

Lehrlingsinitiative

Kursprogramm für Lehrlinge (in Kurzarbeit)



Es geht um die Ausbildung unserer Lehrlinge

Die Zeiten für Hotellerie und Gastronomie sind ungemein herausfordernd. Drei Lockdowns und seit November weitgehend geschlossene Betriebe haben ihre Spuren hinterlassen. Dies gilt für die Unternehmerinnen und Unternehmer wie auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gleichermaßen. Eine besonders wichtige Gruppe sind dabei unsere Lehrlinge. Zwangsläufig ist die betriebliche Ausbildung im letzten halben Jahr zu kurz gekommen.

Die Ausbildung unserer Lehrlinge darf aber auch unter diesen schwierigen Umständen nicht unter die Räder kommen.

Sonderbildungsprogramm für Lehrlinge

Wir wollen in dieser Situation unseren Beitrag leisten und haben kurzfristig ein Ausbildungsprogramm für unsere Tourismuslehrlinge zusammengestellt. Das Programm bietet sowohl Live Online Kurse als auch Präsenzs Schulungen und deckt die nächsten Wochen ab. Kurzlehrgänge mit fachlich/praktischem Fokus wechseln sich mit Inputs zur so wichtigen Persönlichkeitsentwicklung unserer Lehrlinge.

Förderung: Ausbildung zahlt sich aus

Sämtliche Ausbildungsmaßnahmen werden im Rahmen der Lehrbetriebsförderungen LEHRE.FÖRDERN großzügig gefördert. Die Förderung für die Lehrbetriebe beträgt 75 % der Kurskosten und ist auf Euro 2.000 pro Lehrling über die gesamte Ausbildungsperiode begrenzt. Außerdem ist laut Bundesregierung eine zweite Förderschiene für Lehrlinge in Kurzarbeit im Aufbau.

Ihr Ansprechpartner zum Thema Förderung ist die Lehrlingsstelle – Förderservice der Tiroler Wirtschaftskammer:

t: 05 90 90 5 - 7605, 7609

e: lehre.foerdern@wktiroel.at

www.lehre-foerdern.at



Alle aktuellen Termine finden Sie auf der Rückseite!

Information und Anmeldung:

WIFI Innsbruck | Mandy Engelhardt

t: 05 90 90 5-7467 | e: mandy.engelhardt@wktiroel.at

Alle touristischen Berufsbilder:

| | | | |
|----------------|-------------------------|--------------------|---|
| VANr. 85628010 | LIVE ONLINE KURS | 09.02.21, 11.02.21 | Gäste begeistern mit Storytelling – Verkaufsgesprächen – Umgang mit Beschwerden |
| VANr. 85629010 | LIVE ONLINE KURS | 15.02.21, 17.02.21 | Mental gestärkt in die Zukunft für Tourismuslehrlinge |
| VANr. 85631010 | LIVE ONLINE KURS | 23.02.21, 25.02.21 | Interkulturelle Kompetenz für Tourismuslehrlinge |
| VANr. 85630020 | | 24.02.21 | Business Basics für Tourismuslehrlinge |



Berufsbild Restaurantfach (und HGA)

| | | | |
|----------------|--|-------------------|--|
| VANr. 85636010 | | 09.03.21-11.03.21 | Die Bühne der Gastgeber – Praxis für Restaurantlehrlinge |
| VANr. 85637010 | | 16.03.21-18.03.21 | Genusswelten (Bar, Barista, Wein) – Praxis für Restaurantlehrlinge |
| VANr. 85625020 | | 31.05.21 | Bartraining für Lehrlinge |



Berufsbild HGA und Hotelkauffrau:

| | | | |
|----------------|--|--------------------|--|
| VANr. 85624010 | | 26.02.21, 05.03.21 | Online und Social Media Marketing für Tourismuslehrlinge |
|----------------|--|--------------------|--|



Berufsbild Koch

| | | | |
|----------------|--|-------------------|--|
| VANr. 85531010 | | 04.02.21-05.02.21 | Kitchen Basics für Lehrlinge: Rotisseur & Entremetier – zeitgemäße und klassische Beilagen |
| VANr. 85533020 | | 08.02.21-09.02.21 | Kochpraxis für Lehrlinge: Anrichten und Dekorieren |
| VANr. 85530010 | | 11.02.21-12.02.21 | Kitchen Basics für Lehrlinge: Pâtissier – Teige & Massen |
| VANr. 85532010 | | 18.02.21-19.02.21 | Kitchen Basics für Lehrlinge: Gardemanger – Vorspeisen & Suppen |
| VANr. 85529010 | | 11.03.21-12.03.21 | Kochpraxis für Lehrlinge: Fische und Krustentiere |



Information und Anmeldung:

WIFI Innsbruck | Mandy Engelhardt | t: 05 90 90 5-7467 | e: mandy.engelhardt@wktirol.at