





## WIFI-Wissensgarantie

**Prüfung nicht bestanden –  
Kurs 1x kostenlos wiederholen**

Die Wissensgarantie gilt sowohl für Kurse, die mit einer WIFI-Prüfung abschließen, als auch für Vorbereitungskurse auf Meister-, Befähigungs- und Lehrabschlussprüfungen sowie für Kurse, bei denen die Prüfung von einer externen Stelle (zB. Cambridge Sprachzertifikate, Microsoft Prüfungen) abgenommen wird.

**Details unter:  
[wifi.at/ooe/wissensgarantie](http://wifi.at/ooe/wissensgarantie)**

**wifi.at/ooe:** Online finden Sie das komplette Kursangebot mit allen Details und können sich direkt anmelden.

**WIFI-Kundenservice:** Kommen Sie ins WIFI-Kundenservice Linz oder in ein regionales Bildungszentrum – Sie erhalten dort Ihre gewünschten Informationen und können sich sofort anmelden.

**Servicetelefon: 05-7000-77  
[kundenservice@wifi-ooe.at](mailto:kundenservice@wifi-ooe.at)**

### Sie haben noch Fragen?

Senden Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie an und wir kümmern uns umgehend um Ihr Anliegen.

### Anmeldung zur Lehrabschluss-, Meister-, Befähigungs-, Unternehmerprüfung:

[wko.at/ooe](http://wko.at/ooe)  
[online.wkooe.at](http://online.wkooe.at)  
[pruefungen@wkooe.at](mailto:pruefungen@wkooe.at)

**T 05-90909-2100**

**KOSTENLOSER  
SERVICE**

## Nutzen Sie unsere WIFI-Bildungsberatung!

Das WIFI Oberösterreich ist mit einem vielfältigen Kursangebot nicht nur der Ausbildungspartner Nr. 1, sondern auch ein fachkundiger Berater bei der beruflichen Weiterbildungsplanung. Speziell geschulte Mitarbeiter geben wertvolle Tipps und entwickeln gemeinsam mit dem Kunden einen persönlichen Weiterbildungs- bzw. Karrierefahrplan – und das kostenlos! Ob für berufliche Neuorientierung, Wiedereinsteiger nach der Karenz, Berufsmatura oder maßgeschneiderte Beratung für Menschen ab 45 Jahren – das WIFI OÖ gilt hier als erste Anlaufstelle für praxisnahe Beratung.

**Terminvereinbarung unter T 05-7000-77**







# Rezept Blätterteig Mille Feuille

## ZUTATEN für 6 Desserts

300 g Fertigen Blätterteig

## Creme:

50 g Eigelb  
1 Eier  
40 g Feinkristallzucker  
1 TL Vanillezucker  
2 cl Rum  
Prise Salz  
2 Bl Gelatine  
250 ml Obers  
1/2 Vanillestange

## ZUBEREITUNG

- 1| Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- 2| Eier, Eigelb, Feinkristallzucker, Vanillezucker und Mark, Rum, Prise Salz über Wasserdampf zuerst heiß, dann kalt schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in etwas warmen Obers auflösen, zufügen
- 3| Obers fest schlagen und unter die Masse heben, kaltstellen, vor Gebrauch in Spritzbeutel füllen
- 4| Blätterteig ca. 1/2 cm dick ausrollen und bei 200° goldgelb backen, auskühlen lassen
- 5| Mit einem Sägemesser quer durchschneiden und dann in 6 Stücke teilen
- 6| Boden mit der Vanillecreme befüllen, mit Beeren garnieren und Deckel draufsetzen

**Ofentemperatur:** 200C°, Ober - & Unterhitze

**Backzeit:** ca. 10 - 15 min

# Inhalt

Management/Betriebswirtschaft  
und Lehrgänge

Seite 2 bis 6

Reisebüroassistent:in

Seite 7

Weinausbildungen

Seite 8 bis 11

Cocktail-Akademie - Profi werden

Seite 12

Kaffee

Seite 13 bis 14

Basisausbildung  
für den Restaurant-Service

Seite 15 bis 17

Praxis für die Küche

Seite 18 bis 21

Lehrgänge Küche

Seite 22 bis 31

Sport- und Freizeitwirtschaft

Seite 32 bis 37

8376P

## Vorbereitungskurs – Gastgewerbe-Befähigungsprüfung

### MODUL 1 und 2

Bereiten Sie sich mit dem „Vorbereitungskurs – Gastgewerbe-Befähigungsprüfung“ optimal auf die Module 1 und 2 der Gastgewerbe-Befähigungsprüfung vor. Die Prüfung für das reglementierte Gastgewerbe (Gastgewerbe-Befähigungsprüfung) besteht aus 2 Modulen.

#### Die Voraussetzung:

Einziges Antrittsvoraussetzung zur Befähigungsprüfung ist die Vollerfüllung des 18. Lebensjahres.

#### Der Inhalt (Prüfungsgebiete der Befähigungsprüfung):

##### Modul 1: Schriftliche Prüfung

Die schriftliche Prüfung ist ein einheitlicher Gegenstand und umfasst:

- Unternehmensführung
- Kostenrechnung
- Kalkulation und Controlling
- Marketing
- Management
- Organisation und
- Kommunikation

##### Entfall der schriftlichen Prüfung:

Möglicher Entfall – siehe Info [wko.at/ooe/pruefungen](http://wko.at/ooe/pruefungen)

##### Modul 2: Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung besteht aus 2 Gegenständen:

##### Berufs- und Fachkunde

- Lebensmittelkunde  
(einschließlich Grundzüge der Ernährungslehre)
- Küchenkunde
- Getränkekunde
- Servierkunde
- Recht

#### Die Zielgruppe:

Alle, die zur Gastgewerbe-Befähigungsprüfung antreten wollen.

#### Die Lernziele:

- Sie erwerben alle Kenntnisse, die für die Absolvierung der schriftlichen Prüfung notwendig sind.
- Alle Inhalte von Berufs- und Fachkunde sowie Recht sind Ihnen vertraut.



**PREIS:** € 1.720,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 130 Trainingseinheiten

##### WIFI LINZ

- 11.9. bis 31.10.2023, Mo, Di 9 bis 17 Uhr, teilweise bis 17:45 Uhr
- 19.2. bis 10.4.2024, Mo, Di, Mi 9 bis 17 Uhr, teilweise bis 17:45 Uhr

##### WIFI GMUNDEN

- 4.3. bis 3.5.2024, Mo, Di, Do 17 bis 21:15 Uhr

##### WIFI RIED

- 11.9. bis 14.11.2023, Mo bis Do 18 bis 21:30 Uhr

##### WIFI VÖCKLABRUCK

- 2.10. bis 1.12.2023, Mo bis Do 17:45 bis 22 Uhr

##### WIFI WELS

- 29.1. bis 21.3.2024, Mo bis Mi 12:30 bis 18 Uhr - zusätzlich 21.3.2023 Do 12.30 bis 16.30 Uhr

### 8377P Vorbereitungskurs - Gastgewerbe-Befähigungsprüfung nur MODUL 2 - für alle denen das Modul 1 angerechnet wird

**PREIS:** € 995,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 54 Trainingseinheiten

##### WIFI LINZ

- 3.10. bis 31.10.2023, Mo, Di 9 bis 17:45 Uhr
- 12.3. bis 10.4.2024, Mo, Di, Mi 9 bis 17:45 Uhr

##### WIFI GMUNDEN

- 4.3. bis 3.5.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)

##### WIFI RIED

- 11.9.2023 bis 14.11.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)

##### WIFI VÖCKLABRUCK

- 10.10. bis 1.12.2023 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)

##### WIFI WELS

- 29.1. bis 4.3.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)

### 8375P Informationsveranstaltung Gastgewerbe-Befähigung

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

##### ONLINE

- 21.8.2023, Mo 17:30 bis 19 Uhr, Live Online Kurs
- 16.1.2024, Di 17:30 bis 19 Uhr, Live Online Kurs



„Wenn Sie gerne Kontakt mit Menschen haben und diese gerne bewirten, dann ist die Gastronomie der ideale Berufszweig. Im WIFI OÖ haben Sie die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten im Bereich Küche und Restaurant sowohl theoretisch als auch praktisch auszubauen. Ob Quereinsteiger:innen oder Fortgeschrittene – in unseren Kursen werden Ihnen die Kenntnisse vermittelt, um erfolgreich in der abwechslungsreichen Welt der Gastronomie tätig zu sein.“

**Veronika Herndler**

WIFI-Trainerin im Bereich Gastronomie und Service

8386P

## Diplomlehrgang Gastronomiemanagement

### Der Weg zum persönlichen Unternehmenskonzept

Der Verdrängungswettbewerb in der Gastronomie wird härter und betriebswirtschaftliche Kenntnisse gewinnen immer mehr an Bedeutung. Erfolg ist kein Zufall, sondern das Resultat vieler Komponenten. Besonders die kaufmännische sollte als Führungsaufgabe unbedingt wahrgenommen werden.

Sie setzen sich im Kurs „Diplomlehrgang Gastronomiemanagement“ mit Marketing, Controlling, Finanzierung und Rechnungswesen auseinander und verstehen dann betriebswirtschaftliche Zusammenhänge besser. Eine eventuell vorhandene Scheu von der „Zahlenarbeit“ legen Sie ab. Sie lernen auch aus einer Bilanz zu lesen und beschäftigen sich mit der erfolgreichen Marktpositionierung Ihres Betriebes. Die Arbeit in Kleingruppen ermöglicht ein optimales Eingehen des Trainers auf wichtige Themen.

#### Die Inhalte:

- Rechnungswesen
- Finanzierung und Controlling
- Marketing
- Recht
- Mitarbeiterführung

#### Die Zielgruppe:

Unternehmer:in, Betriebsgründer:in, Betriebsnachfolger:in, Personen sollten über eine Lehrabschlussprüfung (Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, Systemgastronom, Hotel- und Gastgewerbeassistenten, Gastronomiefachmann/-frau, Betriebsdienstleister:in) verfügen, Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschulen mit Schwerpunkt Tourismus, Mitarbeiter im Gastgewerbe.

#### Die Trainingsziele:

- Sie tragen die Vision und Strategie des Unternehmens mit und setzen die daraus abgeleiteten Ziele um.



- Sie können eine Unternehmenspolitik beschreiben und deren Wirkung im Unternehmen erkennen.
- Sie agieren mit den Stakeholdern im Betriebsumfeld als Gastro-Profi.
- Sie können die für ihren Bereich rechtlichen Rahmenbedingungen berücksichtigen.
- Sie können Veränderungen der Umwelt durch systematische Beobachtung wahrnehmen und Rückschlüsse für den Betrieb ziehen.

#### Die Prüfung:

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen.

- Schriftliche Prüfung: 2 Einheiten
- Erstellung eines Unternehmenskonzeptes für den eigenen Betrieb
- Konzeptpräsentation und mündliche Prüfung: 30 Minuten

Nach der schriftlichen Prüfung werden die Kunden und Kundinnen zu einem Prüfungsgespräch geladen. Als Basis dienen die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung. Das Gespräch dient zur Überprüfung der „Can do – Statements“. Während des Gesprächs beurteilt der/die Prüfer:in, ob die geforderten Fähigkeiten vorhanden sind. Weitere Prüfungsdetails werden am ersten Kurstag besprochen.

#### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 1.780,- inkl. Prüfung und Unterlagen

**DAUER:** 88 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 2.10. bis 31.10.2023, Mo Di 8:30 bis 16:30 Uhr,  
Prüfung: 13.11.2023, Mo 9 bis 11 Uhr (schriftlich):  
27.11.2023, Mo ab 9 Uhr (mündlich)



#### 8385P Informationsveranstaltung Gastronomiemanagement

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### ONLINE

- 29.8.2023, Di 18 bis 19:30 Uhr, Live Online Kurs



„Als Trainer:in für angehende Gastronomie-Profis erlangen Sie in meinem Lehrgang das notwendige Basiswissen, um in der Branche erfolgreich zu sein. In unserer Ausbildung vermitteln wir nicht nur theoretisches Wissen, sondern legen Wert auf praktische Fertigkeiten. Dabei stehen Ihnen erfahrene Fachleute zur Seite, die Ihnen bei der Entwicklung Ihrer beruflichen Kompetenzen helfen.“

#### KommR Gerold Royda

Spartenobmann-Stv. Tourismus und Freizeitwirtschaft WKOÖ, Fachgruppenobmann Hotellerie WKOÖ, Bundesausbildungsleiter WKÖ für Tourismusberufe und WIFI-Trainer



8396P

## Rezeptionslehrgang

Im Lehrgang „Rezeptionslehrgang“ lernen Sie den organisatorischen Ablauf sowie sämtliche Verwaltungsarbeiten in einer Rezeption kennen. Rezeptionistinnen und Rezeptionisten sind die zentrale Anlaufstelle für die Gäste eines Hotels. Im Frontoffice sind daher Menschen gefragt, die nicht nur hervorragende fachliche Kenntnisse in Marketing, Verkauf, Kommunikation, Bankett und EDV mitbringen, sondern die sich auch durch ihre Persönlichkeit auszeichnen.

In dieser Ausbildung machen Sie sich fit für die herausfordernde Arbeit an der Hotel-Rezeption. In zwei Wochen eignen Sie sich alle Fähigkeiten an, die Sie für Ihre Tätigkeit im Frontoffice benötigen.

### Die Voraussetzungen:

- EDV-Grundkenntnisse
- Mindestalter: 18 Jahre
- Gute Deutschkenntnisse
- Vorkenntnisse im Hotel- und Gastgewerbe sind nicht unbedingt erforderlich.

### Die Inhalte:

- Praktische Organisation der Rezeptionsarbeit
- Hotel-Software „Gastrodat“
- Persönlichkeits- und Verhaltenstraining
- Telefontraining
- Beschwerdemanagement
- Marketing
- EDV-Einsatz im Hotel

Schwerpunkte dieser Ausbildung sind weiters: Verhaltenstraining, Marketing in der Hotellerie, Telefontraining, Korrespondenztraining, EDV-Einsatz im Hotel, Internet und E-Mails, rechtliche Grundlagen, Zusammenarbeit zwischen Reisebüros, Tourismusverbänden und Hotels.

Im Anschluss an diesen Lehrgang haben Sie die Möglichkeit, eine Prüfung (Projektarbeit und mündliche Prüfung) abzulegen.

### Die Zielgruppe:

Kontaktfreudige Personen, die Interesse an einer Tätigkeit am Empfang haben - Vorkenntnisse im Hotel- und Gastgewerbe sind nicht notwendig. Bereits in einer Rezeption tätige Personen können sich ein fundiertes Basiswissen für Ihre berufliche Weiterentwicklung erwerben.

### Die Lernziele:

- Sie wissen um die Bedeutung der Rezeption als zentrale Anlaufstelle für die Gäste.
- Sie erwerben alle Fähigkeiten, die Sie für Ihre Tätigkeit im Frontoffice benötigen.
- Organisation, Beschwerdemanagement, Marketing, Hotel-EDV sind für Sie wohlvertraute Erfolgsfaktoren.
- Persönlichkeits- und Verhaltenstraining führt Sie heran an den perfekten Auftritt.

### Die Lehrgangsführerin:

Elisabeth Brenner



### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

**PREIS:** € 1.950,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 100 Trainingseinheiten

#### WIFI GMUNDEN

- 8.4. bis 25.4.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Prüfung: Fr 26.4.2024 9 bis 12:30 Uhr



#### 8395P Informationsveranstaltung Rezeptionslehrgang

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### ONLINE

- 11.3.2024, Mo 17:30 bis 19 Uhr, Live Online Kurs

8411P

## Ausbildung zum Wedding Planner

Wedding Planner haben eine lange Tradition. Sie sind Brautpaaren persönliche Begleiter, die über das Budget wachen und in dessen Rahmen alle Wünsche und Träume wahr werden lassen. Sie sorgen dafür, dass am sprichwörtlich „Schönsten Tag“ im Leben, auch alles zur vollsten Zufriedenheit abläuft.

Wenn Sie die Organisation einer Hochzeit und der begleitenden Feierlichkeiten übernehmen, sollten Sie nicht das kleinste Detail übersehen. Von den rechtlichen Rahmenbedingungen bis hin zur Dekoration der Tafel, von der Hochzeitstorte bis zum Fotografen. Im Rahmen der „Ausbildung zum Wedding Planer“ erarbeiten Sie zusätzlich Ihr eigenes Projekt.

Seien Sie in Zukunft der verlässliche und kreative Begleiter, den sich jedes Hochzeitspaar wünscht!

### Die Inhalte:

- Unternehmensgründung
- rechtliche Grundlagen zur Erlangung der Gewerbeberechtigung
- allgemeine rechtliche Grundlagen
- Zeitmanagement
- Hochzeitsbudget
- Controlling
- Kulturkreise
- Hochzeitsbekleidung
- Frisur
- Make-up
- Trauungszeremonien
- Ehevertrag
- Agape und Tafel
- Blumen
- Drucksorten
- Musik und Licht
- Photographie und Videographie
- Transportmittel
- Konflikt- und Pannenmanagement

### Die Zielgruppe:

Personen,

- die eine Tätigkeit als Wedding Planner anstreben
- die kreativ und organisationsstark sind
- die Eventmanager oder Caterer sind und eine Zusatzqualifikation anstreben

### Die Lernziele:

- Sie kennen die rechtlichen Grundlagen zur Erlangung der Gewerbeberechtigung.
- Kriterien wie Zeitmanagement, Budget, Controlling, Kulturkreise, Konflikt- und Pannenmanagement sind Ihnen vertraut.
- Sie erfahren alles über Hochzeitsbekleidung, Trauungszeremonien, Agape und Tafel, Blumen, Drucksorten, Musik, Licht, Photographie und Video.
- Lösungs- und kundenorientiertes Handeln im Sinne des Brautpaars ist für Sie selbstverständlich.



### Die Prüfung:

Am Ende des Lehrgangs kann eine Prüfung abgelegt werden. Die Prüfung besteht aus einer schriftlichen Prüfung, einer Projektarbeit und einem Fachgespräch. Bei einem positiven Abschluss erhalten die Kunden ein WIFI-Zeugnis.

### Projektarbeit:

Sie erhalten zu Kursbeginn vom/von der Trainer:in Ihre Aufgabenstellung zur Projektarbeit, sodass genügend Zeit zur Umsetzung bleibt.

### Prüfungsergebnis:

Alle Teile der Prüfung müssen positiv beurteilt werden, um ein positives Gesamtergebnis zu erlangen. Ihre Note erfahren Sie direkt nach der mündlichen Prüfung.

### Der Lehrgangleiter:

Josef Weidinger

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

#### 8411P Ausbildung zum Wedding Planner

**PREIS:** € 1.520,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 80 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 20.10. bis 25.11.2023, Fr 14 bis 21:30 Uhr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr, Prüfung: 9.12.2023 ab 8:30 Uhr



#### 8410P Informationsveranstaltung Wedding Planner

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 21.9.2023, Do 19 bis 20:30 Uhr

8414P

## Diplomlehrgang Hygienemanager:in

In dem „Diplomlehrgang Hygienemanager:in“ lernen Sie alles, was Sie in der Praxis zum Thema Hygiene benötigen. Ob Bäckerei, Fleischerei, Caterer, Molkerei, Direktvermarkter, Café, Landgasthaus oder Kebab-Stand, ob Großküche, Handel oder Industrie - jeder, der beruflich mit Lebensmitteln hantiert, muss die Hygiene-Regeln zu 100 Prozent kennen und einhalten. Hygienische Mängel sind brandgefährlich. Sie greifen nicht nur die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten an, sondern untergraben auch den Fortbestand des gesamten Unternehmens samt den damit verbundenen Arbeitsplätzen.

### Die Voraussetzung:

Empfohlen wird Berufserfahrung in Lebensmittelproduktion und Handel, System- Gastronomie, Hygieneberatung bzw. Gastronomieberatung

### Die Inhalte:

- Allgemeine Hygiene
- Gesetzliche Grundlagen
- Lebensmitteltechnologie
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingskontrolle
- HACCP
- Normen und Standards
- Prüfungsvorbereitung

### Die Zielgruppe:

Die Ausbildung Diplomlehrgang Hygienemanager:in richtet sich an alle Personen, die fundierte Kenntnisse im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit „from Stable to Table“ erlangen wollen. Zielgruppen, die diese Zusatzqualifikation anwenden können, sind Personen aus Primärproduktion (Direktvermarkter), Hersteller aller Arten von Speisen und Getränken, Gastronomen (speziell Systemgastronomie) sowie der Personen im Lebensmittelhandel:

### Die Lernziele:

- Sie kennen sich mit sämtlichen Hygienevorschriften aus.
- Sie sind in der Lage Hygienemanagementkonzepte und Prüfungsprotokolle zu erstellen.
- Sie können selbstständig Prüfkontrollen und Eigenkontrolle nach den Grundsätzen von HACCP durchführen.
- Sie können Mitarbeiter:innen auf dem Gebiet der Betriebshygiene schulen.
- Sie können Gefahrengruppen definieren, segmentieren und diese hinsichtlich Risikopotential einschätzen.
- Sie können entsprechende zielgerichtete Korrekturmaßnahmen planen und veranlassen.
- Sie können zielorientiert Konflikte lösen.

### Die Prüfung:

#### Der Prüfungsablauf:

- Die Prüfung besteht auf einer mündlichen Prüfung (ca. 20 min.) und umfasst alle gelernten Kursinhalte. Pro Modul wird Ihnen eine Fachfrage gestellt.



### Der Trainer:

HYGIENICUM® GmbH  
Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 1.880,- inkl. Unterlagen und Prüfung  
**DAUER:** 90 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 11.3. bis 22.3.2024, Mo bis Fr 9 bis 17:45 Uhr



#### 8413P Informationsveranstaltung Hygienemanager:in

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!  
**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### ONLINE

- 13.2.2024, Di 18 bis 19:30 Uhr, Live Online Kurs



8417P

## Ausbildung zum/zur Reisebüroassistent:in

### Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung

Jetzt wird wieder gebucht. Die Sehnsucht nach Erholung und die Liebe zum Reisen sind bei vielen Menschen ganz stark verankert und so gibt es aktuell einen richtigen Buchungsboom. Das Informations- und Sicherheitsbedürfnis der Kunden bringt ein Comeback der Reisebüros. Von der Beratung, über die Buchung bis zur Rückkehr – als Reisebüroassistent:in erfüllen Sie Gästen ihre Urlaubswünsche. In wenigen Monaten erlernen Sie Verkaufsstrategien, Fachkompetenz in der Reisebürofachkunde, weltweite Tourismusgeografie und natürlich auch die Welt der Kreuzfahrten und Airlines.

#### Die Voraussetzungen:

- MS Office (Outlook) Kenntnisse
- Gute Englisch- und Deutschkenntnisse
- Geografiekenntnisse

#### Die Inhalte:

- Reisebüromanagement/Reisebürofachkunde
- Destinationsmanagement und Geografie
- Flug/Airline
- Kreuzfahrt
- Kommunikation

#### Die Zielgruppe:

Quereinsteiger:innen und Berufsumsteiger:innen mit dem Ziel in der Reisebürobranche Fuß zu fassen

#### Die Lernziele:

- Sie kennen die Grundlagen der Reisebürofachkunde.
- Sie können die Urlaubswünsche der Kunde fachlich bearbeiten und erleben gemeinsam mit dem Kunden wahre Glücksmomente.
- Sie entwickeln ein berufliches Selbstbewusstsein dank Wissensvermittlung und Kompetenz.
- Fachkenntnisse im Bereich Flugreisen sind für Sie wertvolles Rüstzeug.
- Sie kennen die rechtlichen Grundlagen im Reisebüro/Reiseveranstalter Bereich.
- Sie verstehen die Zusammenhänge zwischen Kommunikation und der bestmöglichen Umsetzung von Verkaufstechniken.
- Sie können den Online-Dschungel von Urlaubsanbietern besser einschätzen und dem Kunden sinnvolle Tipps geben.



#### Die Prüfung:

Die Prüfung findet im Rahmen vom Kurs statt.

- Schriftliche Prüfung: 2 Stunden aus allen fachlichen Bereichen
- Mündliche Prüfung: rund 20 Minuten aus allen fachlichen Bereichen

Beide Teilbereiche müssen positiv absolviert werden. Das Ergebnis erfahren Sie direkt nach der mündlichen Prüfung.

#### Ihre Qualifikation:

WIFI-Zeugnis

#### Der Hinweis:

Der Lehrgang dient auch zur optimalen Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung „Reisebüroassistent/Reisebüroassistentin“. Für die Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung empfehlen wir auch den Kurs „Intensivkurs zur kaufmännischen Lehrabschlussprüfung“.

**PREIS:** € 2.050,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 160 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 22.1. bis 17.6.2024, Mo, Mi 18 bis 21:30 Uhr
- Prüfung: 24.6.2024, Mo 10 bis 17 Uhr



#### 8416P Informationsveranstaltung Reisebüroassistent/in

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 14.12.2023, Do 18:30 bis 20 Uhr



„In unserem Beruf haben wir die Chance, uns täglich mit den schönsten Urlaubsdestinationen der Welt zu beschäftigen. In der Ausbildung „Reisebüroassistent:in“ erlernen Sie die Grundlagen der Reisebürofachkunde, der Tourismusgeographie, des Reiserechts, der Flug-, Bahn- und Schifffahrtskenntnisse und können somit direkt in die faszinierende Welt des Tourismus einsteigen. Lassen Sie uns die Welt gemeinsam entdecken!“

#### Renate Platzer-Boss

WIFI-Lehrgangsinstruktorin Ausbildung zum/zur Reisebüroassistent:in



## Weinausbildungen

Das Erkennen der geografischen Herkunft eines Weines, Einblicke in die Besonderheiten eines Jahrganges, die Fähigkeit, komplexe Geruchs- und Geschmackseindrücke zu erkennen und zu vergleichen – all das und noch viel mehr sind Bestandteile dieser fundierten Ausbildung. Profis aus der Praxis vermitteln Wissenswertes über das Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt ebenso lebendig, wie Wesentliches über Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung verschaffen zusätzliche Kompetenz. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings runden die Ausbildung ab.

### 8450P Informationsveranstaltung Weinausbildung

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 19.9.2023, Di 18 bis 19:30 Uhr



## IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450P	➤ Sommelier Österreich – 8453P	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454P	➤ Diplom-Sommelier – 8456P	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457P	➤ „Diplom-Sommelier“

oder

	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel
➤ Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450P	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8451P oder Ausbildung zum Jungsommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jungsommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich – 8453P	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454P	➤ Diplom-Sommelier – 8456P	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457P	➤ „Diplom-Sommelier“

#### \* Zulassungsbedingungen für den direkten Einstieg Sommelier Österreich – 8453P

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann der Kandidat ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.

#### Voraussetzung für die Diplom-Sommelier-Prüfung:

- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich – 8454P
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8456P; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: [wifi.at/ooe/sommelier](http://wifi.at/ooe/sommelier)



8451P

## Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin

Die Zahl der Weinliebhaber:innen und -kenner:innen nimmt ständig zu. Das Wissen um Wein liegt nicht nur im Gastronomie- sondern auch im Privatbereich mehr denn je im Trend.

Im Lehrgang „Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin“ begleiten wir Sie auf dem Weg zum Weinexperte/zur Weinexpertin. Neben dem Wissen über österreichische, französische, italienische, spanische, australische und südafrikanische Weine, setzen Sie sich auch mit Themen wie Verkostungstechnik, Lagerung, Gläserkunde, Weinbau und Kellerwirtschaft auseinander.

Sind Ihre Gäste, Kunden oder Freunde Weinkenner, so werden sie sich in Zukunft über Sie als kompetenten Gesprächspartner freuen. Sind sie es nicht, dann werden sie von Ihrem guten Rat überrascht sein.

### Die Inhalte:

- Sensorik
- Praktisches Weinservice (mit verschiedenen Verschlüssen) LAP Niveau
- Weinbau – Kellerwirtschaft - Etikettensprache
- Weinland Österreich
- Wein International – LAP Niveau
- Allgemeine Getränkekunde – LAP Niveau
- Wein & Kulinarik – LAP Niveau
- Exkursion

### Die Zielgruppe:

Weininteressierte, Weinliebhaber:innen, Gastronomie, Mitarbeiter :innen des Weinhandels, der Weinwirtschaft und private Weinklubs.

### Die Lernziele:

- Sie beherrschen die Weinverkostungstechnik, Weine nach dem 20 Punktesystem bewerten und beschreiben nach Standards.
- Selbstständiges Durchführen des gesamten Weinservice mit Belüften und Dekantieren ist Ihnen vertraut.
- Sie verstehen die jahreszeitbezogenen Arbeiten im Weingarten, der grundlegenden Weinproduktion und der Etiketten.
- Sie verstehen die Unterschiede der Gebiete nach Typizitäten, Rebsorten und Marken
- Sie haben einen Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.



- Grundkenntnisse der allg. Getränkekunde, der Ausschank und der Servierarten sind Ihnen bekannt.
- Sie erhalten Grundkenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Wein.

### Die Prüfung:

- Multiple Choice (25 Fragen)
- Offene Fragen (10 Fragen)
- 1 Weinbaugebietsbeschreibung
- Sensorik Prüfung (5 Weine)
- Prüfungsdauer maximal 1 Stunde.

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

**PREIS:** € 980,- inkl. Unterlagen, Weinverkostung und Prüfung  
**DAUER:** 60 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 25.9. bis 18.10.2023, Mo bis Mi 18 bis 21:30 Uhr,  
Der Termin für die Exkursion wird noch bekanntgegeben.
- 8.4. bis 2.5.2024, Mo bis Mi 18 bis 21:30 Uhr,  
Der Termin für die Exkursion wird noch bekanntgegeben.

#### WIFI GMDEN

- 4.12.2023 bis 23.1.2024, Mo, Di 18 bis 21:30 Uhr,  
Der Termin für die Exkursion wird noch bekanntgegeben.



### 8450P Informationsveranstaltung Weinausbildung

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!  
**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 19.9.2023, Di 18 bis 19:30 Uhr



„Entdecken Sie die faszinierende Welt des Weines! In unseren WIFI-Weinseminaren und Weinlehrgängen erwerben Sie die notwendigen Kompetenzen, um erfolgreich in die professionelle Wein- und Getränkeberatung einzusteigen. Unabhängig von Ihren bisherigen Kenntnissen und Erfahrungen unterstützt Sie unser erfahrenes Team auf Ihrem Weg zur Anerkennung als Weinexpertin bzw. Weinexperte und sogar zur/zum Sommelière Österreich bzw. Diplom-Sommelier.“

**Silke Tautermann**

WIFI-Lehrgangsinstruktorin Wein-Ausbildungen der WIFI-Wein-Welt



8453P

## Sommelier/Sommelière Österreich

Das Erkennen der geografischen Herkunft eines Weines, Einblicke in die Besonderheiten eines Jahrgangs, die Fähigkeit, komplexe Geruchs- und Geschmackseindrücke zu erkennen und zu vergleichen – all das und noch viel mehr sind Bestandteile der fundierten Ausbildung „Sommelier/Sommelière Österreich“.

Weinland Österreich, über Weine Europas und der Neuen Welt ebenso lebendig, wie Wesentliches über Weinkalkulation und Weingesetz, Lagerung und Service. Lehrinhalte wie Rhetorik, Verkaufspsychologie und Mitarbeiterführung verschaffen zusätzliche Kompetenz. Exkursionen mit Sensorik- und Verkostungstrainings runden die Ausbildung ab.

### Die Inhalte:

- Aufgaben Sommelier/Sommelière
- Weinkartengestaltung und Getränkekalkulation
- Sensorik – Degustation Österreichischer Weine
- Weingesetz und Etikettensprache
- Weinbau
- Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden, Trends
- Weinland Österreich (inkl. Weinverkostung)
- Getränkekunde
- Internationaler Weinbau LAP Niveau
- Weinservice/Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken - Workshop
- Kommunikation

### Die Zielgruppe/Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin/Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent:in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann der/die Kandidat:in ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.
- Teilnahme am Kurs „Ausbildung Weinexperten/Weinexpertin“

### Die Lernziele:

- Sie haben Kenntnisse über die grundlegenden Aufgabenbereiche und Verhaltensweisen in der Sommelierie.
- Sie können selbstständig Verkaufshilfe unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften und Kalkulation erstellen.
- Sie beherrschen die Verkostungstechnik und können Weine nach



- dem 20 bzw. 100 Punktesystem beschreiben und bewerten.
- Sie haben Kenntnisse der Weinmarktordnung, der gesetzlichen Bestimmungen und Behandlungsmittel und önologische Verfahren.
- Systemisches Verständnis für den Weinbau und Auswirkung auf die Vinifikation haben Sie entwickelt. Ampelographische Grundkenntnisse und Arbeiten im Weingarten (Jahreszyklus) sind Ihnen bekannt.
- Verstehen der unterschiedlichen Vinifikationsmethoden und Technologien inklusive neuer Produktionsmethoden sind Ihnen vertraut.
- Sie haben Kenntnisse über alle Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir), sowie aller Besonderheiten der österreichischen Weinwirtschaft.
- Sie haben fundiertes Wissen über alle Getränkegruppen (Grundstoffe-Herstellung-Geschmack-Ausschank).
- Sie haben einen Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.
- Ihnen ist der fachlich richtige Umgang über das gesamten Weinservice vertraut.
- Kenntnisse internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Getränken sind Ihnen bekannt.
- Das Erkennen und Anwendung der persönlichen und sozialen Kompetenzen haben Sie ausgebaut.

### Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie, Mündliche Prüfung, Weinberatung – Verkaufsgespräch, Weinservice - Fachgespräch

### Das Trainerteam:

Silke Tautermann (Lehrgangsführung)  
Barbara Schöfegger  
Mathias Franz Riepl  
Andreas Jechsmayr  
Carina Egger-Lederer

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

**PREIS:** € 2.070,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 140 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 23.10. bis 16.11.2023, Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr
- 26.2. bis 19.3.2024, Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr



### 8454P Sommelier/Sommelière Österreich - Prüfung

**PREIS:** € 425,-

#### WIFI LINZ

- 28.11. und 29.11.2023, Di Mi 8 bis 18 Uhr
- 2.4. und 3.4.2024, Di Mi 8 bis 18 Uhr



8456P

## Diplom Sommelier/Sommelière

Im WIFI-Lehrgang „Diplom-Sommelier“ verfeinern Sie in intensiven Trainings Ihre Sensorik und perfektionieren Ihr Fachwissen über die Weine Österreichs und der Welt. Kommunikations- und Persönlichkeitsskills runden die Ausbildung ab. Um an diesem Lehrgang teilnehmen zu können, brauchen Sie einen fundierten Grundstock an Weinwissen. Deshalb ist der Abschluss der WIFI-Ausbildung „Sommelier/Sommelière Österreich“ Voraussetzung.

### Die Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der Prüfung Sommelier/Sommelière Österreich

### Die Inhalte:

- Weinpräsentation Deutsch / Englisch
- Wein International
- Getränkekunde
- Gourmetkunde - Genussworkshop
- Kommunikation - Persönlichkeitstraining
- Genussworkshop – Käse & Getränke

### Die Zielgruppe:

- Erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier/Sommelière Österreich

### Die Lernziele:

- Sie beherrschen die Verkostungstechnik und die Weinansprache in Deutsch und Englisch.
- Sie haben Kenntnisse über alle wichtigen Weinbauregionen und Weinbaugebiete, der Typizitäten (Terroir bzw. Sorte, Klima, Böden), sowie der wichtigsten Besonderheiten der internationalen Weinwirtschaft.
- Sie haben fundiertes Wissen über die Schaumweine - International aufgebaut.
- Grundkenntnisse über die entsprechenden Gourmetprodukte wie zum Beispiel: Essig, Öle, ... sind Ihnen bekannt.
- Themen wie das persolog® Persönlichkeits-Profil, Beschwerdemanagement und Einführung in Teambuildingsprozessen sind Ihnen vertraut.
- Unterschiedliche Produktionsarten der Käseherstellung und Wissen über Käsetypen, Grundregeln der Schnitttechniken und Harmonielehre mit Getränken sind Ihnen vertraut.

### Die Prüfung:

Schriftliche Prüfung, Sensorikprüfung = Blindverkostung in Serie, Mündliche Prüfung, Weinpräsentation in Englisch & Fachgespräch „Gourmetkunde“



### Das Trainerteam:

Silke Tautermann (Lehrgangsführung)  
Barbara Schöfegger  
Mathias Franz Riepl  
Andreas Jechsmayr  
Carina Egger-Lederer

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 2.090,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 128 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 22.4. bis 15.5.2024, Mo bis Fr 9 bis 17 Uhr



### 8457P Diplom Sommelier/Sommelière - Prüfung

**PREIS:** € 425,-

#### WIFI LINZ

- 28.5. und 29.5.2024, Di Mi 8 bis 18 Uhr



8542P

## Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in

### Cocktail-Time am WIFI: Mixen Sie sich neue Berufsperspektiven!

Wer ständig mit dem Gast in Kontakt ist, muss überzeugend auftreten. Das sichere Agieren hinter dem Bartresen, die „richtige“ Auswahl der Drinks und deren fachmännische Zubereitung, auch in Verbindung mit akrobatischen Einlagen, vermitteln ein besonderes Gefühl der Wertschöpfung und sind die Motivation schlechthin. Die dreistufige „Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in bietet Ihnen das Rüstzeug für eine professionelle Laufbahn hinter nationalen und internationalen Theken.

#### Die Voraussetzungen:

Vollendung des 18. Lebensjahres

#### Die Inhalte:

##### Modul 1:

- Bar- und Cocktailgeschichte
- Bargeräte und Ausstattung
- Arbeiten in der Bar
- Praktische Zubereitung
- Waren- und Getränkekunde
- Fachbegriffe

##### Modul 2:

- Die 10 Grundsätze einer guten Barfachkraft
- Verkaufsfördernde Maßnahmen
- Barkarte besprechen
- Barkalkulation
- Praktische Zubereitung
- Waren- und Getränkekunde (aufbauend)
- Arbeiten in der Bar (aufbauend)
- Exkursion

##### Modul 3:

- Waren- und Getränkekunde
- Praktisches Arbeiten in der Bar
- Flairtending
- Erstellung einer Barkarte (Gegenstand der mündlichen Prüfung)
- Zigarre (ca. 2 Stunden)
- Degustation und Verkostung

#### Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie, Hotellerie und Privatpersonen mit Grundkenntnissen



#### Die Lernziele:

- Sie verstehen es, hinter der Theke höchst professionell zu agieren.
- Die Welt von Drinks und Cocktails ist für Sie vertrauter Cosmos.
- Sie wissen alles über Bar- und Cocktailgeschichte.
- Geräte und Ausstattung, Arbeiten in der Bar, praktische Zubereitung, Waren- und Getränkekunde sind Ihnen vertraut.
- Sie kennen die zehn Grundsätze einer ausgezeichneten Barfachkraft.

#### Die Lehrgangsbildung:

Michael Schmitt

#### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 1.630,- inkl. Unterlagen und Verkostung

**DAUER:** 92 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 18.9. bis 5.10.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr



### 8540P Informationsveranstaltung Diplom- Barkeeper:in

Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsbildung zur Verfügung.

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 4.9.2023, Mo 15 bis 16:30 Uhr

### 8543P Diplom-Barkeeper:in - Prüfung

**PREIS:** € 335,-

#### WIFI LINZ

- schriftlich: 16.10.2023, Mo 10 bis 12 Uhr,  
mündlich: 20.10.2023, Fr 10 bis 13:30 Uhr



30%  
GESPART

Kurspreis 1.630,-  
-30% vom Land OÖ -489,-  
-----  
Tatsächlicher Kurspreis 1.141,-

## Förderungen nutzen!

### Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper:in

Beispiel: Kunde, 37 Jahre aus OÖ, bezahlt den Kurs selbst



8577P

## Ausbildung Barista

Sie erlernen den Weg zum perfekten Espresso. Die Notwendigkeit der fachlich richtigen Reinigung und Handhabung von Mühle und Maschine. Den Weg der Kirsche zur Bohne bis zu der Auswahl der richtigen Mischung und Röstung. Latte Art- wie mache ich aus perfekten Milchschaum ein Muster in Cappuccino & Co. Erstellung einer Kaffeekarte mit Serviceempfehlungen und der wirtschaftlicher Stellwert vom Beruf des Baristas in der Gastronomie.

### Die Voraussetzungen:

Empfehlenswert ist der Besuch der Informationsveranstaltung 8575P

### Die Inhalte:

- Geschichte Ursprung des Kaffees
- Kaffeepflanze und Anbau
- Ernte und Verarbeitung des Kaffees
- Anbaugebiete
- Inhaltsstoffe
- Maschinenkunde Kaffeemaschine und Mühle
- Kaffeezubereitungsarten
- Milch schäumen und Grundlage Latte Art
- Arbeitsplatzhygiene und Reinigen der Kaffeemaschine
- Rösten

### Die Trainingsmethoden:

Theoretische Input, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen

### Die Zielgruppe:

Alle, die sich ein umfangreiches Wissen über Kaffee aneignen und Profis an der Espressomaschine werden wollen.

### Die Prüfung:

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und mündlichen/praktischen Teil. Nach positiver Absolvierung praktischen Prüfungen erhalten Sie das WIFI-Zeugnis. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

### Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



**PREIS:** € 580,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 24 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 17.11. bis 25.11.2023, Fr 18 bis 21:30 Uhr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr
- 12.2. bis 14.2.2024, Mo bis Mi 8:30 bis 16:30 Uhr

#### WIFI GYMNDEN

- 17.5. bis 25.5.2024, Fr 13:30 bis 21 Uhr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr (18.5. kein Kurs)

#### WIFI RIED

- 8.4. bis 25.4.2024, Mo, Di, Do 18 bis 21:30 Uhr

#### WIFI STEYR

- 4.3. bis 18.3.2024, Mo, Di, Do 18 bis 21:30 Uhr



8576P

## Workshop – Homebarista

Für alle die sich schon einen Siebträger gekauft haben oder eine Anschaffung planen. Der richtige Umgang mit Bohnen, Mühle und Maschine und wertvolle Tipps für den perfekten Espresso und Cappuccino zuhause.

### Die Trainingsinhalte:

- Informationen zu den Kaffeeausbildungen
- Parameter, worauf muss man achten, Sauberkeit
- Tipps für Zuhause
- Vorzeigen und Verkosten

### Die Trainingsmethoden:

Theoretischer Input und Verkostung

### Die Zielgruppe:

Alle Personen, die Interesse am Thema Kaffee haben. Für alle Personen, die bereits eine Siebträgermaschine gekauft haben, oder eine Anschaffung planen.

### Die Trainer:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger



**PREIS:** € 85,-

**DAUER:** 4 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 13.10.2023, Fr 18 bis 21:30 Uhr
- 15.1.2024, Mo 18 bis 21:30 Uhr

#### WIFI GYMNDEN

- 3.5.2024, Fr 18 bis 21:30 Uhr

#### WIFI RIED

- 21.3.2024, Do 18 bis 21:30 Uhr

#### WIFI SCHÄRDING

- 7.3.2024, Do 18 bis 21:30 Uhr

#### WIFI STEYR

- 6.2.2024, Di 18 bis 21:30 Uhr

### 8575P Informationsveranstaltung Barista-Ausbildungen

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 13.10.2023, Fr 16 bis 17:30 Uhr
- 15.1.2024, Mo 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI GYMNDEN

- 3.5.2024, Fr 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI RIED

- 21.3.2024, Do 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI SCHÄRDING

- 7.3.2024, Do 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI STEYR

- 6.2.2024, Di 16 bis 17:30 Uhr

8578P

## Diplomlehrgang Barista

In Diplomlehrgang vertiefen wir die Inhalte der Vorausbildung weiter. Von der Röstung über verschiedene Kaffeearten wie Filterkaffee, Cold Brew oder türkischer Kaffee bis hin zu internationales Cup-Tasting sind Inhalte der Ausbildung. Auch die technischen Facetten der Espressomaschine und deren Auswirkung, sowie Handling, Präsentation mit perfekter Latte Art und Kaffeerezepte werden theoretisch und praktisch gelernt.

### Die Voraussetzungen:

Personen der Ausbildung Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare Ausbildung.  
Übungsmöglichkeit außerhalb des WIFIS sollte vorhanden sein.

### Die Inhalte:

- Rückblick und Wiederholung der Inhalte „Ausbildung Barista“
- Vertiefung in die Ursprungsländer des Kaffees
- Sensorik - Kunde
- Cupping vorführen und lernen, internationales Cup-Tasting
- Qualitätsbeurteilung und Klassifizierung der Kaffeebohnen
- Besprechung der Inhaltstoffe und Bedeutung
- Latte Art vertiefen
- Kaffeecocktail u. Kaffeerezepte gestalten
- Vertiefung Kaffeemaschine und Mühle/Arten
- Kaffee & Gesundheit
- Arbeitsabläufe / Optimierung
- Reinigung und Pflege der Kaffeemaschine

### Die Trainingsmethoden:

Theoretische Input, Einzelarbeiten, Gruppenarbeiten und Verkostungen

### Die Zielgruppe:

Personen der Ausbildung Barista im WIFI OÖ 8577P oder vergleichbare Ausbildung. Vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und werden Sie diplomierter Barista.

### Die Lernziele:

- Sie sind als Absolvent in der Lage, Ihre Kenntnisse über die Inhalte der vorherigen Barista-Ausbildung zu vertiefen und relevante Inhalte zu wiederholen.
- Sie können ein erweitertes Verständnis über die Ursprungsländer des Kaffees entwickeln und deren Einfluss auf die Geschmacksprofile analysieren.
- Sie beherrschen die Techniken des Cuppings und sind in der Lage, Ihre Fähigkeiten im internationalen Cup-Tasting weiterzuentwickeln.
- Sie sind in der Lage, die Qualität von Kaffeebohnen zu beurteilen und diese entsprechend zu klassifizieren.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeiten in der Latte Art, können Kaffeecocktails und Kaffeerezepte gestalten und verfügen über ein umfangreiches Wissen über verschiedene Arten von Kaffeemaschinen und Mühlen.



### Die Prüfung:

Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen und mündlichen/praktischen Teil.

Nach positiver Absolvierung aller Prüfungsteile erhalten Sie das WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom. Eine Mindestanwesenheit von 75% wird vorausgesetzt.

### Der Lehrgangleiter:

Christian Loibingdorfer oder Peter Steininger

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



**PREIS:** € 1.590,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 64 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 22.3. bis 27.4.2024, Fr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr

#### WIFI GUMUNDEN

- 7.6. bis 6.7.2024, Fr, Sa 8:30 bis 16:30 Uhr



#### 8575P Informationsveranstaltung Barista-Ausbildungen

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 13.10.2023, Fr 16 bis 17:30 Uhr
- 15.1.2024, Mo 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI GUMUNDEN

- 3.5.2024, Fr 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI RIED

- 21.3.2024, Do 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI SCHÄRDING

- 7.3.2024, Do 16 bis 17:30 Uhr

#### WIFI STEYR

- 6.2.2024, Di 16 bis 17:30 Uhr

8588P **NEU**

## Service/Restaurant-Einstieg in die Gastronomie

Entdecken Sie Ihre Leidenschaft für den Gästeservice! Lernen Sie die Grundsätze über persönliches Erscheinungsbild, Umgang mit Gästen, Tragetechniken, Getränkeservice und vieles mehr. Als Quereinsteiger:in oder angehende Restaurantfachkraft ist dieser Kurs der perfekte Grundstein für Ihre Karriere. Erfahren Sie die Freude am Beruf und legen Sie den Grundstein für Ihre erfolgreiche Zukunft im Gästeservice.

### Die Zielgruppe:

Quereinsteiger:innen, Personen die sich im Gästeservice etablieren möchten.

### Die Voraussetzungen:

Keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich

### Die Trainingsinhalte:

- persönliches Erscheinungsbild
- Umgang mit dem Gast
- Aufdecken/ Eindecken
- Tragetechniken
- Getränkeservice allgemein
- Besteck und Gläserkunde

### Die Trainingsziele:

Sie gehen mit einem fundierten Grundwissen Ihre neue Herausforderung an. Entdecken Sie die Freude zum Beruf und legen Sie sich den Grundstein zum Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen, mit dem Abschluss der Lehrabschlussprüfung.

### Die Trainingsmethoden:

Theoretischer Input und praktische Übungen

### Die Trainerin:

Veronika Herndler

### Ihr Qualifikationsnachweis:

Bei Erreichung von mindestens 75% Anwesenheit erhalten Sie am Ende des Kurses eine Teilnahmebestätigung.



### 8588P **NEU** Service/Restaurant-Einstieg in die Gastronomie

**PREIS:** € 550,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 32 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 13.11. bis 21.11.2023, Mo, Di 9 bis 17 Uhr



### 8587P **NEU** Informationsveranstaltung Restaurant-Einstieg in die Gastronomie

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 29.8.2023, Di 7:30 bis 9 Uhr



8591P

## Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/frauen

Vorbereitung auf die außerordentliche

Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

In diesem dreiwöchigen „Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/frauen“ eignen Sie sich die Grundkenntnisse und Fertigkeiten fachgerechten Servierens an und bereiten sich gleichzeitig auf den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung\* vor.



Die Inhalte:

### IHR WEG ZUM RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Einstiegs-vorraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ <b>Vollendetes 18. Lebensjahr sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit</b>	➤ <b>Informationsveranstaltung Restaurantfachmann/-frau – 8590P</b>	➤ <b>Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen – 8591P</b>	➤ <b>Theoretische Grundlagen Restaurantfachmann/-frau – 8592P</b>	➤ <b>Restaurantfachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Prüfarbeit – 8595P</b>	➤ <b>Restaurantfachmann/-frau – Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung – Fachgespräch – 8597P</b>	➤ <b>Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau</b>

Detailinfos unter: [wifi.at/ooe/restaurantfachmann](http://wifi.at/ooe/restaurantfachmann)



- Bedeutung und Stellenwert der Gastronomie in der Wirtschaft
- das Personal im Betrieb
- Inventar wie Gläser, Geschirr, Besteck, Handhabung und Pflege
- Mise en Place
- das Decken und Servieren von Menüs und a la carte, Servierregeln
- Umgangsformen beim Gast - Unfallverhütung
- Servierarten (Einstellen, Einreichen, Vorlegen, Anrichten)
- Serviersysteme, Getränkeservice einschließlich Flaschenwein und Sektservice
- Arbeiten am Gueridon (Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren)
- umfassende Getränke- und Warenkunde, Ökonomisches und gewandtes Arbeiten beim Gast
- Reklamationsbehandlung, Erstellen von Gästerechnungen, Abrechnungsmethoden
- Fachausdrücke

#### Die Zielgruppe:

Personen, die eine Tätigkeit im Service anstreben und die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen.

#### Die Lehrgangleitung:

Veronika Herndler

#### Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung und den Stellenwert der Gastronomie in der Wirtschaft
- Umgangsformen, Servierarten, Arbeiten am Gueridon (Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Marinieren) sind Ihnen vertraut.
- Sie erwerben umfassendes Wissen in Getränke- und Warenkunde.
- Sie beherrschen ökonomisches und gewandtes Arbeiten beim Gast.

Prüfungsinhalte siehe [wko.at/ooe/pruefungen](http://wko.at/ooe/pruefungen)

**PREIS:** € 1.785,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 108 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 9.10. bis 27.10.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr (Ausnahme: 27.10.)
- 8.1. bis 25.1.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr



#### 8590P Informationsveranstaltung Restaurantfachmann/-frau

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 29.8.2023, Di 7:30 bis 9 Uhr



**68% GESPART**

Kurspreis 1.785,-  
 -60% vom Land OÖ -1.071,-  
 - AK Bildungsbonus -150,-  
 -----  
 Tatsächlicher Kurspreis 564,-

### Förderungen nutzen!

#### Basislehrgang für angehende Restaurantfachmänner/-frauen

Beispiel: Kundin, 26 Jahre aus OÖ, bezahlt den Kurs selbst, AK OÖ Mitglied

8592P

## Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau

### Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau

Der Lehrgang „Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/frau“ ist für jene Personen gedacht, welche die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen und eine theoretische Prüfung ablegen müssen.

#### Die Inhalte:

- Servicemanagement und Warenwirtschaft
- Servicetechniken und Gästebetreuung
- Wirtschaftliche Kompetenz
- Ausarbeiten der Prüfungsfragen

#### Die Zielgruppe:

Personen, die eine Tätigkeit im Service anstreben und die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen.

#### Die Trainingsziele:

Die Absolventen sind nach dem Kurs in der Lage ...

- sämtliche prüfungsrelevanten Fachfragen zu beantworten,
- Getränke- und Mischkalkulationen zu berechnen,
- Wareneinsätze zu berechnen,
- die doppelte Buchhaltung durchzuführen,
- Geschäftsfälle zu verbuchen und
- die Umsatzsteuer zu berechnen.

#### Die Prüfung:

Nach positivem Ablegen der schriftlichen Prüfung (Fachkunde, Fachrechnen, Buchführung) im Kurs können Sie bei der Prüfungsstelle um Befreiung vom theoretischen Teil der Lehrabschlussprüfung ansuchen.

#### Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:

##### Theoretische Prüfung:

- Servicemanagement und Warenwirtschaft
- Servicetechniken und Gästebetreuung
- Wirtschaftliche Kompetenz

##### Praktische Prüfung:

Prüfarbeit

- Mise en Place
- Arbeiten vor dem Gast
- Arbeiten an der Bar
- Spezialservice, Getränke
- Fachgespräch
- Speisen- und Getränkekunde
- Sicherheit, Umweltschutz, Entsorgung
- Schutzmaßnahme, Unfallverhütung und Hygiene

In diesem Lehrgang bereiten Sie sich auf die theoretische Prüfung vor.

#### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Notenbrief



**PREIS:** € 1.315,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 108 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 13.11. bis 30.11.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr
- 2.4. bis 18.4.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr (Ausnahme: 5.4.)



8611P **NEU**

## Ausbildung Küchenhilfskraft

Erlernen Sie im Hilfskoch/Köchin-Kurs die Handwerkskunst und Abläufe der Küche, darunter der Umgang mit Kochutensilien, Grundnahrungsmitteln und Schneidetechniken. Verbessern Sie Ihre Mise en Place-Fähigkeiten, erlernen Sie die Zubereitung von Salaten und kleinen Gerichten und lernen Sie Arbeitsabläufe, Reinigung, Desinfektion und Sicherheitsstandards kennen. Starten Sie jetzt Ihre Karriere in der Küche!

Zum Einstieg in den Bereich der Küche lernen Sie die Einrichtung und Ausstattung einer zeitgemäßen Küche kennen. Sie erfahren den richtigen Umgang verschiedenster Küchengeräte unter Berücksichtigung der jeweiligen Sicherheitsmaßnahmen. Grundsätze der Hygiene werden Sie in dieser Ausbildung ständig begleiten. Erscheinungsbild des Koches spielt dabei eine ebenso wichtige Rolle. Weiters werden Ihnen Schneidetechniken, Grundkenntnisse der wichtigsten Waren- und Lebensmittelkunde nähergebracht. Schlussendlich werden einfache Vorbereitungsarbeiten bei Salaten, Gemüse, Pilzen und Kräuter gelehrt. Am Ende der Ausbildung werden Sie in der Lage sein, Salate, Dressings, einfache kalte Vorspeisen, kleine Snakes und Brötchen sowie kleine Gerichte selbstständig zuzubereiten.

### Die Zielgruppe:

Quereinsteiger:innen, Menschen mit Migrationshintergrund oder mit leichten Beeinträchtigungen, Personen, die sich grundsätzlich für Küchentätigkeiten interessieren

### Die Voraussetzungen:

Deutsch B1 oder Grundkenntnisse in Englisch

### Die Inhalte:

- Einrichtung, Technik und Ausstattung der Küche
- Arbeitsabläufe
- Schneidetechniken
- Vorbereitungsarbeiten
- Arbeiten der Kalten Küche
- Herstellen von Marinaden, Dressings und Dip-Saucen
- Zubereiten einfacher Gerichte und Speisen
- Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben
- Sicherheit und Hygiene

### Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs und praktische Übungen



8612P **NEU**

## Ausbildung zur qualifizierten Küchenhilfskraft

Aufbauend auf die Vorkenntnisse der Ausbildung zur Küchenhilfskraft wird in diesem Lehrgang besonderes Augenmerk auf Allergene und Gefahren im Küchenbereich gelegt. Weiters erwerben Sie praktisches Wissen über die Zubereitung von österreichischen Sättigungs- und Gemüsebeilagen.

Ein weiterer Schwerpunkt wird die Herstellung von klaren und gebundenen Suppen sowie dazu passende Suppeneinlagen und kalter und warmer Grundsaucen sein. Abgerundet wird diese Kursmaßnahme mit der Zubereitung einfachen Fleisch- und Fischgerichten.

### Die Zielgruppe:

Quereinsteiger:innen, Menschen mit Migrationshintergrund oder mit leichten Beeinträchtigungen, Personen, die sich grundsätzlich für Küchentätigkeiten interessieren

### Die Voraussetzungen:

Empfehlenswert wäre die Absolvierung des Lehrgangs zur Küchenhilfskraft. Deutsch B1 oder Grundkenntnisse in Englisch

### Die Inhalte:

- Kennzeichnungspflicht der Allergene
- Zubereitung von Kartoffelbeilagen
- Einfache Garmethoden
- Beilagen wie Knödeln & Spätzle
- Verschieden Gemüsebeilagen
- Zubereitung von kleinen Fleisch- und Fischgerichten

### Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs und praktische Übungen

### 8611P **NEU** Ausbildung Küchenhilfskraft

**PREIS:** € 950,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 80 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 15.4. bis 26.4.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr



### 8612P **NEU** Ausbildung zur qualifizierten Küchenhilfskraft

**PREIS:** € 950,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 80 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 3.6. bis 14.6.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr



### 8609P **NEU** Informationsveranstaltung Ausbildung Küchenhilfskraft

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 29.8.2023, Di 7:30 bis 9 Uhr



8616P

## Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin



### IHR WEG ZUM KOCH/KÖCHIN

Einstiegs-voraussetzung	empfohlene Kursreihenfolge						Ausbildungsziel
➤ <b>Vollendetes 18. Lebensjahr</b> sowie einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit	➤ <b>Informati-onsveran-staltung</b> angehende Köche/ Köchinnen – 8615P	➤ <b>Basislehr-gang</b> für angehende Köche/ Köchinnen – Teil I – 8616P	➤ <b>Basislehr-gang</b> für angehende Köche/ Köchinnen – Teil II – 8617P	➤ <b>Theoretische Grundlagen</b> für Lehr-abschluss-prüfung Koch/Köchin – 8619P	➤ <b>Kochlehrlinge</b> – Vorbereitung auf die Lehrab-schluss-prüfung – Prüf-arbeit – 8621P	➤ <b>Kochlehrlinge</b> – Vorbereitung auf die Lehr-abschluss-prüfung – Fachgespräch – 8623P	➤ <b>Lehr-abschluss-prüfung</b> Koch/Köchin

Detailinfos unter: [wifi.at/ooe/koch](http://wifi.at/ooe/koch)



Der „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen- Teil I“ dient zur optimalen Vorbereitung auf die ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung für Köche/Köchinnen. Sie erlernen das Kochen gepaart mit viel theoretischem Wissen, welches Sie für eine zeitgemäße Küche benötigen. Hauptaugenmerk wird auf saisonale, österreichische Küche unter Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit gelegt.

#### Die Inhalte:

- täglicher Praxisunterricht
- Fachkunde
- Küchenführung
- Küchentechnologie
- Küchenmanagement
- Lebensmittelkunde
- Ernährungslehre
- Hygienemaßnahme

#### Die Zielgruppe:

Küchenhilfen, Kochinteressierte, gelernte Restaurantfachmänner/-frauen

#### Die Trainingsziele:

- Sie können prüfungsrelevante kalte und warme Vorspeisen herstellen,
- Sie können nationale Gerichte unter Berücksichtigung diverser Garmethoden zubereiten,
- Sie können Sättigungs- und Vitaminbeilagen lt. Prüfungsstandard herstellen,
- Sie können einfache österreichische Mehlspeisen zubereiten und
- Sie können Salate nach ihrer Einteilung unterscheiden,
- Sie können weiße und braune Grundsaucen benennen und Ableitungen erklären,
- Sie können Fische nach ihrem Aussehen, Qualität und Lebensraum unterscheiden,

- Sie können sämtliches Schlachtfleisch, Geflügel und Wild in ihrer Grobzerteilung erklären und
- Sie können die Bereiche Lagerung, Warenübernahme, einfache Wareneinsatz-Kalkulation sowie die Müllvermeidung in groben Umrisen wiedergeben.
- Sie können einzelne pflanzliche und tierische Lebensmittel aufgrund ihrer Inhaltsstoffe beschreiben.
- Sie können die Bedeutung von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten erklären.
- Sie können einen Überblick über persönliche und betriebliche Hygienemaßnahmen sowie Lebensmittelhygienemaßnahmen geben.

Prüfungsinhalte siehe [wko.at/ooe/pruefungen](http://wko.at/ooe/pruefungen)

**PREIS:** € 1.900,- inkl. Unterlagen und Material

**DAUER:** 160 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 18.9. bis 13.10.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr
- 8.1. bis 2.2.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr



#### 8615P Informationsveranstaltung angehende Köche/ Köchinnen

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 29.8.2023, Di 7:30 bis 9 Uhr



**68% GESPART**

Kurspreis 1.900,-  
 -60% vom Land OÖ -1.140,-  
 - AK Bildungsbonus -150,-  
 -----  
 Tatsächlicher Kurspreis 610,-

### Förderungen nutzen!

#### Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen – Teil 1

Beispiel: Kunde, 31 Jahre aus OÖ, bezahlt den Kurs selbst, AK OÖ Mitglied

8617P

## Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil II

### Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchinnen

In diesem Lehrgang wird großer Wert auf die praktische Umsetzung des bereits Gelernten aus dem Lehrgang „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen“ - Teil I gelegt. Prüfungsrelevante Menüs werden täglich von den Teilnehmer:innen gekocht und gemeinsam verkostet, wo sie tatkräftig von erfahrenen Küchenmeister:innen mit langjähriger Tätigkeit als Prüfer:innen bei Lehrabschlussprüfungen begleitet werden. Sie erlernen moderne Zubereitungstechniken, die Sie bereits bei Ihrer Lehrabschlussprüfung einfließen lassen können. Sie erhalten im Laufe des Kurses viele kleine Tipps und Tricks zur Lehrabschlussprüfung, die Ihnen den gewissen Vorteil bringen. Die Teilnehmer:innen werden so bestens auf ihre praktische Lehrabschlussprüfung vorbereitet. Die Theorie bezieht sich im Wesentlichen auf Speisen- und Menükunde, HACCP sowie Wirtschaftliches Küchenmanagement. Diese Themen stehen ebenso im Focus der mündlichen Prüfung.

#### Die Inhalte:

- Täglich praxisnaher Unterricht
- Theoretischer Unterricht
  - Küchentechnologie
  - Gesetzliche Bestimmungen
  - Wirtschaftliches Küchenmanagement
  - HACCP
  - Gemeinschafts- und Individualverpflegungsbetriebe
  - Küchenfachausdrücke
  - Allergene
  - Speisen- und Menükunde
  - Küchenplanung
  - Esskulturen – Reise um die Welt der Küchen
  - Speisenkalkulation

#### Die Zielgruppe:

- Absolventen des Lehrganges „Basislehrgang für angehende Köche/Köchinnen - Teil I“
- Küchenmitarbeiter:innen mit Grundkenntnissen

#### Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung und den Stellenwert der Technologie für die Gastronomie.
- Wirtschaftliches Küchenmanagement und gesetzliche Bestimmungen sind Ihnen gut vertraut.
- Mit Speisen- und Menükunde, Getränke- und Warenkunde sind Sie auf du und du.
- Sie kennen HACCP, Allergene, Gemeinschafts- und Individualverpflegungsbetriebe.
- Esskulturen und die Reise um die Welt der Küchen sind für Sie eine bekannte und willkommene Herausforderung.

Prüfungsinhalte siehe [wko.at/ooe/pruefungen](http://wko.at/ooe/pruefungen)



**PREIS:** € 1.420,- inkl. Unterlagen und Material

**DAUER:** 120 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 16.10. bis 7.11.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr
- 26.2. bis 15.3.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr, Fr 9 bis 12:30 Uhr





8619P

## Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Der Kurs „Theoretische Grundlagen für Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin“ ist für jene Personen gedacht, welche die Lehrabschlussprüfung ablegen wollen und eine theoretische Prüfung ablegen müssen.

### Die Voraussetzungen:

Deutschkenntnisse auf dem Niveau B1 nach dem europäischen Referenzrahmen sind erforderlich!

[online.wko.at/web/wifi-ooeeuropaischer-referenzrahmen-fur-sprachen](https://online.wko.at/web/wifi-ooeeuropaischer-referenzrahmen-fur-sprachen)

Machen Sie den Online-Einstufungstest auf [www.wifi.at/Sprachentests](https://www.wifi.at/Sprachentests)

### Die Inhalte:

- Küchenmanagement und Warenwirtschaft
- Kochtechniken und Menügestaltung
- Wirtschaftliche Kompetenz
- Ausarbeiten der Prüfungsfragen

### Die Zielgruppe:

Personen, die zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung antreten wollen.

### Die Trainingsziele:

- Sie können prüfungsrelevante Menüs erstellen und kalkulieren.
- Sie können sämtliche prüfungsrelevanten Fachfragen beantworten.
- Sie können Verkaufspreis- und Gewichtskalkulationen berechnen.
- Sie sind in der Lage Wareneinsätze zu berechnen.
- Sie können die doppelte Buchhaltung durchführen und können die Umsatzsteuer berechnen.

### Die Prüfung:

Nach positivem Ablegen der schriftlichen Prüfung (Fachkunde, Fachrechnen, Buchführung) im Kurs können Sie bei der Prüfungsstelle um Befreiung vom theoretischen Teil der Lehrabschlussprüfung ansuchen.

### Die Lehrabschlussprüfung besteht aus folgenden Bereichen:

#### Theoretische Prüfung:

- Küchenmanagement und Warenwirtschaft
- Kochtechniken und Menügestaltung
- Wirtschaftliche Kompetenz

#### Praktische Prüfung:

##### Prüfbarkeit:

- Materialaufstellung und Zubereitung eines 4-Gang Menüs

##### Fachgespräch

- Speisenzubereitung
- Nahrungsmittelkunde
- Sicherheit, Umweltschutz und Hygiene



### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Notenbrief

**PREIS:** € 1.315,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 108 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 13.11. bis 30.11.2023, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr
- 2.4. bis 18.4.2024, Mo bis Do 9 bis 17 Uhr (Ausnahme: 5.4.)



AK WKO  
Chamber of Commerce  
gefördert



## 8639P - Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

## 8640P - Vorbereitung auf die praktische Prüfung

# WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6)

Die Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister:in öffnet die Türen für eine gastronomische Karriere. Während sich manche Köche damit begnügen, täglich Wiener Schnitzel im Akkord zu frittieren, machen sich andere einen Namen mit kulinarischen Kreationen. Der Weg dieser anderen geht nicht über bequeme Trampelpfade, sondern setzt Einsatz und Lernbereitschaft voraus.

### Die Voraussetzungen:

Für die Ausbildung zur/zum WIFI Diplom-Küchenmeister:in gelten folgende Zugangsvoraussetzungen:

- Facheinschlägiger Lehrabschluss oder Abschluss einer facheinschlägigen berufsbildenden mittleren oder höheren Schule
- Nachweis über mindestens sechs Jahre Berufspraxis (bei Absolvierung einer Lehre zählt auch die Lehrzeit als Praxiszeit)
- Nachweis über mindestens ein Jahr (als Teil der sechs Jahre) Berufspraxis in leitender Position (ab Chef de Partie aufwärts)
- Ausbilderqualifikation (nachgewiesen durch Ausbilderprüfung oder Ausbilderkurs)

Personen ohne Lehrabschluss können zur Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister:in zugelassen werden, wenn sie einen Nachweis über mindestens acht Jahre facheinschlägige Berufspraxis, davon mindestens 2 Jahre in einer leitenden Position, durch entsprechende Zeugnisse erbringen und ebenso die Ausbilderprüfung positiv absolviert haben.

### Die Inhalte (Auszug):

Köche und Köchinnen, die die höchste fachliche Qualifikation in ihrem Beruf anstreben, erhalten ein Weiterbildungsangebot mit folgenden Schwerpunkten:

- Menü- und Speisekunde
- Moderne und klassische Küche
- Aktuelle Trends in der Gastronomie
- Harmonielehre und Sensorik
- wirtschaftliche Küchenführung
- Mitarbeiterführung
- Controlling, Kennzahlen, Businessplan
- Arbeits- und Gewerberecht
- Betriebskunde
- Meisterfacharbeit
- Techniken der anspruchsvollen Küche
- Fingerfood in allen Variationen, Materialanforderung, Rezepte und Mise-en-place
- Zeitgemäße Themen und Trends in der Gastronomie
- Chemisieren von Exponaten
- Erstellung von mehrschichtigen Füllkernen
- Anrichtetechniken Klassisch und Modern
- Trainiert werden Terrinen, Pasten, Texturen, Gartechniken, Petit Fours, Patisserie, aktuelle sowie klassische Themen
- Innovative und wirtschaftliche Dekorationen
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Gesunde Küche und Unverträglichkeiten
- Intensives Coaching bei Generalproben zur praktischen Prüfung

### Die Zielgruppe:

Köche und Köchinnen aus Hotellerie und Gastronomie, die Österreichs höchste Kochausbildung in Angriff nehmen wollen.

**Die Lehrgangsführung:** Küchenmeister Reinhard Andorfer-Train



### Die Lernziele:

Nach Absolvierung des Lehrgangs, sind Sie in der Lage...

- Menüfolgen und Speisepläne dem Anlass und der Saison entsprechend zusammenzustellen.
- das Warenmanagement für alle in der Küche entscheidenden Zutaten und Produkte unter Beachtung von zahlreichen Kriterien zu planen, zu organisieren bzw. die Organisation zu überwachen.
- neue Speisen und Rezepte zu entwickeln sowie neue gastronomische Arbeitsleistungen zu kreieren.
- das Anrichten und Servieren sämtlicher Speisen und Getränke des gastronomischen Angebots Ihres Unternehmens nach hygienischen und ästhetischen Kriterien zu gewährleisten.
- Die Ablauforganisation festzulegen sowie zu optimieren.
- die Küche nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu leiten.
- das Küchenteam zu führen und dessen Aus- und Weiterbildung sicherzustellen.
- Standards der Qualitätssicherung einzuführen und anzuwenden.
- alle in der Küche anfallenden Kosten zu berechnen bzw. diese zu bewerten.
- das laufende Monitoring der Kostenentwicklung sicherzustellen.
- die Betriebsbuchhaltung durchzuführen und den Jahresabschluss zu interpretieren.

### Die Prüfung:

Der Prüfungspreis ist im Kurspreis nicht inkludiert und eine separate Prüfungsanmeldung ist erforderlich. Die Prüfungsanmeldung erfolgt direkt im Lehrgang. Die Prüfung besteht aus einer praktischen, schriftlichen und mündlichen Prüfung.

### 8639P Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

**PREIS:** € 1.595,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 152 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 2.10. bis 21.11.2023 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)



### 8640P Vorbereitung auf die praktische Prüfung

**PREIS:** € 1.550,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 80 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 12.2. bis 6.3.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)



### 8638P Informationsveranstaltung WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6)

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 11.9.2023, Mo 15 bis 16:30 Uhr

8641P & 8642P

## Prüfung WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR Niveau 6)

Vom Koch zum/zur Küchenmeister:in. Ein Schritt, der nicht nur eine fachliche Höherqualifikation bringt, sondern zudem die höchste anerkannte Berufsbezeichnung ist, die man im Bereich der Küche erreichen kann. Die Ausbildung bringt eine theoretische und praktische Wissensanreicherung, wie sie im täglichen Betriebsablauf oft nicht möglich ist. Sie erwerben ein umfassendes Fachwissen, verbessern Ihre persönlichen Koch- und Anrichtetechniken, Sie erfahren Managergrundsätze und erwerben einen wirtschaftlichen Weitblick. Nach Absolvierung der Ausbildung „Ausbildung zum/zur Küchenmeister:in“ können Sie die Prüfung absolvieren und Ihr erworbenes Wissen unter Beweis stellen.

### Die Voraussetzung:

- Für den Antritt zur Prüfung „Küchenmeister:in“ ist der Besuch des Lehrgangs „Ausbildung zum/zur Küchenmeister:in“ Voraussetzung.
- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Köchin/Koch, bzw. der Doppellehre Köchin/Koch -/Kellnerin/Kellner durch das Lehrabschlusszeugnis oder den Lehrbrief bzw. über den ordnungsgemäßen Abschluss einer berufsbildenden Schule, durch die die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Köchin/Koch bzw. die Doppellehre Köchin/Koch -/Kellnerin/Kellner ersetzt wird.
- Nachweis über sechs Jahre Berufspraxis (einschließlich Lehrzeit) als Köchin/Koch durch entsprechende Zeugnisse.
- Können Kandidaten/Kandidatinnen ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind acht Jahre Berufspraxis als Köchin/Koch durch entsprechende Zeugnisse nachzuweisen.
- Nachweis über die Ablegung der Ausbilderprüfung.

### Die Prüfung:

Es gibt insgesamt sechs Prüfungsteile:

- Menü Regional oder International (praktische Prüfung)
- Kalte Küche (praktische Prüfung)
- Warenkorb (praktische Prüfung)
- Fachkunde (mündliche Prüfung)
- Küchenmanagement (mündliche Prüfung)
- Fachkunde und Dienstplanerstellung (schriftliche Prüfung)

### Der Prüfungsstoff:

- Gefordert wird Selbstständigkeit bei allen Arbeiten, die im gesamten Bereich der Speisenzubereitung vorkommen.
- Vorbereitung und Zubereitung sämtlicher Gerichte unter Berücksichtigung der Kalkulation.



- Erstellen von Menüs und deren Kalkulation.
- Anfertigen von Speisekarten als Hausarbeit.

### Die Zielgruppe:

- Personen, die den Lehrgang „WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6)“ besucht haben.

### Die Lernziele:

- Sie erwerben umfassendes Fachwissen.
- Ihre persönlichen Koch- und Anrichtetechniken verbessern Sie auf höchstes Niveau.
- Sie kennen Managementgrundsätze und erwerben wirtschaftlichen Weitblick.

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

#### 8641P WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR Niveau 6) - Theoretische Prüfung

**PREIS:** € 525,-  
**DAUER:** 8 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 6.2. und 7.2.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)



#### 8642P WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR Niveau 6) - Praktische Prüfung

**PREIS:** € 950,-  
**DAUER:** 20 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 2.4. bis 10.4.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)



„Die österreichische Kochkultur genießt national und international einen hervorragenden Ruf. Damit das auch so bleibt, bietet das WIFI OÖ eine exklusive Ausbildung zum/zur Diplom-Küchenmeister:in an. Mit dem anerkannten Abschluss sind die Absolvent:innen bestens qualifiziert, um Meister:innen ihres Fachs zu werden, Führungsverantwortung zu übernehmen und in betriebswirtschaftlichen Angelegenheiten Entscheidungen zu treffen.“

#### Küchenmeister Reinhard Andorfer-Train

Fachbereichsleiter Gastronomie, Lehrgangleiter der WIFI-Diplom-Küchenmeister-Ausbildung qualifiziert nach NQR6

8643P

## Upgrade für WIFI Diplom-Küchenmeister:in auf NQR 6

Upgrade - Als bestehender/-e WIFI Küchenmeister:in zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister:in nach NQR Niveau 6.

### Die Voraussetzungen:

Positiv abgeschlossene WIFI Küchenmeisterausbildung durch Vorlage des Zeugnisses.

### Ihr Nutzen:

Die Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister:in hat vor kurzem besondere Anerkennung erfahren: Als erste nicht-formale – also berufsbildende – Qualifikation wurde der Abschluss von den Gremien des Nationalen Qualifikationsrahmens (NQR) auf Stufe 6 bestätigt. Mit der Zuordnung des WIFI Küchenmeister-Diploms zum NQR 6 ist der Abschluss auf gleicher Stufe wie der akademische Bachelor-Abschluss.

### Die Inhalte:

Theoriekurs in Präsenz

- Rechtskunde
- Betriebswirtschaftslehre
- Mitarbeiterführung und -entwicklung
- Zur fachlichen Wiederholung werden Ihnen aktuelle Skripten auf der WIFI Lernplattform zur Verfügung gestellt.

### Die Zielgruppe:

Absolventinnen und Absolventen der WIFI Küchenmeister:innen Ausbildung.

### Die Lernziele:

- Sie erwerben Fachwissen über die neuen Erkenntnisse der Waren-, Speisen- und Menükunde.
- Sie verbessern Ihre persönlichen Koch- und Anrichtetechniken.
- Sie beherrschen das Wissen um die feine, extravagante und gehobene Küche.
- Sie erwerben Wirtschaftlichkeit im harmonischen Verhältnis zur Ökologie.
- Sie erfahren Managergrundsätze wie Planen, Organisieren, Führen und Kontrollieren.

### Die Prüfung:

#### Schriftlich:

- Fachkunde zu den Gegenständen:
- Speisen- und Menükunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Betriebskunde

#### Mündlich (Fachgespräch):

- Alle Teilbereiche
- Schriftliche Projektarbeit (Selbststudium):  
Meisterarbeit  
Businessplan

Nach Absolvierung des Upgrades muss die Theoretische Prüfung 8641P absolviert werden.



**PREIS:** € 990,-  
**DAUER:** 72 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 2.10. bis 21.11.2023 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)





8645P

## Ausbildungslehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin

Diätetisch geschulte Köche sind für eine „gesunde Ernährung“ und für die abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Zubereitung von Diätkost zuständig. Besonderer Wert wird im Kurs dabei auf die Auswahl der für die jeweilige Kost Form geeigneten Lebensmittel, das genaue Auswiegen, schonende Zubereitungsarten, die Beachtung der hygienischen Anforderungen und ansprechende Anrichteweisen gelegt.

Diätetisch geschulte Köche beherrschen die neuesten Küchentechniken, können Menüpläne entwerfen und alle Diätkostformen selbstständig herstellen. Neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der Ernährung und der Diätetik ermöglichen es, engagierten diätetisch geschulten Köchen die ihnen anvertrauten Personen, mit immer schmackhafteren und abwechslungsreicheren Gerichten zu versorgen.

### Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe und eine mind. 2-jährige Berufspraxis in der Küche.
- Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre einschlägige Praxis in der Küche nachzuweisen.

### Die Inhalte:

- Grundlagen der Ernährung
- Diätetik
- Küchentechnik
- Hygiene
- Praxis & Exkursion

### Die Zielgruppe:

Köche aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

### Die Trainingsziele:

- Sie wissen Bescheid über „gesunde Ernährung“ und schonende Zubereitungsarten.
- Sie können abwechslungsreiche, schmackhafte und appetitliche Diätkost zubereiten.
- Sie können die für die Kostform geeigneten Lebensmittel auswählen.
- Sie wissen Bescheid über hygienische Anforderungen.
- Sie legen auf ansprechende Anrichteweise wert.
- Sie beherrschen die neuesten Küchentechniken.
- Sie besitzen die Fähigkeit, Menüpläne zu entwerfen.
- Sie können alle Diätkostformen selbstständig herstellen und Sie besitzen alle Kenntnisse und Fertigkeiten, die einen diätetisch geschulten Koch auszeichnen.

### Die Prüfung:

Nach dieser Ausbildung können Sie die Prüfung „Prüfung diätisch geschulter Koch/Köchin“ ablegen.

Bei einer positiv bestanden Prüfung erhalten Sie ein Zeugnis und ein Diplom.



Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen, praktischen und mündlichen Teil und ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Bitte melden Sie sich rechtzeitig unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe) zur Prüfung an.

### Die Lehrgangsleitung:

Dipl. Diätologin Mariella Istok

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 2.030,- inkl. Unterlagen

**DAUER:** 110 Trainingseinheiten

### WIFI LINZ

- 15.1. bis 6.5.2024, Mo 15 bis 21:45 Uhr



### 8646P Diplomlehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin - Prüfung

**PREIS:** € 490,-

**DAUER:** 30 Trainingseinheiten

### WIFI LINZ

- schriftliche Prüfung: 13.5.2024, Mo 15 bis 20 Uhr,  
praktische Prüfung: 21.5. und 22.5.2024, Di Mi ab 7:30 Uhr,  
mündliche Prüfung 23.5.2024, Do ab 8 Uhr



### 8644P Informationsveranstaltung diätetisch geschulte:r Koch/Köchin

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

### WIFI LINZ

- 20.11.2023, Mo 15 bis 16:30 Uhr

8648P

## Lehrgang Gemeinschaftsverpflegung

### Imagewechsel - Weg von der Betriebskantine hin zum Restaurant!

Speziell die letzten Jahre haben gezeigt, dass immer mehr Mitarbeiter aus klassischen Hotel- und Gastronomiebetrieben in den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung abwandern. Gründe sind zum einen ein sicherer Arbeitsplatz gegenüber Gastronomie-Betrieben, und zum anderen mit großer Sicherheit die geregelten Arbeitszeiten. Doch die Anforderungen seitens der Gäste und auch auf die Mitarbeiter machen auch in diesem Bereich der Verpflegung keinen Halt. Nebst einer guten Küche wird es immer wichtiger, Potenziale der Mitarbeiter zu erkennen und diese zu fördern, um diese wiederum langfristig ans Unternehmen binden zu können. Unterschiedliche Religionen und Kulturen auf engen Raum bringen oftmals weitere Herausforderungen mit sich.

#### Die Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin bzw. Gastronomiefachmann/-frau
- oder
- 5 Jahre Praxis in der Gemeinschaftsverpflegung ohne Lehrabschluss

#### Die Inhalte:

- Praktische Umsetzung von Gerichten, die für große Mengen geeignet sind
- Speiseplangestaltung
- Gesunde und schonende Zubereitung von Lebensmitteln
- Gegenüberstellung von frischen Lebensmitteln zu Convenience Produkten
- Teambuilding
- Wirtschaftlichkeit
- Küchenhygiene
- Lebensmittelsicherheit

#### Die Zielgruppe:

- Küchenchefs bzw. stellvertretende Küchenchefs
- Köche in Führungspositionen
- Küchenmitarbeiter:innen aus Krankenhäusern, Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Kur- und Rehabilitationszentren
- Catering-Betriebe

#### Der Hinweis:

Bitte Kochbekleidung oder Schürze mitnehmen



#### Die Lernziele:

- Sie erweitern Ihr praktisches Wissen in der Umsetzung von Gerichten.
- Sie erfahren, wie Sie schnell und einfach einen mehrwöchigen Speiseplan ausarbeiten können.
- Sie erlernen durch Anwenden moderner Garmethoden, wie Sie Ihren Küchenalltag erleichtern können.
- Wirtschaftlichkeit wird für Sie zur Routine
- Sie können richtiges Einsetzen von Convenience-Produkten ohne Qualitätsrückschritt
- Sie bekommen ein Werkzeug an die Hand, wie Sie Mitarbeiterzufriedenheit steigern, Mitarbeiter:innen längerfristig in Ihrem Betrieb binden und wie Sie multikulturelle Mitarbeiter besser zusammenführen können.
- Erstellen von Konzepten ist Ihnen bekannt.

**PREIS:** € 1.030,-  
**DAUER:** 64 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 4.4. bis 3.5.2024, Do Fr 9 bis 17 Uhr



### 8647P Informationsveranstaltung zur Gemeinschaftsverpflegung

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!  
**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 12.2.2024, Mo 15 bis 16:30 Uhr

8651P

## Ausbildung zum/zur geriatrisch geschulten Koch:in

Demografische Entwicklungen belegen deutlich, dass der Anteil älterer und hochbetagter Menschen in unserer Gesellschaft im Steigen ist. Neue Wohn- und Betreuungsformen, mit dem Anspruch einer hohen Lebensqualität, sind dabei im Kommen. In diesem Zusammenhang ist die Gemeinschaftsverpflegung gefordert, den besonderen Ernährungsbedürfnissen in der Verpflegung dieser Personen gerecht zu werden. Essen und Trinken stellen ein zentrales Grundbedürfnis dar.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, benötigen Köche in geriatrischen Einrichtungen ein entsprechendes Wissen sowie spezielle praktische Fertigkeiten. Die Herausforderungen in der Verpflegung älterer und hochbetagter Menschen bestehen vor allem darin, einerseits die Lebensqualität zu erhalten bzw. zu verbessern und andererseits Mangelernährung zu verhindern. Gerade das Alter ist geprägt von (teilweise sehr schwerwiegenden) Erkrankungen, welche spezielle ernährungstherapeutische Maßnahmen erforderlich machen. Dies wird durch das interdisziplinäre Zusammenwirken verschiedener Berufsgruppen ermöglicht und dabei kommt auch den Köchen eine wichtige Rolle zu.

### Die Voraussetzungen:

Abgeschlossene Kochlehre und mind. 3 Jahre Praxis.  
Bei vorangegangener „Ausbildung zum/zur geriatrisch geschulten Koch:in“ können Teile der Inhalte angerechnet werden.

### Die Inhalte:

- Ernährungslehre und Lebensmittelkunde (kann vom „diätetisch. geschulten Koch/Köchin“ anerkannt werden)
- Der alte Mensch: Bedürfnisse, Probleme
- Kochen, Verpflegungsmanagement – Fokus Geriatrie
- Kommunikation und Marketing

### Die Zielgruppe:

Küchenchefs, Küchenleiter:innen und Köche, die in folgenden Institutionen tätig sind:

- Geriatrische Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Gemeinschaftsverpflegung (mit Schwerpunkt Seniorenverpflegung)
- Home-Care-Service (etwa die Herstellung Essen auf Rädern)
- Krankenhäuser
- Kur- und Rehabilitationszentren
- u.v.m.

### Die Lernziele:

- Sie kennen die Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Krankheit.
- Sie erwerben wertvolles Wissen über physiologische Veränderungen im Alter und deren Auswirkungen auf die Nahrungszufuhr und entsprechende Ernährungsbedürfnisse.
- Regionalität, Saisonalität, Biologische Lebensmittel sind für Sie selbstverständlich.
- Sie kennen die gastroenterologischen Probleme.
- Grundzüge der Nährwertberechnung sind Ihnen genauso vertraut wie Geschmacks- und Sinnesschulung.



### Die Prüfung:

Die Abschlussprüfung besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil und ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Die Prüfungskommission besteht aus dem/der Lehrgangsführer:in und mindestens einem/einer weiteren Fachtrainer:in.

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

**PREIS:** € 1.290,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 70 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 27.1. bis 21.3.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe):  
Prüfung am 4.5.2024 ab 7:30 Uhr



#### 8650P Informationsveranstaltung geriatrisch geschulte:r Koch/Köchin

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 11.1.2024, Do 17 bis 18:30 Uhr



8656P

## Diplomlehrgang Fleischsommelier/ Fleischsommelière

Das Wissen rund um das Thema Fleisch wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fleisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Ausbildung wird die Vielseitigkeit von Fleisch in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert. Der ausgebildete diplomierte Fleischsommelier/Fleischsommelière ist Ansprechpartner als Experte zu allen Fragen aus Theorie und Praxis rund ums Fleisch.

### Die Voraussetzungen:

- Berufserfahrung in einem der oben angeführten Bereiche.
- Für Privatpersonen: Praxiserfahrung aus dem Umfeld „Fleisch“.

### Die Inhalte:

Die Ausbildung umfasst 120 Lehreinheiten und vermittelt Kenntnisse in folgenden Bereichen:

#### Modul 1

- Kulturgeschichte
- Fleischkonsum international (was wird wo gegessen?)
- Theorie und Exkursion
- Fleischproduktion, Handel, Konsum international
- Formen der Tierhaltung und ihr Einfluss auf die Qualität
- Ethik in der Nutztierhaltung
- Rassen und ihr Einfluss auf die Fleischqualität
- Gesetzliche Bestimmungen (Österreich, international)
- Tiergesundheit
- Sensorik mit praktischen Übungen
- Qualitätsmanagement
- Lebensmittelcodex, „Gute Hygienepraxis“, HACCP
- Fleisch, Fleischerzeugnisse
- Exkursion zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

#### Modul 2

- Teilstückkunde (Theorie und Praxis)
- Fleischerzeugnisse: Produktion (Theorie und Praxis)
- Präsentation von Fleischerzeugnissen
- Grillseminar (Praxis)
- Fleisch in der Ernährung

#### Modul 3

- Fleisch in der Küche (3 Praxistage)
- Verwendung der Teilstücke, alle Tierarten
- Vorbereitung, Zubereitung, verschiedene Garmethoden
- Anrichten, Dekorieren
- Beilagen zum Fleisch, Getränke zum Fleisch
- (mit Verkostung)
- Fleischgerichte: Österreichische und internationale Spezialitäten
- Konsumverhalten, Marktforschung, Trends
- Diplomprüfung

### Die Zielgruppe:

Die Ausbildung zum diplomierten Fleischsommelier richtet sich an alle interessierten Personen, die fundierte Kenntnisse zum Thema Fleisch erlangen wollen:

- Personen aus Produktion und Verkauf
- Personen aus dem Lebensmittelhandel (Feinkostverkäufer:innen, Regalbetreuer:innen)
- Personen aus der Gastronomie (Köche, Restaurantfachmann/-frau)



- Feinkostinspektoren (Firmeninterne Mitarbeiter:innen und Behörden)
- Einkäufer:innen und Köche/Köchinnen aus der Gemeinschaftsverpflegung (Großküche, Caterer)
- Ernährungsberater:in, Diätologen (Freiberuflich oder angestellt in Spitälern, Sanatorien, Kuranstalten, Thermen)
- Lebensmittelberater:in (Qualifizierung in landwirtschaftlichen Bereichen)
- Privatpersonen mit besonderem Interesse am Thema Fleisch

### Die Lernziele:

- Sie erwerben ein umfangreiches Fachwissen.
- Sie können als engagierter Kommunikator zwischen Produzenten und Kunden die Besonderheiten des Nahrungsmittels Fleisch darlegen.
- Sie lernen, die für den jeweiligen Verwendungszweck optimal geeigneten Fleischsorten auszuwählen.
- In Ihrem Berufsleben haben Sie damit einen entscheidenden Vorsprung.
- Es macht Ihnen Spaß, den Genuss für den Gast zu optimieren.

### Die Prüfung:

- schriftliche Prüfung (Dauer rund 1,5h)
- mündliche Prüfung plus praktischer Prüfung (Fachgespräch zur Projektarbeit, fachliche Fragen und Praxisaufgaben)
- Kursinhalt ist Prüfungsstoff

### Der Lehrgangleiter:

Johann Stabauer

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 2.770,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 124 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 18.9. bis 10.11.2023, Mo bis Fr 8:30 bis 16:30 Uhr: Prüfung am 28.11.2023 ab 8:30 Uhr



### 8655P Informationsveranstaltung Fleischsommelier/ Fleischsommelière

Sie erhalten einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsleitung zur Verfügung.

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 7.8.2023, Mo 15:30 bis 17 Uhr

8663P

## Diplomlehrgang Käsesommelier/ Käsesommelière

Käse liegt voll im Trend und ist zu einem der beliebtesten Lebensmittel avanciert. Die Auswahl der Produkte ist enorm und Kunden wünschen sich immer stärker eine kompetente Beratung. Der Käsesommelier/Käsesommelière ist Experte zu allen Fragen rund um den Käse und als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie ein hochqualifizierter und mit einem anerkannten Diplom ausgezeichnete Fachberater. Sie lernen in diesem Diplomlehrgang die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisezubereitung kennen, professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung runden diese Ausbildung ab.

### Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. Doppellehre Koch/Köchin/Restaurantfachmann/-frau oder über den Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann/-frau oder Lebensmitteleinzelhandelskaufmann/-frau oder
- Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei

### Die Inhalte:

- Sie entwickeln die Fähigkeiten zur selbstständigen Beratung im Bereich Käse.
- Sie lernen die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisezubereitung kennen, professionelle Schnitttechniken und Anrichtefolgen sowie Kenntnisse über die Käseherstellung werden Ihnen vermittelt.
- Sie erarbeiten sich die Qualifikation, Käse anbieten und verkaufen zu können.

### Der Ausbildungsaufbau:

- Käseland Österreich
- Käseland Schweiz
- Käseland Frankreich
- Käseland Italien
- Käseländer der Welt
- Käse in der Ernährung
- Kochen mit Käse
- Käse und Getränke
- Käseherstellung und Käsetechnologie
- Käsepräsentation und Beratung
- Exkursion

### Die Zielgruppe:

Die Ausbildung richtet sich an

- Köche
- Restaurantfachleute
- Hotel- und Gastgewerbeassistenten
- Verkäufer:innen im Lebensmittelhandel



### Die Lernziele:

- Sie erwerben ein umfangreiches Fachwissen.
- Sie können als engagierter Kommunikator den Kunden und Gästen die Besonderheiten von Käse darlegen.
- Geschmackswelten und Käsesensorik sind für Sie vertraute Kategorien.
- Sie erfahren alles über Käseherstellung und Käsetechnologie.
- Es macht Ihnen Freude, Käse professionell zu präsentieren.

### Die Prüfung:

Die Prüfung wird von einer Prüfungskommission abgenommen, diese besteht aus mindestens zwei geprüften Diplomkäsesommeliers.

### Ablauf der Prüfung:

Die Prüfung wird in zwei Teilprüfungen (schriftliche Prüfung und Mündliche/Praktische Prüfung) abgehalten.

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 2.030,-  
**DAUER:** 120 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 4.4. bis 24.5.2024, Prüfung: 6.6. und 7.6.2024  
- genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)



#### 8662P Informationsveranstaltung Käsesommelier/Käsesommelière

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!  
**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 1.2.2024, Do 17 bis 18:30 Uhr

8666P

## Ausbildung Patisserie

Die österreichische Mehlspeisenküche und Patisserie kann auf eine sehr lange und erfolgreiche Tradition zurückblicken. Wir alle lieben die große Auswahl an hochwertig dekorierten Torten, Kuchen, Strudeln, Rouladen und viele andere süßen Verführungen in den Vitrinen renommierter Kaffeehäuser unseres Landes.

Im Mehlspeisenbereich gibt es nach wie vor Klassiker die nicht fehlen dürfen, doch im Dessertbereich hat sich die letzten Jahre sehr viel verändert. Speziell in dieser 2-wöchigen „Ausbildung Patisserie“ erfahren Sie von Profis, wohin die Reise geht. Aktuelle Innovationen, Trends, Texturen und Herangehensweisen, Kreativität und modernes Anrichten stehen am Tagesplan.

Theorie wird sofort in die Praxis umgesetzt und Erlerntes können Sie anhand neu gewonnener Rezepturen in Ihrem Betrieb 1 zu 1 umsetzen.

### Die Inhalte:

- Teige: Strudel-, Blätter-, Plunder-, Germ-, Brand-, Mürb-, Back- und Topfenteig
- Massen: Leichte Massen, Schwere Massen, Schaum-, Makronen-, Hippen-, Brand- oder Brühmassen
- Einfluss der Rohstoffe
- Zubereitung und Herstellung von Teigen und Massen
- Teigführung
- Teigruhezeiten
- Backtemperaturen
- Herstellen von Torten, Kuchen, Rouladen, Schnitten
- Dekore aus Marzipan, Zucker und Schokolade
- Pralinen und Füllcremen
- Österreichische Mehlspeisen und Desserts
- Internationale Desserts
- Herstellen von Eis, Sorbets, Parfait, Graniteés, Smoothies
- HACCP zur Eiserzeugung
- Kreative á la carte Desserts
- Moderne Anrichteweisen
- Lebensmittelkunde – praxisbezogen

### Die Zielgruppe:

Köche aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsküchen und Heimen, Lehrlinge ab dem 2. Lehrjahr sowie Hobbyköche.

### Die Lernziele:

- Sie erwerben umfangreiches Wissen zur Zubereitung und Herstellung von Teigen und Massen.
- Die Bedeutung der Rohstoffe ist Ihnen bewusst.
- Sie wissen alles über die Herstellung von Torten, Kuchen, Rouladen und Schnitten.
- Teigführung, Teigruhezeiten und Backtemperaturen sind für Sie vertraute Größen.
- Sie kennen österreichische Mehlspeisen und Desserts genauso wie internationale Kreationen.

### Die Prüfung:

Der Abschluss erfolgt mit einer praktischen Prüfung.

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



**PREIS:** € 1.260,- inkl. Unterlagen und Prüfung

**DAUER:** 78 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 13.11. bis 24.11.2023, Mo bis Do 8:30 bis 16:30 Uhr, Fr 8:30 bis 12 Uhr; Prüfung: 28.11.2023, Di 8:30 bis 14 Uhr



#### 8665P Informationsveranstaltung Patisserie

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 9.10.2023, Mo 15 bis 16:30 Uhr



8669P

## Diplomlehrgang Moderne Ernährung und Gesundheitstrends

Eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung hat eine enorm positive Auswirkung auf unseren gesamten Körper. In diesem Lehrgang werden zunächst die theoretischen Grundlagen verständlich vermittelt. Danach werden wir anhand vieler Beispiele aus unserem Alltag dieses fundierte Wissen in die Praxis umsetzen. Also verstehen Sie nach dieser Ausbildung u.a. die Funktion der Kohlenhydrate, Proteine und Fette oder auch die sinnvolle Aufnahme von Vitaminen. Zusätzlich ist es Ihnen danach möglich Ihren Einkauf, aktuelle Diäten oder auch die neuesten Informationen aus den Medien kritisch zu betrachten. Wir beschäftigen uns mit den Grundlagen bis hin zu den aktuellen Trends. Mit Hilfe einer ausgewogenen Ernährung kann das Risiko für das Auftreten einer Vielzahl an Krankheiten reduziert werden. Nehmen Sie fundiertes Wissen mit – Sie und Ihre Umgebung werden profitieren!

### Die Inhalte:

- Nutzen von Kohlenhydraten, Proteinen und Fetten (inklusive Exkursion)
- Beleuchtung der kritischen Nährstoffe in Österreich und Bewertung von Nahrungsergänzungsmitteln
- Zucker oder Süßstoff, gesunder Einkaufswagen
- Wichtigkeit der sekundären Pflanzenstoffe
- Nachhaltige Ernährung, Bio-Lebensmittel
- Verständnis für Zusammenhänge von Gesunderhaltung und Krankheitsprävention
- Ernährung in speziellen Lebensphasen
- Ernährungstrends

### Die Zielgruppe:

Alle Interessierte, die sich im Bereich Ernährung und Gesundheitstrends weiterbilden möchten.

### Die Lernziele:

- Sie kennen den Nutzen von Kohlenhydraten, Proteinen und Fetten.
- Nachhaltige Ernährung und der Einsatz von Bio-Lebensmitteln sind Ihnen vertraut und wichtig.
- Sie verstehen die Zusammenhänge von Gesunderhaltung und Krankheitsprävention.
- Sie wissen um die Bedeutung der Ernährung in speziellen Lebensphasen.
- Sie kennen aktuelle Ernährungstrends.

### Die Praxis:

- Zubereitung von Frühstücksvarianten
- Brotbacken
- Fermentieren von Lebensmitteln

### Die Prüfung (4EH):

- Der Abschluss erfolgt mit einer mündlichen Prüfung.
- Seminare und Workshops in Firmen
- Ernährungsberatung

### Die Lehrgangsleitung:

Mag. Beate Artes

### Der Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



**PREIS:** € 1.270,- inkl. Prüfung

**DAUER:** 82 Trainingseinheiten

#### WIFI WELS

- 19.1. bis 26.4.2024, Fr 15 bis 20:30 Uhr, Sa 8:30 bis 14 Uhr (14-tägig), Prüfung 17.5.2024, Fr ab 15 Uhr



#### 8668P Informationsveranstaltung Moderne Ernährung und Gesundheitstrends

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI WELS

- 23.11.2023, Do 18 bis 19:30 Uhr

#### ONLINE

- 8.1.2024, Mo 18 bis 19:30 Uhr, Live Online Kurs

8722P

## Lehrgang für Fremdenführer:innen

### Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung nach der Fremdenführer-Verordnung

In der Ausbildung „Lehrgang für Fremdenführer:innen“ bereiten Sie sich auf die Befähigungsprüfung vor und erwerben die fachliche Teilqualifikation zum Gewerbe der Fremdenführer:innen.

#### Die Voraussetzungen:

- Der Besuch des kostenlosen Infoabends „Informationsveranstaltung Lehrgang für Fremdenführer:innen“ und das Führen eines Orientierungsgespräches mit der Lehrgangsleitung ist Voraussetzung für den Lehrgangsbesuch.
- Die Termine für das Orientierungsgespräch dazu werden bei der Informationsveranstaltung vereinbart.

#### Die Inhalte:

- Geschichte einschließlich politischer Bildung (insbesondere Urgeschichte, Reichsgeschichte und österreichische Geschichte)
- Kultur- und Kunstgeschichte
- Heimat- und Volkskunde
- Grundzüge der Wirtschafts- und Sozialkunde einschließlich Rechnungswesen und Betriebswirtschaft
- Fremdenverkehrsgeographie einschließlich Wirtschaftsgeographie
- Fremdenverkehrslehre
- Durchführung von Führungen einschließlich praktischer Übungen und in Rhetorik und Verhaltensstrategie
- Rechtskunde
- Erste Hilfe

#### Die Zielgruppe:

Alle, die die fachliche Qualifikation zum Gewerbe „Fremdenführer:innen“ erlangen und sich auf die Befähigungsprüfung vorbereiten wollen.

#### Zugangsvoraussetzungen für das reglementierte Gewerbe der Fremdenführer:innen:

Gemäß der Gewerbeordnung wird die fachliche Qualifikation zum Gewerbe der Fremdenführer:innen durch Zeugnisse über den erfolgreichen Besuch des „Lehrganges für Fremdenführer:innen“ und die erfolgreich abgelegte Befähigungsprüfung erbracht.

#### Der Lehrgangsleiter:

MMMag. Martin J. Luger, MA BED



#### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

#### Die Befähigungsprüfung:

Die Tätigkeit als Fremdenführer:innen ist an bestimmte, gesetzlich geregelte Voraussetzungen gebunden. Diese Voraussetzungen sind in der 617. Verordnung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Angelegenheiten definiert.

Wer als Fremdenführer:in tätig sein will, muss eine Befähigungsprüfung bei der Prüfungsstelle der Wirtschaftskammer OÖ, Wienerstr. 150, 4024 Linz, ablegen.

**PREIS:** € 3.750,- inkl. Unterlagen und Exkursionen

**DAUER:** 400 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 29.9.2023 bis 18.5.2024, Fr 14 bis 21:30 Uhr, Sa 8 bis 16 Uhr



#### 8721P Orientierungsgespräch Fremdenführer:innen

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

#### WIFI LINZ

- 14.9.2023, Uhrzeit laut Vereinbarung mit Trainer - Telefonisch

#### 8720P Informationsveranstaltung Lehrgang für Fremdenführer:innen

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 3 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 12.9.2023, Di 18 bis 20:30 Uhr



„Als Fremdenführer begleite ich Gäste aus dem In- und Ausland auf ihren Reisen durch ganz Österreich. Als Lehrgangsleiter im WIFI OÖ gebe ich meine Erfahrungen aus der Praxis an unsere Kundinnen und Kunden weiter. Im abwechslungsreichen und praxisnahen Lehrgang „Fremdenführer:in“ bereiten Sie sich optimal auf die staatliche Befähigungsprüfung vor. Mit unserer Hilfe sind Sie bestens gerüstet für Ihre Karriere als Fremdenführer:in.“

**MMMag. Martin J. Luger, MA, BED**

WIFI-Lehrgangsleiter des Lehrgangs für Fremdenführer:innen



8726P

## Ausbildung Eventmanagement

### Veranstaltungen erfolgreich planen und umsetzen

Erlebnis und Freizeit – Wachstumsfelder – unverzichtbarer Bestandteil moderner Lebenskultur- und gleichzeitig Berufschance von Morgen!

#### Der Eventmanager ist eine gesuchte Fachkraft

- im Tourismus,
- in Reisebüros,
- in Eventagenturen,
- in der Marketingabteilung von Banken, Markenartikelherstellern oder anderen Unternehmen,
- bei Vereinen und Projektgruppen oder
- in Bildungsinstitutionen.

Ob regionale Kulturarbeit, Organisation von Sportprojekten, Aufbau von Animationsprogrammen oder Organisation von Events: Spezialisten sorgen für eine professionelle Veranstaltungsplanung und übernehmen auch Verantwortung für den wirtschaftlichen Erfolg.

#### Die Inhalte:

- Eventmanagement
- Marketing
- Recht
- Dramaturgie und Inszenierung
- Sponsoring
- Finanzen
- Eventarten
- Kommunikationsmanagement
- Medienarbeit/PR
- Zusammenarbeit mit Dienstleistern
- Digitale Events
- Vorbereitung auf die Projektarbeit
- Exkursionen

#### Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen von

- Kulturorganisationen,
- Sportorganisationen,
- Reisebüros/  
Tourismusorganisationen,
- Eventagenturen,
- Gemeinden  
(Stadtmarketing),
- Marketing- und  
PR-Abteilungen,
- Konzertagenturen  
und alle, die Events professionell planen und durchführen wollen.

#### Die Prüfung:

- Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen Teil, einer Projektarbeit und einem mündlichen Teil.
- Die Projektarbeit umfasst einen Arbeitsaufwand von ca. 80 Std.



Zur Erlangung des WIFI-Zeugnisses und des WIFI-Diploms sind 75% Anwesenheit und die positive Beurteilung aller Prüfungsteile Voraussetzung.

**Der Lehrgangleiter:** Mag. Martin Selinger

#### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

**PREIS:** € 2.900,-  
**DAUER:** 174 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 16.10.2023 bis 22.4.2024, Mo, Mi 18 bis 21:30 Uhr  
(fallweise Samstage möglich)

#### WIFI WELS

- 26.2. bis 30.9.2024, Mo, Mi 18 bis 21:30 Uhr  
(fallweise Samstage möglich)



#### 8727P Ausbildung Eventmanagement Prüfung

**PREIS:** € 290,-

#### WIFI LINZ

- 27.5. und 28.5.2024, Fr 9 bis 12 Uhr, Sa ab 9 Uhr

#### WIFI WELS

- 18.10. und 19.10.2024, Fr 9 bis 12 Uhr, Sa ab 9 Uhr



#### 8725P Informationsveranstaltung Eventmanagement

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI LINZ

- 14.9.2023, Do 18 bis 19:30 Uhr

#### WIFI WELS

- 10.1.2024, Mi 18 bis 19:30 Uhr



„Die Ausbildung Eventmanagement eröffnet eine Vielzahl an Möglichkeiten. Die Organisation und das Management von Events erfordern nicht nur praktisches, sondern auch kreatives Umsetzungsvermögen. Zudem sind Events als Marketinginstrument heutzutage unverzichtbar. In unserem Lehrgang erfahren Sie praxis-nah und umfassend, wie Sie Events erfolgreich planen, umsetzen und vermarkten. So sind Sie bestens gerüstet, um erfolgreich durchzustarten!“

**Mag. Martin Selinger**

WIFI-Trainer und WIFI-Lehrgangleiter in der Ausbildung Eventmanagement



8745P

## Diplomlehrgang Mountainbike-Guide Level I

Mountainbike-Guides sind als „Bewegungsmultiplikatoren“ in der Lage, Menschen für den Mountainbike-Sport zu motivieren und zu begeistern. Die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten, um Personen sicher im Gelände zu führen, eignen Sie sich in dem Lehrgang an.

### Die Zielgruppe:

Dieser Lehrgang ist für alle, die geführte Mountainbike-Touren planen und durchführen wollen bzw. den Kurs in eigenem Interesse machen. Für Fitness- und Wellnesstrainer:innen, Ski-, Snowboard- und Sportlehrer:innen bietet diese Ausbildung eine gute Zusatzqualifikation.

### Die Voraussetzungen:

- gesundheitliche Eignung (ärztliches Attest)
- intaktes, ergonomisch passendes Mountainbike und/oder E-Mountainbike
- Radbekleidung, Regenbekleidung, Fahrrerhelm
- Führerschein (zumindest Gruppe A oder B, dient als Nachweis für die Erlangung der Kenntnisse der Straßenverkehrsordnung)
- vollendetes 18. Lebensjahr
- absolvierter Erster Hilfe Kurs (16 Std. Kurs bis zur Abschlussprüfung vorzuweisen, nicht älter als 3 Jahre)
- Tourenbuch mit 10 MTB Touren mit jeweils mehr als 1.000 Höhenmeter

### Die Inhalte:

- Organisation, Kursablauf
- Anatomie
- Grundlagen der Methodik und Didaktik
- Fahrtechnik
- Theorie über Rechte und Pflichten des Guides
- Grundlagen der Trainingslehre
- Gruppendynamik (Wie forcieren Sie die Gruppendynamik, welche Probleme können auftreten?)
- Radeinstellungen, kleine Reparaturen, Begriffserklärung (Materialkunde)
- Kartenlesen
- Verpflegung
- Belastungszonen
- Tourenplanung
- Lehrauftritte, Tourenführung und Techniküberprüfung
- E-Mountainbike richtig einsetzen
- E-Mountainbike Touren richtig führen
- Prüfung

### Die Lernziele:

Sie kennen die Grundlagen der Methodik und Didaktik. Rechte und Pflichten des Guides sind Ihnen vertraut. Sie wissen alles über Tourenplanung, Fahrtechnik, Radeinstellungen, Belastungszonen und Verpflegung.

### Die Prüfung:

#### Mündliche Prüfung (ca. 20 Minuten):

- 2 Fragen zur Tourenplanung
- 2 Fragen zur Bewegungslehre
- 1 Frage zur Trainingslehre
- 1 Frage zur Anatomie



### Praktische Prüfung:

- Lehrauftritt mit vorgegebener Situation

### Tour auf nicht bekanntem Weg:

- Überprüfung des Gesamtbilds (Verhalten vor der Gruppe, Tourenführung, ...)

Alle drei Prüfungsteile müssen positiv beurteilt werden, damit ein Zeugnis ausgestellt werden kann. Es dürfen bei der Prüfung keine Hilfsmittel verwendet werden. Die Prüfungskommission besteht aus der Lehrgangsführung und mindestens einem/einer weiteren Fachtrainer:in. Haben Sie alle Prüfungsteile positiv absolviert, erhalten Sie direkt nach dem letzten Prüfungsteil Ihr Zeugnis überreicht. Der Erstantritt ist in den Kurskosten inkludiert und es ist keine gesonderte Anmeldung zur Prüfung notwendig. Im Falle einer negativen Beurteilung können Sie die Prüfung einmalig kostenlos im Rahmen vom nächsten Lehrgang wiederholen. Weitere Details werden am ersten Kurstag besprochen.

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis



### Der Lehrgangsführer:

Peter Lev, MBA

**PREIS:** € 915,-

**DAUER:** 80 Trainingseinheiten

#### WIFI BAD ISCHL

- 26.8. bis 2.9.2023, Sa bis Sa 8:30 bis 18:00 Uhr (8 Tage)
- 25.5. bis 1.6.2024, Sa bis Sa 8:30 bis 18:00 Uhr (8 Tage)

#### WIFI ROHRBACH

- 4.5. bis 11.5.2024, Sa bis Sa 8:30 bis 18:00 Uhr (8 Tage)



#### 8744P Informationsveranstaltung Diplomlehrgang Mountainbike-Guide

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI BAD ISCHL

- 25.4.2024, Do 19 bis 20:30 Uhr

#### ONLINE

- 21.3.2024, Do 18:30 bis 20 Uhr, Live Online Kurs

8746P

## Diplomlehrgang Mountainbike-Guide - Level II

Im Diplomlehrgang Mountainbike-Guide Level 2 steigen wir tiefer in die Aufgaben des Guides ein. Wir widmen uns verstärkt den Themen Fahrtechnik, Radeinstellungen inkl. kleinerer Reparaturen bis hin zu Tourenplanung und -führung und Verkauf und Marketing. Weiters erweitern Sie Ihre methodisch/didaktischen Kenntnisse speziell im Bereich Bewegungslehre.

### Die Zielgruppe:

Dieser Lehrgang ist für alle, die den Level 1 MTB Guide abgeschlossen haben, mit allen Prüfungen und Praktikumsstunden.

### Die Voraussetzungen:

- gesundheitliche Eignung (ärztliches Attest)
- intaktes, ergonomisch passendes Mountainbike und/oder E-Mountainbike
- Radbekleidung, Regenbekleidung, Fahrrerhelm
- Führerschein (zumindest Gruppe A oder B, dient als Nachweis für die Erlangung der Kenntnisse der Straßenverkehrsordnung)
- vollendetes 18. Lebensjahr
- absolvierter Erster Hilfe Kurs (16 Std. Kurs bis zur Abschlussprüfung vorzuweisen, nicht älter als 3 Jahre)
- Tourenbuch mit 10 MTB Touren mit jeweils mehr als 1.000 Höhenmeter

### Die Inhalte:

- Vertiefung Methodik und Didaktik spezielle Bewegungslehre
- Methodik und Didaktik Zielgruppen gerecht einsetzen (Kinder vs Pensionisten)
- Fahrtechnik II – inkl. Vermittlung an Dritte
- Social Skills für Guides (Gruppendynamik, Kommunikation/Rhetorik, Verhandlungen, Umgang bei Unfällen)
- Radworkshop – Radeinstellung (kleine Reparaturen)
- Tourenplanung (Mehrertages Touren, Firmenevent Tour, etc)
- Organisation von Bike Schulen und Verleih
- Tourenführen mit schwierigen Kunden/schwierigen Verhältnissen
- Verkauf und Marketing
- Prüfung

### Die Lernziele:

- Der Dipl. Mountainbike Guide ist nach der Ausbildung befähigt, im touristischen Bereich Touren organisieren und zu führen. Er/Sie ist befähigt eine eigene Bikeschule zu eröffnen. Und er/sie kann weitere Guides anstellen oder mit Touren beauftragen.

- Der dipl. Mountainbike Guide wird seine Tätigkeit vorrangig im Tourismus, bei Hotels, Regionen oder Vereinen ausführen können. Die Ausbildung ermöglicht dem Guide in ganz Österreich tätig zu werden

### Die Prüfung:

- Mündliche Prüfung (Tourenplanung, Bewegungslehre, Kommunikation, Führung und Organisation von Betrieben, Methodik und Didaktik)
- Lehrauftritt (Schriftlich und praktisch mind. 15 Min.)
- Tourenführung für spezielle Zielgruppe (mind. 5 KM)
- Abschlussarbeit mit 20 Seiten – Konzept für eine Bikeschule oder MTB Guide Unternehmerkonzept.

Alle Prüfungsteile müssen positiv beurteilt werden, damit ein Zeugnis ausgestellt werden kann. Es dürfen bei der Prüfung keine Hilfsmittel verwendet werden. Die Prüfungskommission besteht aus der Lehrgangslleitung und mindestens einem/einer weiteren Fachtrainer:in. Haben Sie alle Prüfungsteile positiv absolviert, erhalten Sie direkt nach dem letzten Prüfungsteil Ihr Zeugnis überreicht. Der Erstantritt ist in den Kurskosten inkludiert und es ist keine gesonderte Anmeldung zur Prüfung notwendig. Im Falle einer negativen Beurteilung können Sie die Prüfung einmalig kostenlos im Rahmen vom nächsten Lehrgang wiederholen. Weitere Details werden am ersten Kurstag besprochen.

### Der Lehrgangslleiter:

Peter Lev, MBA

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom



**PREIS:** € 690,-

**DAUER:** 60 Trainingseinheiten

#### WIFI BAD ISCHL

- 25.6. bis 30.6.2024, Di bis So 8:30 bis 18:00 Uhr



#### 8744P Informationsveranstaltung Diplomlehrgang Mountainbike-Guide

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI BAD ISCHL

- 25.4.2024, Do 19 bis 20:30 Uhr

#### ONLINE

- 21.3.2024, Do 18:30 bis 20 Uhr, Live Online Kurs



„Der Diplomlehrgang Mountainbike-Guide hat in der Sport- und Freizeitwirtschaft eine immense Bedeutung erlangt. Eine qualitativ hochwertige Ausbildung ist entscheidend, um sich nachhaltig am Markt zu positionieren. In unserem Lehrgang vermitteln wir nicht nur theoretisches Wissen, sondern trainieren auch intensiv die Fahrtechnik. Unsere Guides werden darauf vorbereitet, ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.“

**Peter Lev, MBA**

WIFI-Lehrgangslleiter Diplomlehrgang Mountainbike-Guide

8753P

## Ausbildung zum/zur Wanderführer:in - Modul 1

In Kooperation mit dem OÖ Berg- und Schiführerverband

In allen Gegenständen ist auf die Erfordernisse der sommerlichen und winterlichen Tätigkeit als Wander- und Schneeschuhführer:in, auf die Entwicklung des Wanderns und Schneeschuhgehens, auf die Erfahrung der Praxis und auf die Erkenntnisse der Wissenschaft Bedacht zu nehmen. In der Ausbildung sind die Querverbindungen zwischen den einzelnen Gegenständen, insbesondere in Bezug auf Unfälle und die Hebung der Sicherheit im alpinen Gelände, aufzuzeigen. In den praktischen Übungen sind methodische und didaktische Hinweise zu geben und die Teilnehmer zu eigenständiger Arbeit anzuregen.

### Voraussetzung:

- Kondition für Wandertouren von 6 Stunden pro Tag, oder Leistungsfähigkeit von 400 Höhenmeter pro Stunde
- Grundkenntnisse Tourenplanung
- Grundkenntnisse Orientierung
- Grundkenntnisse Wetterkunde
- Grundkenntnisse Gruppenführung
- Grundkenntnisse Flora und Fauna

### Die Inhalte:

#### Theoretischer Teil:

Der theoretische Teil des Ausbildungslehrgangs umfasst folgende Gegenstände:

- Berufskunde und Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen
- Naturkunde
- Natur- und Umweltschutz
- Psychologie
- Bewegungslehre
- Erste Hilfe und Notfallmanagement
- Tourenplanung und Tourenführung
- Alpine Gefahren
- Ausrüstungskunde
- Wetterkunde
- Orientierungskunde
- Schneekunde
- Versicherungsschutz und Steuerrecht
- Tourismuskunde
- Lebende Fremdsprache

#### Praktischer Teil:

1) Der praktische Teil des Ausbildungslehrgangs hat die Gegenstände Lehrwanderungen,

- Tourenplanung und Tourenführung, Alpine Gefahren, Wetterkunde, Orientierung, Ausrüstung, Naturkunde, Natur- und Umweltschutz, Notfallmanagement, Erste Hilfe, Schneekunde und Psychologie zu umfassen.

### Die Zielgruppe:

Zum Ausbildungslehrgang werden Personen zugelassen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben und über jene Fertigkeiten und Kenntnisse im Bergwandern verfügen, die eine erfolgreiche Ablegung der Wander- und Schneeschuhführerprüfung nach der Teilnahme am



Ausbildungslehrgang erwarten lassen.

Zu allen Ausbildungsinhalten wird ein vorbereitendes Selbststudium zu den Themen vorausgesetzt.

### Die Lernziele:

- Sie kennen die Berufskunde und die Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen.
- Naturkunde, Natur- und Umweltschutz sind für Sie vertraute Kategorien.
- Sie erwerben wertvolles Wissen in Psychologie, Bewegungslehre, Erste Hilfe und Notfallmanagement.
- Sie kennen die Anforderungen bei Tourenplanung und Tourenführung.
- Sie wissen Bescheid um Wetterkunde und alpine Gefahren.

### Die Prüfung:

Die Prüfung ist in einen theoretischen und einen praktischen Teil zu gliedern. Der theoretische Teil der Prüfung ist schriftlich abzulegen, sofern nicht die Prüfungskommission aus Gründen der Zweckmäßigkeit die mündliche Ablegung beschließt.

Der praktische Teil der Prüfung hat in der Planung und Durchführung einer sommerlichen und einer winterlichen Wanderung sowie Praxis-bezogene Übungen zu bestehen.

### Der Lehrgangleiter:

Mag. Dipl.-Ing. (FH) Michael Poltura

### Ihr Qualifikationsnachweis:

Nach dem Teil „Wanderführer:in“ erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung, die Sie zum Besuch des Teils „Schneeschuhführer:in“ berechtigt. Der Kurs wird in den anderen Bundesländern anerkannt.

**PREIS:** € 1.165,- inkl. Teilprüfung, exkl. Unterkunft

**DAUER:** 90 Trainingseinheiten

#### SPITAL AM PYHRN/WINDISCHGARSTEN

- Kursort: Spital am Pyhrn/Windischgarsten: 13.6. bis 16.6.2023 und 12.10. bis 16.10.2024 - genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)

#### 8752P Informationsveranstaltung Wander- und Schneeführer:in

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI BAD ISCHL

- 23.4.2024, Di 18 bis 19:30 Uhr



8754P

## Ausbildung zum/zur Schneeschuhführer:in - Modul 2

In Kooperation mit dem OÖ Berg- und Schiführerverband

In allen Gegenständen ist auf die Erfordernisse der sommerlichen und winterlichen Tätigkeit als Wander- und Schneeschuhführer:in, auf die Entwicklung des Wanderns und Schneeschuhgehens, auf die Erfahrung der Praxis und auf die Erkenntnisse der Wissenschaft Bedacht zu nehmen. In der Ausbildung sind die Querverbindungen zwischen den einzelnen Gegenständen, insbesondere in Bezug auf Unfälle und die Hebung der Sicherheit im alpinen Gelände, aufzuzeigen. In den praktischen Übungen sind methodische und didaktische Hinweise zu geben und die Teilnehmer zu eigenständiger Arbeit anzuregen.

### Voraussetzung:

- Kondition für Wandertouren von 6 Stunden pro Tag, oder Leistungsfähigkeit von 400 Höhenmeter pro Stunde
- Grundkenntnisse Tourenplanung
- Grundkenntnisse Orientierung
- Grundkenntnisse Wetterkunde
- Grundkenntnisse Gruppenführung
- Grundkenntnisse Flora und Fauna

### Die Inhalte:

#### Theoretischer Teil:

Der theoretische Teil des Ausbildungslehrgangs umfasst folgende Gegenstände:

- Berufskunde und Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen
- Naturkunde
- Natur- und Umweltschutz
- Psychologie
- Bewegungslehre
- Erste Hilfe und Notfallmanagement
- Tourenplanung und Tourenführung
- Alpine Gefahren
- Ausrüstungskunde
- Wetterkunde
- Orientierungskunde
- Schneekunde
- Versicherungsschutz und Steuerrecht
- Tourismuskunde
- Lebende Fremdsprache

#### Praktischer Teil:

1) Der praktische Teil des Ausbildungslehrgangs hat die Gegenstände Lehrwanderungen,

- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| ■ Tourenplanung und<br>Tourenführung, | ■ Naturkunde,                    |
| ■ Alpine Gefahren,                    | ■ Natur- und Umweltschutz,       |
| ■ Wetterkunde,                        | ■ Notfallmanagement,             |
| ■ Orientierung,                       | ■ Erste Hilfe,                   |
| ■ Ausrüstung,                         | ■ Schneekunde und<br>Psychologie |
- zu umfassen.



### Die Zielgruppe:

Zum Ausbildungslehrgang werden Personen zugelassen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben und über jene Fertigkeiten und Kenntnisse im Bergwandern verfügen, die eine erfolgreiche Ablegung der Wander- und Schneeschuhführerprüfung nach der Teilnahme am Ausbildungslehrgang erwarten lassen. Zu allen Ausbildungsinhalten wird ein vorbereitendes Selbststudium zu den Themen vorausgesetzt.

### Die Lernziele:

- Sie kennen die Berufskunde und die Vorschriften über das Wander- und Schneeschuhführerwesen.
- Naturkunde, Natur- und Umweltschutz sind für Sie vertraute Kategorien.
- Sie erwerben wertvolles Wissen in Psychologie, Bewegungslehre, Erste Hilfe und Notfallmanagement.
- Sie kennen die Anforderungen bei Tourenplanung und Tourenführung.
- Sie wissen Bescheid um Wetterkunde und alpine Gefahren.

### Die Prüfung:

Die Prüfung ist in einen theoretischen und einen praktischen Teil zu gliedern. Der theoretische Teil der Prüfung ist schriftlich abzulegen, sofern nicht die Prüfungskommission aus Gründen der Zweckmäßigkeit die mündliche Ablegung beschließt.

Der praktische Teil der Prüfung hat in der Planung und Durchführung einer sommerlichen und einer winterlichen Wanderung sowie Praxisbezogene Übungen zu bestehen.

### Der Lehrgangleiter:

Mag. Dipl.-Ing. (FH) Michael Poltura

### Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

**PREIS:** € 1.045,- inkl. Prüfung, exkl. Unterkunft

**DAUER:** 80 Trainingseinheiten

#### SPITAL AM PYHRN/WINDISCHGARSTEN

- 7.12. bis 10.12.2023 und 4.1. bis 7.1.2024  
- genauer Stundenplan unter [wifi.at/ooe](http://wifi.at/ooe)
- 5.12. bis 8.12.2024 und 3.1. bis 6.1.2025  
- genauer Stundenplan erst ab 1.5.2024 abrufbar



#### 8752P Informationsveranstaltung Wander- und Schneeführer:in

**PREIS:** kostenlos - Anmeldung erforderlich!

**DAUER:** 2 Trainingseinheiten

#### WIFI BAD ISCHL

- 23.4.2024, Di 18 bis 19:30 Uhr

## Unsere Standorte in Oberösterreich

### **Linz** **T 05 7000-77**

4021 Linz | Wiener Straße 150  
E kundenservice@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe

### **Bad Ischl** **T 05 7000-5300**

4820 Bad Ischl | Technoparkstraße 3  
E bad-ischl@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/bad-ischl

### **Braunau** **T 05 7000-5110**

5280 Braunau | Salzburger Straße 1  
E braunau@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/braunau

### **Gmunden** **T 05 7000-5260**

4810 Gmunden | Miller v. Aichholz-Straße 50  
E gmunden@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/gmunden

### **Grieskirchen** **T 05 7000-5360**

4710 Grieskirchen | Manglburg 20  
E grieskirchen@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/grieskirchen

### **Kirchdorf** **T 05 7000-5410**

4560 Kirchdorf | Bambergstraße 25  
E kirchdorf@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/kirchdorf

### **Perg** **T 05 7000-5560**

4320 Perg | Haydnstraße 4  
E perg@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/perg

### **Ried** **T 05 7000-5610**

4910 Ried | Dr. Thomas-Senn-Straße 10  
E ried@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/ried

### **Rohrbach** **T 05 7000-5660**

4150 Rohrbach-Berg | Haslacher Straße 4  
E rohrbach@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/rohrbach

### **Schärding** **T 05 7000-5710**

4780 Schärding | Tummelplatzstraße 6  
E schaerding@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/schaerding

### **Steyr** **T 05 7000-5761**

4400 Steyr | Stelzhamerstraße 12  
E steyr@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/steyr

### **Vöcklabruck** **T 05 7000-5860**

4840 Vöcklabruck | Robert-Kunz-Straße 9  
E voecklabruck@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/voecklabruck

### **Wels** **T 05 7000-5910**

4600 Wels | Dr.-Koss-Straße 4  
E wels@wifi-ooe.at | W wifi.at/ooe/wels

ID-25158

