



Kursprogramm für Konditoren 2025/2026

Auf dem Weg zur Perfektion

Auf dem Weg zur Perfektion

Vorbereitung auf die Meisterprüfung Konditoren

Meisterkurs Konditor

Michael Hollaus. 160 Std, 3090 Euro 

IBK Nr 95330.015 0809.25-12.11.25 Mo-Mi 09:00-17:00

Konditorinnen und Konditoren erhalten die für die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung notwendigen Kenntnisse:

- Fachpraxis • **Fachkunde** • Arbeits-, Wirtschafts- und Gewerbeberecht
- HACCP Konzepte • Vorbereitung auf das Fachgespräch • Allergene Vertiefung • EDV Basics • Fach- und Kostenrechnen
- Marketing - Von der Idee zur Marke • Produktionsbezogene Arbeitsabläufe

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/95330x oder einfach QR-Code scannen.

Konditor auf dem zweiten Bildungsweg Fachausbildung Konditor

Christian Schaberreiter. 140 Std, 2690 Euro 

IBK Nr 95103.015 11.09.25-05.12.25 Do 17:30-21:05
Fr 08:50-16:35

IBK Nr 95103.025 05.02.26-24.04.26 Do 17:30-21:05
Fr 08:50-16:35

IBK Nr 95103.035 07.05.26-24.07.26 Do 17:30-21:05
Fr 08:50-16:35

Wer sich für die Arbeit als Konditor:in interessiert, sollte kreativ und handwerklich geschickt sein. Die Tätigkeiten in der Konditorei sind vielseitig und umfassen das Herstellen von Torten, verschiedenen Teigmassen, Zuckergebäck und Eis. Auch die Arbeit mit Schokolade, Zucker und Marzipan gehört zum Alltag. „Übung macht den Meister“ – dies gilt auch für diesen vielseitigen Handwerksberuf.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/95103x oder einfach QR-Code scannen.

Fachausbildung Konditor Abschlussprüfung

Christian Schaberreiter. 12 Std, 290 Euro

IBK Nr 95102.015 18.12.25/19.12.25 Do 09:00-13:00
Fr 09:00-17:00

IBK Nr 95102.025 07.05.26/08.05.26 Do 09:00-13:00
Fr 09:00-17:00

IBK Nr 95102.035 06.08.26/07.08.26 Do 09:00-13:00
Fr 09:00-17:00

Nach positiver Absolvierung ist die Aufnahme in den Meisterkurs Konditor möglich. Diese Prüfung ersetzt jedoch nicht die Lehrabschlussprüfung! Für Personen mit einschlägiger Berufspraxis besteht die Möglichkeit, zur außerordentlichen LAP anzutreten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/95102x oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Konditor

Jürgen Innerbichler. 4 Std, 90 Euro 

IBK Nr 95107.015 18.05.26 Mo 18:00-21:45

IBK Nr 95107.025 01.06.26 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/95107x oder einfach QR-Code scannen.



Die ganze Vielfalt der Konditorei in Fachseminaren

Pralinen und Schokosnacks

Christian Schaberreiter. 8 Std, 290 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65404.015 15.10.25 Mi 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/65404x oder einfach QR-Code scannen.

Panettone und Colazione all'Italiana

Christian Schaberreiter. 16 Std, 455 Euro update land tirol LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65400.015 04.11.25-05.11.25 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 Brioche 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 und Colazione all'Italiana.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/65400x oder einfach QR-Code scannen.

Raffinierte Desserts für die Gastronomie

WIFI-Experten. 8 Std, 290 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65403.015 26.01.26 Mo 09:00-17:00

Vom modernen Dessert in der heutigen Gastronomie bis zum Klassiker im neuen Kleid. • 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/65403x oder einfach QR-Code scannen.

Cheesecake & Co: Kreative Variationen

Christian Schaberreiter. 8 Std, 290 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65402.015 10.03.26 Di 08:00-17:00

Erweitern Sie in diesem eintägigen Intensivkurs Ihr Konditorei-Repertoire um perfekte Cheesecakes und verwandte Desserts. Lernen Sie neue Techniken, entwickeln Sie kreative Variationen und lassen Sie sich von innovativen Geschmackskombinationen inspirieren, um Ihr Angebot auf ein neues Level zu heben.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/65402x oder einfach QR-Code scannen.

Backen ohne Gluten und Laktose: Köstliche Torten bei Unverträglichkeiten

Christian Schaberreiter. 8 Std, 290 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65406.015 05.05.26 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/65406x oder einfach QR-Code scannen.

Petits Gâteaux – Kleine Törtchen in Hochglanzoptik

Christian Schaberreiter. 8 Std, 290 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65406.01 14.04.26 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/65406x oder einfach QR-Code scannen.



Für Sie da:

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Kursangebote, Anmeldung und Organisation

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 2025



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