



Karriere im Tourismus für Lehr- linge

Bildungsprogramm 2024/2025

Karriere im Tourismus für Lehrlinge

Kitchen Basics für Lehrlinge: Fisch und Krustentiere

WIFI-Experten. 16 Std, 365 Euro  

IBK Nr 85529.014 17.10.24-18.10.24 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/855294 oder einfach QR-Code scannen.

Kitchen Basics für Lehrlinge: Pâtissier – Teige und Massen

WIFI-Experten. 16 Std, 365 Euro  

IBK Nr 85530.014 16.12.24-17.12.24 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 Abschlussprüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855304 oder einfach QR-Code scannen.



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

WIFI-Experten. 16 Std, 365 Euro 

IBK Nr 85531.014 10.03.25-11.03.25 Mo Di 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/855314 oder einfach QR-Code scannen.

Kitchen Basics für Lehrlinge – Vegan und Vegetarisch

WIFI-Experten. 16 Std, 365 Euro 

IBK Nr 85533.014 03.04.25-04.04.25 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/855334 oder einfach QR-Code scannen.

Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation für Lehrlinge

WIFI-Experten. 6 Std, 190 Euro 

IBK Nr 85611.014 18.10.24 Fr 09:00-15:00

IBK Nr 85611.024 11.04.25 Fr 09:00-15:00

LA Nr 85611.604 22.11.24 Fr 09:00-15:00

LA Nr 85611.614 27.06.25 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/856114 oder einfach QR-Code scannen.

Bartraining für Lehrlinge

Mate Kende. 8 Std, 200 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK	Nr 85625.014	20.01.25	Mo	09:00-17:00
KU	Nr 85625.504	18.11.24	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/856254 oder einfach QR-Code scannen.

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

Manuela Wolff. 32 Std, 535 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK	Nr 95104.014	02.09.24-05.09.24	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95104.024	17.02.25-20.02.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95104.034	05.05.25-08.05.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95104.044	30.06.25-03.07.25	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/951044 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Koch und Gastronomiefachmann

WiFi-Experten. 32 Std, 580 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK	Nr 95105.014	03.09.24-06.09.24	Di-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.024	10.09.24-13.09.24	Di-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.034	17.09.24-20.09.24	Di-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.044	13.01.25-16.01.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.054	20.01.25-23.01.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.064	19.05.25-22.05.25	Mo-Do	09:00-17:00
IBK	Nr 95105.074	02.06.25-05.06.25	Mo-Do	09:00-17:00

Kochlehrlinge und Personen im Lehrberuf Gastronomieprofi sowie Interessenten an der Lehrabschlussprüfung Köchin/Koch 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. Ebenso in puncto Fachgespräch und schriftlicher Prüfung wird hier von A-Z alles durchgegangen, was prüfungsrelevant ist. 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/951054 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Konditor

Jürgen Innerbichler. 4 Std, 85 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK	Nr 95107.014	19.05.25	Mo	18:00-21:45
IBK	Nr 95107.024	02.06.25	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/951074 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Restaurant- und Gastronomiefachmann

WiFi-Experten. 32 Std, 535 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK	Nr 95101.014	17.09.24-20.09.24	Di-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 95101.024	21.01.25-24.01.25	Di-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 95101.034	02.06.25-05.06.25	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/951014 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@wkttirol.at



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: September 2024



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