




Kursprogramm für Konditoren 2026/2027

Auf dem Weg zur Perfektion

Auf dem Weg zur Perfektion

Meisterkurs Konditor

Christian Schaberreiter. 160 Std, 3210 Euro 

IBK Nr 95330.016 15.09.26–16.12.26 Di 18:00–021:45
Mi 09:00–17:00

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf Ihre Meisterprüfung vor. Konditorinnen und Konditoren erhalten die für die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung notwendigen Kenntnisse:

- Fachpraxis • Fachkunde • Arbeits-, Wirtschafts- und Gewerbe-recht • 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, 2830 Euro  

IBK Nr 95103.016 17.09.26–04.12.26 Do 17:30–21:45
Fr 08:50–16:35

IBK Nr 95103.026 04.02.27–23.04.27 Do 17:30–21:45
Fr 08:50–16:35

IBK Nr 95103.036 13.05.27–30.07.27 Do 17:30–21:45
Fr 08:50–16:35

Bei kaum einem Job kann man Kreativität und Geschick so ausleben wie als Konditor. Lernen Sie diesen vielseitigen Beruf. Dazu zählen nicht nur das Herstellen von Torten, sondern alle Arten von Konditorwaren aus unterschiedlichen Teigen und Massen.

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, 310 Euro

IBK Nr 95102.016 17.12.26–18.12.26 Do 09:00–13:00
Fr 09:00–17:00

IBK Nr 95102.026 28.04.27–29.04.27 Mi 09:00–13:00
Do 09:00–17:00


IBK Nr 95102.036 05.08.27–06.08.27 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, 95 Euro 

IBK Nr 95107.016 24.05.27 Mo 18:00–21:45

IBK Nr 95107.026 07.06.27 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, 305 Euro LEHRE. FÖRDERN
IBK Nr 65404.016 20.10.26 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/65404x oder einfach QR-Code scannen.

Panettone und Colazione all'Italiana

Christian Schaberreiter. 16 Std, 475 Euro update land tirol LEHRE. FÖRDERN
IBK Nr 65400.016 01.12.26–02.12.26 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, 305 Euro LEHRE. FÖRDERN
IBK Nr 65403.016 20.04.27 Di 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, Fruchtmarks 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.

Backen ohne Gluten und Laktose: Köstliche Torten bei Unverträglichkeiten

Christian Schaberreiter. 8 Std, 305 Euro LEHRE. FÖRDERN
IBK Nr 65406.016 04.05.27 Di 09:00–17:00

Immer mehr Menschen leiden unter Allergien und Unverträglichkeiten, und wir möchten Ihnen helfen, köstliche Torten zu kreieren, die auf ihre Bedürfnisse abgestimmt sind.



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, 305 Euro LEHRE. FÖRDERN
IBK Nr 65401.016 13.04.27 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/65401x oder einfach QR-Code scannen.

Marzipan-Modellieren – Figuren und Dekoration meisterhaft gestalten

Christian Schaberreiter. 8 Std, 305 Euro LEHRE. FÖRDERN
IBK Nr 65407.016 09.03.27 Di 09:00–17:00

Lernen Sie in diesem intensiven Praxiskurs, wie Sie Marzipan zu kunstvollen Figuren und Dekorationen formen. Von der Grundtechnik bis zur individuellen Farbgestaltung - Sie erwerben alle Fertigkeiten, um auf jeden Kundenwunsch professionell eingehen zu können.

Dieser Kurs richtet sich an alle, die ihre Marzipan-Modellierkenntnisse professionell einsetzen möchten:

- Konditoren und Konditorinnen (Lehrlinge und mit abgeschlossener Lehre)
- Köche und Köchinnen im Dessert- und Patisserie-Bereich
- Fachkräfte in Bäckereien und Konditoreien



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/65407x 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: Juni 2026



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