



Kursprogramm für Konditoren 2024/2025

Auf dem Weg zur Perfektion

Auf dem Weg zur Perfektion

Vorbereitung auf die Meisterprüfung Konditoren

Meisterkurs Konditor

Christian Schaberreiter. 152 Std, 2990 Euro 

IBK	Nr 95330.014	13.09.24-13.12.24	Fr	09:00-17:00
			Do	18:00-21:45

Konditorinnen und Konditoren erhalten die für die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung notwendigen Kenntnisse: • Garnieren • Desserts • Petits fours • Kuchen und Torten • Pralinen • Tee- und Stückgebäck • Cremen • Mandelkonfekt • Blätter-, Plunder-, Brandteig • Stollen • Rouladen • Sahneis • Fachtheorie • Fachzeichnen • Fachkalkulation Dieser Meisterkurs bereitet auf die Module 1b, 2b und 3 der Meisterprüfung vor.

Voraussetzungen: Lehrabschlussprüfung Konditor oder erfolgreicher Abschluss der WIFI Fachausbildung Konditor



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/953304 oder einfach QR-Code scannen.

Konditor auf dem zweiten Bildungsweg Fachausbildung Konditor

Christian Schaberreiter. 140 Std, 2550 Euro 

IBK	Nr 95103.014	06.02.25-25.04.25	Do	17:30-21:05
			Fr	08:50-16:35

IBK	Nr 95103.024	15.05.25-08.08.25	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.

Abschluss: Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab, welche separat zu buchen ist. Nach

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951034 oder einfach QR-Code scannen.

Fachausbildung Konditor Abschlussprüfung

Christian Schaberreiter. 12 Std, 290 Euro

IBK	Nr 95102.014	08.05.25-09.05.25	Do	09:00-13:00
			Fr	09:00-17:00

IBK	Nr 95102.024	13.08.25-14.08.25	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/951024 oder einfach QR-Code scannen.

LAP-Vorbereitung Konditor

Jürgen Innerbichler. 4 Std, 85 Euro 

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.



Die ganze Vielfalt der Konditorei in Fachseminaren

Petits Gâteaux – Kleine Törtchen in Hochglanzoptik

Christian Schaberreiter. 8 Std, 275 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65401.014 24.09.24 Di 09:00-17:00

Kleine Törtchen werden von Konditoren und Pâtisiers 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/654014 oder einfach QR-Code scannen.

Pralinen und Schokosnacks

Christian Schaberreiter. 8 Std, 275 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65404.014 15.10.24 Di 09:00-17:00

Pralinen handgefertigt mit köstlichen Füllungen wie • Ganachen • Nougat • Fruchtgelees • knusprigen Einlagen gehören zum Sortiment jeder feinen Konditorei und Pâtisserie. 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/654044 oder einfach QR-Code scannen.

Panettone und Colazione all'Italiana

Christian Schaberreiter. 16 Std, 430 Euro update LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65400.014 12.11.24-13.11.24 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/654004 oder einfach QR-Code scannen.

Raffinierte Desserts für die Gastronomie

WIFI-Experten. 8 Std, 275 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65403.014 25.02.25 Di 09:00-17:00

Vom modernen Dessert in der heutigen Gastronomie bis zum Klassiker im neuen Kleid. • Interessante Geschmackskombi-

nationen: • 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/654034 oder einfach QR-Code scannen.

Airbrush für Konditoren mit Mario Romani – Basiskurs

Christian Schaberreiter. 8 Std, 275 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65407.014 11.03.25 Di 08:00-17:00

Airbrush ist beim modernen Dekorieren nicht mehr wegzudenken. In kurzer Zeit können damit einzigartige und fantasievolle Dekorationen hergestellt werden. Und schon verleihen Sie Ihren süßen Kreationen mehr Pfiff.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654074 oder einfach QR-Code scannen.

Backen ohne Gluten und Laktose: Köstliche Torten bei Unverträglichkeiten

Christian Schaberreiter. 8 Std, 275 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK Nr 65406.014 27.05.25 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/654064 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 2024



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