backen von Torten für Menschen mit verschiedenen Allergien und Unverträglichkeiten konzentrieren, insbesondere auf glutenfreie und laktosefreie Torten. Wir werden Ihnen Tipps und Tricks geben, wie Sie diese Torten zubereiten können, ohne auf den Geschmack zu verzichten. Wir werden auch alternative Zutaten besprechen und Ihnen praktische Anleitungen geben, wie Sie Schritt für Schritt köstliche Torten zubereiten können.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654063 oder einfach QR-Code scannen.



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: März 2023



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

