



Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Bildungsprogramm 2026/2027

Praxiswelt Küche und Patisserie

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, 405 Euro  

IBK Nr 85529.016 11.03.27–12.03.27 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.

Wie zupfe ich am besten die Gräten bei einem frischen Zander, wie bekomme ich die Scheren bei einem Hummer geöffnet oder wie kann ich einen Steinbutt filetieren?

Alles Dinge, die nicht in jedem Betrieb selbstverständlich sind, aber zur Basisausbildung eines jeden Koches gehören.

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/855296 oder einfach QR-Code scannen.

Kitchen Basics für Lehrlinge: Pâtissier – Teige und Massen

WIFI-Experten. 16 Std, 405 Euro  

IBK Nr 85530.016 01.03.27–02.03.27 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. Positiver Nebeneffekt ist das Kennenlernen der Lehrküche in Bezug auf die Lehrabschlussprüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855306 oder einfach QR-Code scannen.

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

WIFI-Experten. 16 Std, 405 Euro  

IBK Nr 85531.016 12.05.27–13.05.27 Mi Do 09:00–17:00

Hauptspeisen gelten als Königsdisziplin in der Küche: Klassische Ansätze werden mit topaktuellen Trends kombiniert. Das Ansetzen von Grundsaucen sowie das Auslösen von Fleischteilen stehen an erster Stelle. Auch die Zubereitung von Innereien spielt eine Rolle. Das Programm wird abgerundet mit Grundrezepten für passende Beilagen und natürlich das ansprechende Anrichten der Speisen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855316 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.

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/654036 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

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/654066 oder einfach QR-Code scannen.

Barista und Bar Kompetenzen

Bartraining für Lehrlinge

WIFI-Experten. 6 Std, 220 Euro

IBK Nr 85625.016 16.04.27 Fr 09:00–15:00

KU Nr 85625.506 09.11.26 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/856256 oder einfach QR-Code scannen.

Barista Basics

WIFI-Experten. 2 Std, 29 Euro

ONL Nr 85605.016 30.06.27 Sie wählen Ihren Starttermin! Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

In diesem eLearning-Kurs beschäftigen wir uns mit der Zubereitung dreier Kaffeeklassiker: • Espresso • Cappuccino • Verlängerter



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856056 oder einfach QR-Code scannen.

Barista – Basismodul

Cem Korkmaz. 8 Std, 275 Euro

IBK Nr 85629.016 21.09.26 Mo 09:00–17:00

IBK Nr 85629.026 13.10.26 Di 09:00–17:00

IBK Nr 85629.036 15.04.27 Do 09:00–17:00

IBK Nr 85629.046 25.05.27 Di 09:00–17:00

Im Barista-Basismodul erwerben Sie fundierte Grundlagen rund um Kaffee, Espresso und die Arbeit an der Espressomaschine. Sie lernen die Herkunft und Besonderheiten verschiedener Kaffees kennen, stellen die Espressomühle passend zu Bohne und Röstung ein und üben die Extraktion nach Rezept. Durch die Verkostung unterschiedlicher Ergebnisse erkennen Sie typische Fehler im Geschmack und erfahren, wie Sie diese gezielt korrigieren. Zusätzlich beschäftigen Sie sich mit den Grundlagen des Milchaufschäumens – von Vollmilch bis zu pflanzlichen Alternativen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856296 oder einfach QR-Code scannen.

Lehrlingskompetenzen

Gerade in der Tourismus- und Gastronomiebranche prägen Lehrlinge mit ihrem Auftreten, ihrer Kommunikation und ihrer Serviceorientierung den ersten Eindruck eines Betriebes. Wer von Beginn an lernt, professionell aufzutreten, sicher zu kommunizieren und mit Freude Gastgeber zu sein, entwickelt wertvolle Kompetenzen für die gesamte berufliche Laufbahn. Mit unseren praxisnahen Lehrlingskursen stärken Sie gezielt die persönlichen und sozialen Fähigkeiten Ihrer Nachwuchskräfte. Lehrlinge gewinnen mehr Sicherheit im Umgang mit Gästen, treten selbstbewusst auf und repräsentieren Ihren Betrieb als kompetente und herzliche Gastgeber.

Der erste Eindruck – Gastgeberkompetenz im Tourismus

WIFI-Experten. 2 Std, 29 Euro

ONL Nr 85603.016 30.06.27

Sie erhalten 30 Tage Zugriff auf das Angebot

Im Tourismusbereich ist man immer – egal in welcher Position – auch Gastgeber. In diesem eLearning-Kurs lernen Sie praxisnah, wie Sie den ersten Eindruck, den Gäste von Ihnen haben, authentisch und sympathisch gestalten können. Sie erfahren, welche Verhaltensweisen im direkten Kundenkontakt besonders wirkungsvoll sind und wie Sie Ihre Servicekompetenz gezielt weiterentwickeln können. Entfalten Sie authentische Präsenz: Lernen Sie, mit Körpersprache, Mimik, Gestik, Haltung und einem selbstbewussten Auftreten positiv zu wirken und das Selbstvertrauen nachhaltig zu stärken. Der Kurs richtet sich an Mitarbeitende und Lehrlinge im Tourismus, die ihre Gastgeberfähigkeiten stärken möchten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856036 oder einfach QR-Code scannen.

Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation für Lehrlinge

WIFI-Experten. 6 Std, 210 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 85611.016 14.10.26 Mi 09:00–15:00

IBK Nr 85611.026 15.04.27 Do 09:00–15:00

LA Nr 85611.606 04.12.26 Fr 09:00–15:00

LA Nr 85611.616 14.05.27 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. Da wollen der perfekte Auftritt und die passende Ansprache trainiert werden. Ein Lehrlingsseminar mit Fokus auf Gastgeberkompetenz.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856116 oder einfach QR-Code scannen.



Lehrabschlussprüfung Tourismus

LAP-Vorbereitung Koch und Gastronomiefachmann

KM Philipp Stohner. 32 Std, 640 Euro  

IBK	Nr 95105.016	07.09.26–10.09.26	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95105.026	14.09.26–17.09.26	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95105.036	21.09.26–24.09.26	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95105.046	11.01.27–14.01.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95105.056	18.01.27–21.01.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95105.066	18.05.27–21.05.27	Di–Fr	09:00–17:00
IBK	Nr 95105.076	31.05.27–03.06.27	Mo–Do	09:00–17:00

Der Kurs „LAP-Vorbereitung Koch und Gastronomiefachmann“ richtet sich an alle, die die Lehrabschlussprüfung im Kochberuf erfolgreich meistern wollen. Der Fokus des Kurses liegt auf der Zubereitung der Prüfungsmenus, die anhand des jeweils gültigen Warenkorbs geplant und gekocht werden. In der top-ausgestatteten Lehrküche des WIFI-Tirol – wo auch die LAP stattfinden wird – vermitteln unsere erfahrenen Trainer praxisnahe Tipps und Tricks. Für alle die im Gastronomiebereich tätig sind sei erwähnt, dass sich der Kurs ausschließlich auf die kochtechnischen Inhalte bezieht. Der Restaurantfachbereich wird in einem anderen Kurs behandelt.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951056 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Restaurant- und Gastronomiefachmann

WIFI-Experten. 32 Std, 595 Euro  

IBK	Nr 95101.016	21.09.26–24.09.26	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95101.026	18.01.27–21.01.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95101.036	31.05.27–03.06.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95101.046	14.09.26–17.09.26	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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951016 oder einfach QR-Code scannen.

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

Manuela Wolff. 32 Std, 595 Euro  

IBK	Nr 95104.016	31.08.26–03.09.26	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95104.026	22.02.27–25.02.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95104.036	10.05.27–13.05.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95104.046	28.06.27–01.07.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 95104.056	12.07.27–15.07.27	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. 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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951046 oder einfach QR-Code scannen.



LAP eVorbereitung HGA

WIFI-Experten. 10 Std, 300 Euro

ONL Nr 85506.016 30.06.27 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. Dieser Kurs ist speziell zur Vorbereitung auf die schriftliche und mündliche Prüfung entwickelt worden.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855066 oder einfach QR-Code scannen.

LAP eVorbereitung Hotelkaufmann/-frau

WIFI-Experten. 10 Std, 300 Euro

ONL Nr 85507.016 30.06.27 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. Dieser Kurs ist speziell zur Vorbereitung auf die schriftliche und mündliche Prüfung entwickelt worden.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855076 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Systemgastronomie

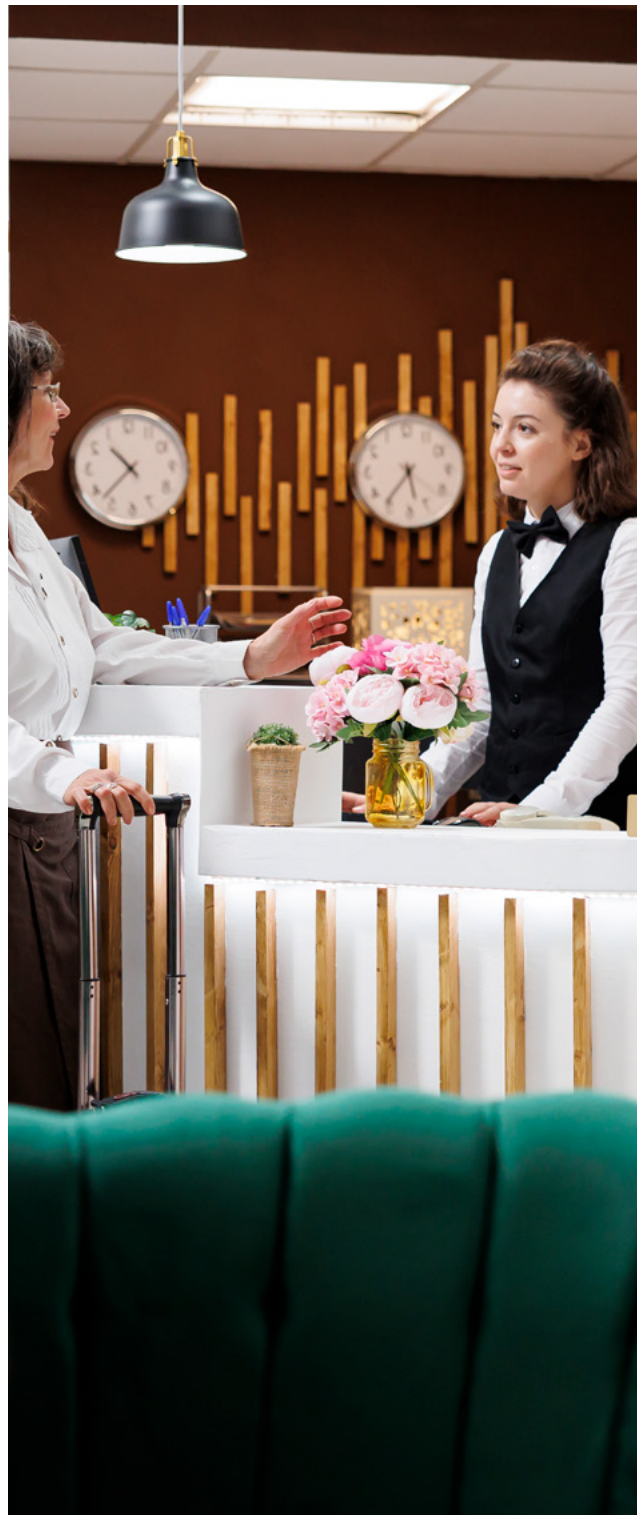
KM Philipp Stohner. 4 Std, 85 Euro LEHRE.
FÖRDERN

IBK Nr 95106.016 15.09.26 Di 09:00-13:00

Lehrlinge und Interessenten an der Lehrabschlussprüfung Systemgastronomie im zweiten Bildungsweg schaffen sich durch diese gezielte fachliche Prüfungsvorbereitung eine gute Ausgangsposition. Sie erweitern und festigen Ihr Fachwissen für die erfolgreiche Ablegung der Lehrabschlussprüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951066 oder einfach QR-Code scannen.



Ausbildung zum Jungsommelier

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
Diplom Sommelier
und Ausbildungsleiter

Be a great Sommelier!

Jungsommelier

WIFI-Experten. 80 Std, 1310 Euro  **LEHRE. FÖRDERN**

LA	Nr 85674.606	19.10.26–02.11.26	Mo–Fr	09:00–17:00
SZ	Nr 85674.806	02.11.26–17.11.26	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 85674.016	23.11.26–04.12.26	Mo–Fr	09:00–17:00
KU	Nr 85674.506	23.11.26–09.12.26	Mo–Fr	09:00–17:00
LA	Nr 85674.616	20.01.27–24.03.27	Mi	09:00–17:00
LZ	Nr 85674.906	25.01.27–22.03.27	Mo Di	09:00–17:00
KB	Nr 85674.406	31.03.27–15.04.27	Mo–Do	09:00–17:00
SZ	Nr 85674.816	12.04.27–27.04.27	Mo–Do	09:00–17:00
IBK	Nr 85674.026	24.05.27–05.06.27	Mo–Fr 1x Sa	09:00–17:00 09:00–17:00
LA	Nr 85674.626	07.06.27–18.06.27	Mo–Fr	09:00–17:00

Die Sommelier-Ausbildung in Österreich ist dreistufig aufgebaut. Wenn Sie bisher noch wenig mit Wein zu tun hatten und Ihr Wissen über Anfängerkenntnisse nicht hinausreicht, ist die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommelière genau richtig für Sie. Hier eignen Sie sich Wein-Wissen von der Pike auf an. Die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommelière legt den Schwerpunkt auf das Weinland Österreich und seine Weine. Sie machen sich mit Ihren künftigen Aufgaben als Sommelière/Sommelier 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. Sie werden sich 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/856746 oder einfach QR-Code scannen.



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



Für Sie da:

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Kursangebote, Anmeldung und Organisation

Bernadette Ribis

t: 05 90 90 5-7467

e: bernadette.ribis@wktirol.at

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

Stand: Juli 2026



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