

Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Bildungsprogramm 2023/2024



Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Kitchen Basics für Lehrlinge: Rotisseur und Entremetier – zeitgemäße und klassische Beilagen


WIFI-Experten. 16 Std, 345 Euro  

IBK Nr 85531.013 27.11.23-28.11.23 Mo Di 09:00-17:00

Hauptspeisen gelten als Königsdisziplin in der Küche: Klassische Ansätze werden mit topaktuellen Trends kombiniert. Das Ansetzen von Grundsauces sowie das Auslösen von Fleischteilen stehen an erster Stelle.



Kitchen Basics für Lehrlinge: Fisch und Krustentiere



WIFI-Experten. 16 Std, 345 Euro  

IBK Nr 85529.013 06.03.24-07.03.24 Mi Do 09:00-17:00

Diese Praxisreihe richtet sich speziell an Lehrlinge. Oftmals ist es im Betrieb aus Mangel an Zeit nicht möglich, ganze Fische und Krustentiere zu verarbeiten. Hier möchten wir ansetzen und den Lehrlingen einen erweiterten Wissensstand geben.



Kitchen Basics für Lehrlinge: Pâtissier – Teige und Massen

WIFI-Experten. 16 Std, 345 Euro  

IBK Nr 85530.013 08.04.24-09.04.24 Mo Di 09:00-17:00

Grundteige und Massen, Tipps und Tricks in der Herstellung. Wie mache ich das jetzt genau und ohne Stress? Moderne und klassische Gerichte mit den passenden Füllungen und Garnituren – von süß bis salzig – werden in diesem Kurs behandelt.



Storytelling und Verkauf im Restaurant

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 240 Euro

IBK Nr 85692.013 13.03.24 Mi 09:00-17:00

Die Gäste im Tourismus kaufen keine Produkte und Dienstleistungen, keine Hardfacts oder Produktmerkmale, keine Tiefpreise und Rabatte: Kunden kaufen Emotionen! Und davon gibt eine Fülle.



Bartraining für Lehrlinge



Mate Kende. 8 Std, 189 Euro 

IBK Nr 85625.013 22.01.24 Mo 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, was Ihnen die Arbeit beträchtlich erleichtert.



Kitchen Basics für Lehrlinge: Gardemanger – Vorspeisen und Suppen

WIFI-Experten. 16 Std, 345 Euro  

IBK Nr 85532.013 13.05.24-14.05.24 Mo Di 09:00-17:00

Was ist bei der Zubereitung von Vorspeisen zu beachten, wie gelingt jede Suppe? Das Zubereiten von Vorspeisen und Suppen ist eine wichtige Basiskompetenz gerade für Lehrlinge. In zwei spannenden Tagen werden wir kalte und warme Vorspeisen sowie die Herstellung von Basisfonds und Suppen genau erlernen. Klassische Methoden und aktuelle Trends fließen an beiden Tagen mit ein.



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@wktirol.at

Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation für Lehrlinge

Mandy Engelhardt. 6 Std, 179 Euro

IBK Nr 85611.013 13.10.23 Fr 09:00-13:00

IBK Nr 85611.023 12.04.24 Fr 09:00-13:00

Charmant, authentisch und kompetent sollen die Mitarbeiter:innen in Hotellerie und Gastronomie auftreten. Insbesondere Restaurant- und Rezeptionsmitarbeiter sind ganz nahe am Gast und schon deshalb in der Rolle des Gastgebers. Da wollen 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?



LAP-Vorbereitung Restaurant- und Gastronomiefachmann

WIFI-Experten. 32 Std, 505 Euro **update** **LEHRE.**
land tirol FÖRDERN

IBK Nr 95101.013 18.09.23-21.09.23 Mo-Do 09:00-17:00

IBK Nr 95101.023 23.01.24-26.01.24 Di-Fr 09:00-17:00

IBK Nr 95101.033 03.06.24-06.06.24 Mo-Do 09:00-17:00

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



LAP-Vorbereitung Koch und Gastronomiefachmann

WIFI-Experten. 32 Std, 550 Euro **update** **LEHRE.**
land tirol FÖRDERN

IBK Nr 95105.013 04.09.23-07.09.23 Mo-Do 09:00-17:00

IBK Nr 95105.023 12.09.23-15.09.23 Di-Fr 09:00-17:00

IBK Nr 95105.033 18.09.23-21.09.23 Mo-Do 09:00-17:00

IBK Nr 95105.043 09.01.24-12.01.24 Di-Fr 09:00-17:00

IBK Nr 95105.053 15.01.24-18.01.24 Mo-Do 09:00-17:00

IBK Nr 95105.063 27.05.24-31.05.24 Mo Di Mi Fr 09:00-17:00

IBK Nr 95105.073 03.06.24-06.06.24 Mo-Do 09:00-17:00

Kochlehrlinge und Personen im Lehrberuf Gastronomiefachmann/frau sowie Interessenten an der Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin auf dem zweiten Bildungsweg festigen ihr Wissen und Können durch die praktische und fachliche Prüfungsvorbereitung. Im Kurs liegt der Fokus auf den Prüfungsmenüs. Praktisches Kochen einzelner Menüs unter Prüfungsrichtlinien. Ebenso in puncto Fachgespräch und schriftlicher Prüfung wird hier 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.



LAP-Vorbereitung Hotel- und Gastgewerbe-Assistent (HGA) sowie Hotelkauffrau:männ

Manuela Wolff. 32 Std, 505 Euro **update** **LEHRE.**
land tirol FÖRDERN

IBK Nr 95104.013 04.09.23-07.09.23 Mo Do 09:00-17:00

IBK Nr 95104.023 02.05.24-07.05.24 Do Fr 09:00-17:00
Mo Di 09:00-17:00

IBK Nr 95104.033 01.07.24-04.07.24 Mo Do 09:00-17:00

IBK Nr 95104.043 06.11.23-14.11.23 Mo Di 09:00-17:00

Wenn Sie in naher Zukunft die Lehrabschlussprüfung Hotel- und Gastgewerbeassistent:in oder Hotelkauffrau/-mann ablegen, gewinnen Sie hier Sicherheit durch eine gezielte Prüfungsvorbereitung. Im Kurs üben Sie anhand vieler Fallbeispiele folgende Prüfungsschwerpunkte: • Rezeption mit Front- und Backoffice • Warenwirtschaft & Beschaffung • Speise- und Getränkekunde • Kaufmännisches Rechnen • Vorbereitung auf das Fachgespräch • Marketing und E-Commerce





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 2023

