



Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Bildungsprogramm 2025/2026

Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Lehrlinge überbetrieblich weiterzubilden und sie perfekt auf die Lehrabschlussprüfung vorzubereiten ist dem WIFI ein besonderes Anliegen.

Unser Bildungsprogramm für Lehrlinge im Tourismus ergänzt die betriebliche Lehre und fördert fachliche und persönliche Kompetenzen. Die angebotenen Kurse reichen von praxisnahen Kitchen Basics bis hin zu Persönlichkeitstrainings für Gastgeberkompetenzen.

Erfahrene Trainer, moderne Methoden und ein klarer Blick auf die Anforderungen von Betrieben und jungen Fachkräften sorgen für eine Ausbildung, die wirklich weiterbringt.

„Die Basis ist der Grundstock eines jeden Handwerks. Ziel unserer Kurse ist es, viele Techniken richtig zu erlernen, wo oftmals im Betrieb keine Zeit dafür ist. Kochen kann mehr!“



Philipp Stohner
Leiter des WIFI Küchenzentrums
Präsident des Tiroler Kochverbandes
und Kochweltmeister

Kitchen Basics für Lehrlinge: Fisch und Krustentiere

WIFI-Experten. 16 Std, 385 Euro  

IBK Nr 85529.015 06.11.25-07.11.25 Do Fr 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, der auch bei der Lehrabschlussprüfung von Vorteil sein kann. Ebenso geht es um die Zubereitung, das Ansetzen von Fonds und Saucen sowie um das Präsentieren – hier werden wir einige Anrichtetechniken genauer betrachten. Die Leidenschaft Kochen fängt stets mit der richtigen Basis an, diese werden wir auf einem topaktuellen und zeitgemäßen Weg in zwei intensiven Praxistagen unter die Lupe nehmen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855295 oder einfach QR-Code scannen.

Kitchen Basics für Lehrlinge – Vegan und Vegetarisch

WIFI-Experten. 16 Std, 385 Euro  

IBK Nr 85533.015 04.12.25-05.12.25 Do Fr 09:00-17:00

Es ist wichtig schon in der Ausbildung die Möglichkeiten & Techniken gezeigt zu bekommen, welche wir im Alltagsgeschäft nutzen können. In diesem Lehrgang ist es uns wichtig, mit frischen Lebensmitteln statt Fertigprodukten der Lebensmittelindustrie zu arbeiten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855335 oder einfach QR-Code scannen.



Kitchen Basics für Lehrlinge: Pâtissier – Teige und Massen

WIFI-Experten. 16 Std, 385 Euro  

IBK Nr 85530.015 19.03.26-20.03.26 Do Fr 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. Positiver Nebeneffekt ist das Kennenlernen der Lehrküche in Bezug auf die Abschlussprüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855305 oder einfach QR-Code scannen.

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

WIFI-Experten. 16 Std, 385 Euro  

IBK Nr 85531.015 01.06.26-02.06.26 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. Auch die Zubereitung von Innereien spielt eine Rolle.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855315 oder einfach QR-Code scannen.



Der erste Eindruck – Gastgeberkompetenz im Tourismus

WIFI-Experten. 2 Std, 29 Euro

ONL Nr 85603.015 30.06.26

Sie erhalten 30 Tage Zugriff auf das Angebot

In diesem eLearning-Kurs geben wir einen Überblick darüber, was zu tun ist, damit sich Gäste „herzlich willkommen“ fühlen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856035 oder einfach QR-Code scannen.

Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation für Lehrlinge

WIFI-Experten. 6 Std, 200 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 85611.025 17.04.26 Fr 09:00-15:00

LA Nr 85611.605 21.11.25 Fr 09:00-15:00

LA Nr 85611.615 26.06.26 Fr 09:00-15:00

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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856115 oder einfach QR-Code scannen.

Restaurantlehrgang

Mate Kende. 80 Std, 900 Euro update land tirol

IBK Nr 85602.015 20.10.25-30.10.25 Mo-Fr 09:00-17:00

IBK Nr 85602.025 23.02.26-06.03.26 Mo-Fr 09:00-17:00

Ausbildung für eine Tätigkeit im Servicebereich in Gastronomie- und Tourismusbetrieben. Der Serviceberuf wird mit diesem Lehrgang aufgewertet. Neben den praktischen Inhalten wird auch geschult, wie Gastfreundschaft noch herzlicher gestaltet werden kann. Diese Ausbildung qualifiziert Sie für eine Tätigkeit im Servicebereich in Gastronomie- und Tourismusbetrieben.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856025 oder einfach QR-Code scannen.



Bartraining für Lehrlinge

Mate Kende. 8 Std, 210 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 85625.015 17.04.26 Fr 09:00-17:00

KU Nr 85625.505 19.01.26 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 vieles, was Ihnen die Arbeit beträchtlich erleichtert. Wichtige Tipps und Tricks für Lehrlinge.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856255 oder einfach QR-Code scannen.

Vorbereitungskurse für die Lehrabschlussprüfung

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

Manuela Wolff. 32 Std, 565 Euro  **LEHRE. FÖRDERN**

IBK	Nr 95104.025	23.02.26-26.02.26	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95104.035	04.05.26-07.05.26	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95104.045	29.06.26-02.07.26	Mo-Do	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.

Prüfungsschwerpunkte: • Rezeption mit Front- und Backoffice
• Warenwirtschaft & Beschaffung • Speise- und Getränkekunde
• Kaufmännisches Rechnen • Vorbereitung auf das Fachgespräch
• Marketing und E-Commerce



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951045 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Koch und Gastronomiefachmann

WIFI-Experten. 32 Std, 610 Euro  **LEHRE. FÖRDERN**

IBK	Nr 95105.025	15.09.25-18.09.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.035	22.09.25-25.09.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.045	12.01.26-15.01.26	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.055	19.01.26-22.01.26	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.065	18.05.26-21.05.26	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.075	26.05.26-29.05.26	Di-Fr	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. Und die Vorbereitung auf das Fachgespräch. Für Interessenten aus dem Gastronomiefachbereich wird festgehalten, dass es im Kurs um die kochtechnische Seite geht. Der Restaurantfachbereich wird in einem Extrakurs angeboten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951055 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Restaurant- und Gastronomiefachmann

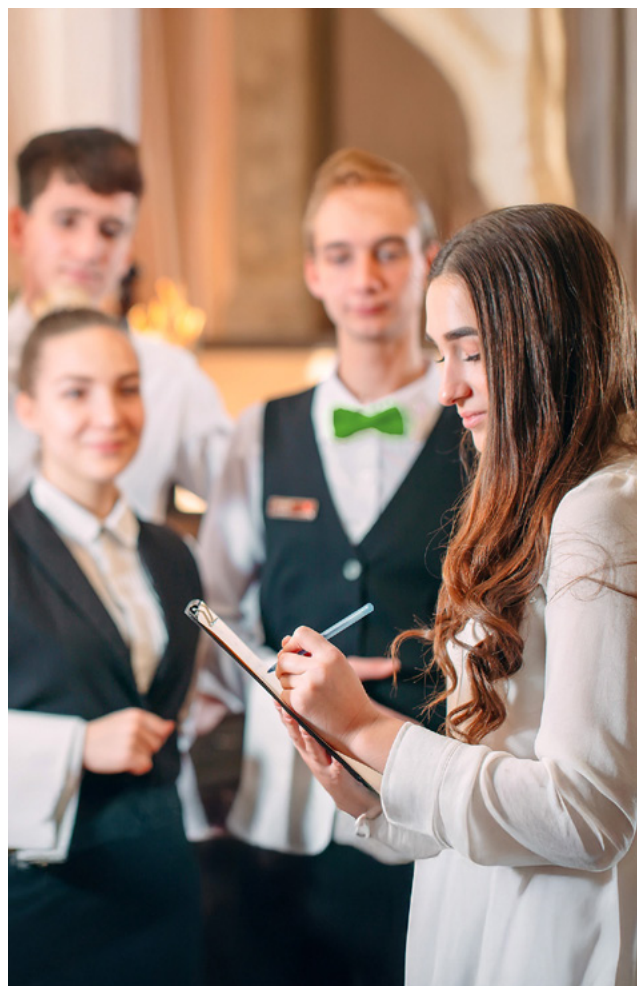
WIFI-Experten. 32 Std, 565 Euro  **LEHRE. FÖRDERN**

IBK	Nr 95101.015	22.09.25-25.09.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95101.025	19.01.26-22.01.26	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95101.035	26.05.26-29.05.26	Di-Fr	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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951015 oder einfach QR-Code scannen.



Online Vorbereitungskurse für die Lehrabschlussprüfung

LAP eVorbereitung HGA

WIFI-Experten. 10 Std, 300 Euro

ONL Nr 85506.015 30.06.26 Sie wählen Ihren Starttermin!
Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

Der Vorbereitungskurs zur Lehrabschlussprüfung umfasst alle Aufgaben, die in den Bereichen „Kaufmännische Grundkompetenzen“, „Geschäftsprozesse“ und dem „Fachgespräch“ anfallen können.

Inhalte: • Angebotserstellung • Rezeption, Front-Backoffice • Marketing und E-Commerce Follow Up • Marketing und E-Commerce Vermarktung • Beschaffung, falsche Lieferung, Mängelrüge • Beschaffung, Warenkalkulation, Bestellung • Rechnungslegung • uvm.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855065 oder einfach QR-Code scannen.

LAP eVorbereitung Hotelkaufmann/-frau

WIFI-Experten. 10 Std, 300 Euro

ONL Nr 85507.015 30.06.26 Sie wählen Ihren Starttermin!
Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

Dieser Kurs ist speziell zur Vorbereitung auf die schriftliche und mündliche Prüfung entwickelt worden. In den einzelnen Einheiten geht es um die folgenden *Teilgebiete der Lehrabschlussprüfung*:

• Angebotserstellung • Rezeption, Front-Backoffice • Marketing und E-Commerce • Beschaffung • Rechnungslegung • Beschwerdemanagement • Angebotsentwicklung, Package-Gestaltung • Stornorechnung • Gästeanfragen • Veranstaltungsmanagement
Auf die Lehrabschlussprüfung lernen - in kompakten Einheiten • Die Inhalte werden in Videos dargestellt. Außerdem gibt es Beschreibungen zum Nachlesen. • uvm.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855075 oder einfach QR-Code scannen.



Sommelier Ausbildung

Gerade für Lehrlinge in der Gastronomie im letzten Lehrjahr eröffnet sich eine ganz neue Welt der Fachkompetenz für eine erfolgreiche Sommelier.

Mir ist es ein großes Anliegen, gerade den Auszubildenden Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit alkoholischen Getränken zu lernen.



Norbert Waldnig MAS
Präsident Tiroler Sommelierverein
und Ausbildungsleiter

Jungsommelier

WIFI-Experten. 80 Std, 1260 Euro update land tirol LEHRE.FÖRDERN				
IBK	Nr 85674.015	24.11.25-05.12.25	Mo-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 85674.025	26.05.26-06.06.26	Di-Sa Mo-Sa	09:00-17:00 09:00-17:00
KB	Nr 85674.405	10.11.25-01.12.25	Mo-Mi	09:00-17:00
KU	Nr 85674.505	09.03.26-20.03.26	Mo-Fr	09:00-17:00
LA	Nr 85674.605	20.10.25-31.10.25	Mo-Fr	09:00-17:00
LA	Nr 85674.615	01.06.26-15.06.26	Mo-Fr	09:00-17:00
LA	Nr 85674.625	21.01.26-25.03.26	Mi	09:00-17:00
SZ	Nr 85674.805	03.11.25-18.11.25	Mo-Do	09:00-17:00
SZ	Nr 85674.815	13.04.26-28.04.26	Mo-Do	09:00-17:00
LZ	Nr 85674.905	08.04.26-23.04.26	Mo-Do	09:00-17:00

Die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommeliere legt den Schwerpunkt auf das Weinland Österreich und seine Weine. Sie machen sich mit Ihren künftigen Aufgaben als Sommelier/Sommeliere vertraut. Dazu lernen Sie, wie Wein an- und ausgebaut wird. Sie erfahren, was es mit der Sprache auf dem Etikett auf sich hat und welche Gesetze rund um den Wein gelten. Wein ist die Basis der Jungsommelier-Ausbildung. Sie werden sich jedoch auch mit anderen Getränken wie Spirituosen, Bier, Kaffee, Tee und Fruchtsäften beschäftigen. Und schließlich lernen Sie, Ihre Gäste bei der Wahl ihrer Getränke fachkundig zu beraten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856745 oder einfach QR-Code scannen.

Ausbildung zahlt sich aus!

Für den Ausbildungsbetrieb:

Ausbildungsmaßnahmen im Rahmen der Lehrbetriebsförderung LEHRE.FÖRDERN (wie zum Beispiel unsere Kitchen Basics-Kurse, das Bartraining für Lehrlinge oder der Kurs „Neue Gastlichkeit“, uvm.) werden vom Förderservice der Lehrlingsstelle Tirol großzügig gefördert.

Für den Lehrling:

Die Kurskosten von Vorbereitungskursen auf die Lehrabschlussprüfung werden vom Förderservice der Lehrlingsstelle Tirol im Rahmen von LEHRE.FÖRDERN zu 100 % gefördert.

Nähere Infos zu Voraussetzungen und Beantragung der verschiedenen Förderungen gibt es beim Förderservice der Lehrlingsstelle Tirol.

Ansprechperson:

Sabine Benedikter

t: 05 90 90 5-7609

e: sabine.benedikter@wktiro.at



Für Sie da:

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Kursangebote, Anmeldung und Organisation

Ribis Bernadette

t: 05 90 90 5-7467

e: bernadette.ribis@wktirol.at

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

Stand: September 2025



Direkt zu den Kursen oder unter
tirol.wifi.at/tourismus