



# Tourismus und Gastronomie

Kursangebot 2023/24

WIFI. Wissen Ist Für Immer.

WIFI NIEDERÖSTERREICH



GASTGEWERBE / GASTRONOMIEMANAGEMENT



Foto: AdobeStock

Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement

**NEU** 88 TE

€ 1.430

**ZEUGNIS** Umfangreiches und breitgefächertes Wissen in der Hotellerie ist unerlässlich. Sei es der Umgang mit Ihren Gästen und Teammitgliedern oder in rechtlichen Themen. In diesem Lehrgang vermitteln wir Ihnen Wissen aus der Hotelpraxis für Ihren Arbeitsalltag in kompakter Form - viele praktische Beispiele und Übungen inklusive! Nach erfolgreicher Absolvierung kennen Sie den Aufbau und die Struktur eines Hotels, mit den dahinterliegenden Aufgaben und Zusammenhängen. Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Wenn Sie 75% im Kurs anwesend waren und die Abschlussprüfung erfolgreich absolviert haben, erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis.

**Hinweis:** Eine Exkursion zu Hotelbetrieben rundet Ihre Ausbildung ab (Eigenanreise, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten).

Trainerin: Mag. (FH) Annemarie Maurer

INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>Online</b>	<b>7.11.2023</b>	Di 18.00 - 19.30
79166013		
<b>Online</b>	<b>4.12.2023</b>	Mo 18.00 - 20.00
79136023		

<b>St. Pölten</b>	<b>8.1. - 28.2.2024</b>	Mo, Mi, Do 9.00 - 17.00
79135013	BLENDEN LEARNING KURS	Prüfung 28.02.2024

WICHTIGE FÖRDERUNGSMITTEILUNG!

Mitglieder der **Fachgruppe Gastronomie oder Hotellerie** werden zusätzlich mit 200 Euro für Bildungsveranstaltungen des WIFI NÖ (ausgenommen HACCP-Kurse und Allergen-Schulungen) durch die Fachgruppe unterstützt.

**Berechtigt zum Einlösen sind:** Inhaber, Geschäftsführer und Prokuristen von Gewerbebetrieben und auch Mitarbeiter:innen.

Die Förderung ist auf 50 Betriebe beschränkt und kann einmal jährlich in Anspruch genommen werden. Informationen erhalten Sie bei Viktoria Köberl unter Tel. 02742 851-22203.





## Gastgewerbe - Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung - Modul 1 (schriftlich)

60 TE



€ 870

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den schriftlichen Teil der Befähigungsprüfung vor. Laut BGBl entfällt dieser Teil für Personen mit einem Lehrabschluss im kaufmännischen Bereich, für Absolventinnen und Absolventen der Handelsschule, Handelsakademie und für jene mit erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung. Erkundigen Sie sich vor Anmeldung bei der Meisterprüfungsstelle der WKNÖ, Tel. 02742 851-17552, ob möglicherweise aufgrund von Vorbildungen ein Prüfungsteil entfallen könnte. Bezüglich einer möglichen individuellen Befähigung (ohne Befähigungsprüfung) erkundigen Sie sich bitte direkt bei der zuständigen Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie unter 02742 851-19612!

Im Anschluss an den Kurs besteht die Möglichkeit am Workshop - Prüfungssimulation Praxis bzw. Recht teilzunehmen.

**Hinweis:** Der Vorbereitungskurs wird aktuell an die neue Prüfungsordnung angepasst. Bitte beachten Sie, dass es zu Änderungen der Kursdauer und des Teilnahmebeitrages kommen kann. Gerne informieren wir Sie persönlich.



**Online zur Prüfung anmelden: [pruefung.wko.at](http://pruefung.wko.at)**

Nähere Informationen zur Prüfung bzw. zum Entfall einzelner Prüfungsteile erhalten Sie in der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer Niederösterreich: 02742 851-17800. Bereiten Sie sich bereits vor dem Kurs mithilfe des Fragenkatalogs vor. Kostenloser Download auf [www.wko.at](http://www.wko.at).

<b>St. Pölten</b> 52576023	<b>2. - 18.10.2023</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>St. Pölten</b> 52576083	<b>3. - 19.6.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Mistelbach</b> 52576053	<b>26.2. - 13.3.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Mödling</b> 52576013	<b>28.8. - 6.9.2023</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Mödling</b> 52576063	<b>15. - 30.4.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Online</b> 52576033	<b>6. - 22.11.2023</b> LIVE ONLINE KURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Online</b> 52576043	<b>22.1. - 14.2.2024</b> LIVE ONLINE KURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Online</b> 52576073	<b>13. - 29.5.2024</b> LIVE ONLINE KURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00

## Gastgewerbe - Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung - Modul 2 (mündlich)

60 TE



€ 870

Mit diesem Kurs bereiten Sie sich optimal auf den mündlichen Teil der Befähigungsprüfung vor. Voraussetzung: Vollendetes 18. Lebensjahr bei Ablegung der Prüfung.

Inhalte:

- Rechtskunde
- Lebensmittelkunde
- Küchenkunde
- Getränkekunde
- Restaurantkunde
- Logiskunde
- Hygiene
- Unfallverhütung
- Umweltschutz

**Hinweis:** Der Vorbereitungskurs wird aktuell an die neue Prüfungsordnung angepasst. Bitte beachten Sie, dass es zu Änderungen der Kursdauer und des Teilnahmebeitrages kommen kann. Gerne informieren wir Sie persönlich.



**Online zur Prüfung anmelden: [pruefung.wko.at](http://pruefung.wko.at)**

Nähere Informationen zur Prüfung bzw. zum Entfall einzelner Prüfungsteile erhalten Sie in der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer Niederösterreich: 02742 851-17800. Bereiten Sie sich bereits vor dem Kurs mithilfe des Fragenkatalogs vor. Kostenloser Download auf [www.wko.at](http://www.wko.at).

<b>St. Pölten</b> 52570023	<b>12.10. - 17.11.2023</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00
<b>St. Pölten</b> 52570083	<b>13.6. - 12.7.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00
<b>Amstetten</b> 52570033	<b>23.11. - 21.12.2023</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00
<b>Gmünd</b> 52570073	<b>23.5. - 21.6.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00
<b>Mistelbach</b> 52570053	<b>22.2. - 21.3.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00
<b>Mödling</b> 52570013	<b>21.9. - 20.10.2023</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00
<b>Mödling</b> 52570063	<b>11.4. - 16.5.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00
<b>Neunkirchen</b> 52570043	<b>25.1. - 29.2.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00 Sa 8.00 - 12.00

**ONLINE KURSE FINDEN UND BUCHEN!**

Zusätzliche Termine, Veranstaltungsorte und Infos stets aktuell auf [noe.wifi.at](http://noe.wifi.at)



WKO NÖ

## Kosten- und Umsatzplanung in der Beherbergung

**NEU** 8 TE

€ 320

Die Notwendigkeit und Bedeutung von Controlling sowie die gängigen Hotellerie Kennzahlen (Berechnung und Aussagekraft) sind Hauptbestandteil dieses Kurses. Der Kurs wird in der Lernform Blended Learning durchgeführt. Sie starten mit einer Lernstrecke, die sie selbstständig auf unserer Lernplattform durcharbeiten. Die Zugangsdaten erhalten Sie mit der Einladungsmail zum Kurs. Der anschließende Präsenzkurs baut auf die Inhalte der Lernstrecke auf und vermittelt zusätzliche Informationen rund um die Kosten- und Umsatzplanung. Gemeinsam werden Sie anhand einer Excel Datei die IST Kennzahlen an einem Beispiel durchgehen. Weiters werden Kostensteigerungen in diversen Bereichen erläutert, um daraus resultierende Planzahlen (Budget und Ziele) abzuleiten und eine Zimmerpreisuntergrenze für das nächste Jahr/Saison zu berechnen.

Trainerin: Maurer Annemarie Mag. (FH)

<b>St. Pölten</b>	<b>5.10.2023</b>	Do 13.00 - 17.00
79132013	BLENDED LEARNING KURS	
<b>Mistelbach</b>	<b>17.11.2023</b>	Fr 13.00 - 17.00
79132033	BLENDED LEARNING KURS	
<b>Mödling</b>	<b>15.2.2024</b>	Do 13.00 - 17.00
79132023	BLENDED LEARNING KURS	
<b>Amstetten</b>	<b>11.4.2024</b>	Do 13.00 - 17.00
79132043	BLENDED LEARNING KURS	

## Lehrling im Tourismus? Welcome on board!

**NEU** 10 TE

€ 290

Was man kann macht man gerne. Was man gerne macht, macht Spaß! Unter diesem Motto steht dieser Kurstag für Tourismus- und Gastronomie-Lehrlinge. Neueinsteiger:innen im gastronomischen Lehrberuf machen sich in diesem Kurs mit der Grundorganisation eines Gastronomiebetriebes vertraut und lernen Abteilungsstrukturen und Aufgaben kennen. Sie verstehen organisatorische Abläufe und eignen sich das notwendige Fachvokabular an. Außerdem machen sie sich im Umgang mit den wichtigsten Arbeitsgeräten vertraut. Die Arbeitsmappe begleitet den Lehrling durch die Lehrausbildung. Das WIFI-Trainerteam bringt Lehrlinge Ihre Ausbildungsmappe praxistauglich näher, erläutert die Lehrziele pro Lehrjahr und gibt dem Lehrling damit eine klare Übersicht über die Ausbildung. Dieser Spezialkurs für Lehrlinge in Tourismus und Gastronomie erleichtert jungen Menschen den Umstieg von der Schule ins Berufsleben. Sie finden damit schneller den Einstieg in die Gastronomie-Branche und arbeiten vom Start weg motiviert, engagiert und mit Freude am Beruf. Trainer: Ernst Gruber

<b>St. Pölten</b>	<b>11.9.2023</b>	Mo 9.00 - 18.00
86086013	PRÄSENZKURS	
<b>Neunkirchen</b>	<b>18.9.2023</b>	Mo 9.00 - 18.00
86086023	PRÄSENZKURS	
<b>Gmünd</b>	<b>25.9.2023</b>	Mo 9.00 - 18.00
86086033	PRÄSENZKURS	
<b>Gänserndorf</b>	<b>3.10.2023</b>	Di 9.00 - 18.00
86086043	PRÄSENZKURS	

## TOURISMUS- UND REISEMANAGEMENT

### Social Media Strategien für Tourismusbetriebe

**NEU** 6 TE

€ 99

In diesem Selbstlernkurs lernen Sie, wie Sie eine erfolgreiche Strategie für Ihren Social Media-Auftritt selbst entwickeln! Dabei beleuchten wir zu Beginn Ihre Marke, welche aktuellen Plattformen es gibt und behandeln grundlegendes zur Channel Strategie. Danach lernen Sie die sechs Schritte kennen, die Ihren Social Media-Auftritt einzigartig machen. Sie werden lernen Inhalte zu schaffen, die Ihr Zielpublikum dazu führt, Ihrer Seite und den Inhalten zu folgen, sie zu teilen und Ihr Angebot zu buchen. Sie lernen, wie Sie kreativen Content schaffen, wie Sie diesen organisieren und planen. Ebenso lernen Sie die Beiträge systematisch zu teilen und fesselnde Posting-Texte zu verfassen.

Sie erhalten im Laufe des Kurses eine Reihe an unterstützenden Inhalten wie Checklisten, Content-Kalender Vorlagen und mehr.

Ab Buchung stehen Ihnen die Lerninhalte als eLearning Strecke für 30 Tage zur Verfügung.

**Online** **1.7.2023** Sie wählen Ihren Starttermin! Sie erhalten  
79022013 eLEARNING KURS 30 Tage Zugriff auf die Lerninhalte.

### Strategisches steuern von Umsätzen in Hotellerie und Gastronomie

**NEU** 8 TE

€ 290

Dieses Seminar richtet sich an Personen aus der nationalen und internationalen Hotellerie. Nach dem Seminar werden Sie Ihre touristischen Betriebskennzahlen kennen und richtig auswerten sowie für Ihre Sales- und Marketinganalyse einsetzen können. Sie können den Kosteneinsatz im Verhältnis zum Umsatz pro Zielgruppe besser einschätzen und nutzen das eigene Adress- und Kundenpotenzial effizienter. Sie lernen Umsatzzahlen analytisch zu betrachten und können davon ausgehend Verkaufs- und Marketingmaßnahmen entwickeln.

Trainer: Michael Schrabauer

**St. Pölten** **12.2.2024** Mo 8.00 - 16.00  
79007013 PRÄSENZKURS



Foto: AdobeStock



## Lehrgang zum Fremdenführer

600 TE



€ 4.110

Fremdenführer:innen sind wichtige Repräsentanten unseres Landes. Sie vermitteln das kulturelle Erbe und tragen wesentlich dazu bei, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen. Um Qualität auf hohem Niveau zu gewährleisten, sind bestausgebildete Fremdenführer:innen unerlässlich. Dieser Lehrgang zur Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung leistet dazu schon seit Langem seinen sehr praktikablen Beitrag. Die 3 Semester dieser Weiterbildung sind systematisch aufgebaut. Einen besonderen Schwerpunkt bildet die praktische Arbeit. Durch Exkursionen, Museumsbesuche, Kommunikationstrainings und geschichtliches Wissen erhalten und stärken Sie die Kompetenzen, die Sie nach Abschluss dieser Ausbildung als Fremdenführer:in im Umgang mit Menschen auszeichnen.

**Zielgruppe:** Kommunikative Personen mit ausgezeichneten Fremdsprachenkenntnissen (2 Fremdsprachen sind vorteilhaft) und Organisationstalent.

**Teilnahmevoraussetzungen:** Abgeschlossene Schulausbildung  
Wir empfehlen den Besuch der INFO-Veranstaltung.

**Inhalte:** Geschichte einschließlich politischer Bildung - Kunstgeschichte - Medizin- Musik- und Literaturgeschichte - Rechnungswesen, Marketing und Betriebswirtschaft - Fremdenverkehrs- und Wirtschaftsgeografie - Bundesländerkunde - Fremdenverkehrslehre - Präsentations- und Kommunikationstechniken - Stimmtraining - Rechtskunde - Erste Hilfe - zahlreiche Exkursionen (Schwerpunktmäßig werden die Exkursionen in NÖ und Wien durchgeführt). Der Besuch dieses Vorbereitungskurses ist für den Prüfungsantritt verpflichtend. Teilweise Eigenanreisen zu den Ausflugszielen, Eintrittsgebühren sind nicht inkludiert. Dieser Lehrgang beginnt alle 2 Jahre.

**Info:** Der Vorbereitungskurs wird aktuell an die neue Prüfungsordnung angepasst. Bitte beachten Sie, dass es zu Änderungen der Kursdauer und des Teilnahmebeitrages kommen kann. Gerne informieren wir Sie persönlich.

Trainerin: Mag. Christine Damböck

### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>St. Pölten</b> 52531013	<b>6.12.2023</b>	Mi 18.00 - 20.00
<b>Online</b> 52531023	<b>16.1.2024</b>	Di 18.00 - 20.00

**TIPP** Mit WIFI-Lernplattform! Sie können Kursunterlagen up- und downloaden, sowie im Lern-team (Teilnehmende und Trainer:innen) kommunizieren.

<b>St. Pölten</b> 52573013	<b>16.2.2024 - 24.5.2025</b> PRÄSENZKURS	Fr 14.00 - 22.00 Sa 9.00 - 17.00
-------------------------------	---	-------------------------------------



Foto: AdobeStock

## Reisebürogewerbe Intensivkurs - Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung (Modul 1 und 2)

156 TE



€ 3.500

Der Reisebüro-Intensivkurs bereitet Sie komprimiert auf den schriftlichen und mündlichen Teil (Module 1 und 2) der Befähigungsprüfung für das Reisebürogewerbe vor. Es werden das wirtschaftliche und rechtliche Umfeld, in dem Reisebüros agieren, Rechtsbeziehungen zwischen Reisebüros und anderen Unternehmern sowie zwischen Reisebüros und ihren Kunden, behandelt. Großer Wert wird darüber hinaus auf Kostenrechnung, Controlling, Steuerrecht sowie auf Marketing gelegt. Weitere Gegenstände im Kurs widmen sich dem einschlägigen Arbeitsrecht inklusive Kollektivvertrag, der Führung von Mitarbeitern:innen, der Tourismusgeographie und dem Tourismusenglisch. Abgerundet wird der Kurs durch Lehreinheiten mit Reisebüroinhaber:innen als Trainer:innen.

In drei weiteren Tagen wird auch das notwendige Wissen für den Prüfungsgegenstand „Tarifwesen aus dem Flugbereich“ komprimiert vermittelt. Sie lernen die Systematik von Flugbuchungen und Reservierungssystemen näher kennen. Im Zuge von praktischen Übungen werden unter anderem die einschlägigen Begrifflichkeiten, Abkürzungen, Tarifstrukturen, CRS, Ticket-Gebühren, Etix, Airline-Agent-Nets und FFPs vermittelt. Mit der zusätzlichen Ablegung der Prüfung im Gegenstand „Tarifwesen aus dem Flugbereich“ verfügen Sie über eine uneingeschränkte Reisebüroberechtigung und können Flugtarife berechnen und anbieten. Der Kurs ist bereits auf die neue Befähigungsprüfungsordnung angepasst und wird als Blended Learning Kurs angeboten. (Präsenz und Live Online Training via Zoom)

Vorkenntnisse in Englisch (schriftlich und mündlich) sowie Buchhaltungskennntnisse (wie sie beispielsweise im WIFI-Kurs „Buchhaltung I für Anfänger“ vermittelt) Nähere Informationen zu einer möglichen individuellen Befähigung (ohne Befähigungsprüfung) finden Sie im Downloadbereich.



Online zur Prüfung anmelden: [pruefung.wko.at](http://pruefung.wko.at)

Nähere Informationen zur Prüfung bzw. zum Entfall einzelner Prüfungsteile erhalten Sie in der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer Niederösterreich: 02742 851-17800. Bereiten Sie sich bereits vor dem Kurs mithilfe des Fragenkatalogs vor. Kostenloser Download auf [www.wko.at](http://www.wko.at).

St. Pölten  
52572023

22.4. - 31.5.2024  
BLENDED LEARNING KURS

Mo - Fr in Präsenz 8. - 17.00 Uhr,  
Live Online Termine, Mo - Fr 17 - 21.00 Uhr



## EVENT- UND FREIZEITMANAGEMENT



Foto: AdobeStock

### Ausbildung zum Wedding- und Event-Planning

144 TE

€ 1.830

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 130

**DIPLOM  
ZEUGNIS**

Ob Veranstaltungsbetreuer:in, Wedding Planner:innen oder Unternehmer:in mit eigenem Lokal (Wirtshaus, Restaurant oder Hotelrestaurant) - sie alle sind für den optimalen Ablauf einer Hochzeit, einer Firmenfeier oder einer Party verantwortlich. In diesem Lehrgang erlernen Sie anhand praktischer Beispiele und hilfreicher Inputs die Grundlagen des Veranstaltungsmanagements. Zusätzlich erkennen Sie, wie man neue „Locations“ für Feiern, Feste, Hochzeiten (im Haus und bzw. oder im Grünen) entwickeln kann und worauf es aus Sicht der Gäste ankommt.

Mit diesem Lehrgang erhalten Sie eine komplette Ausbildung zum Dipl. Wedding Planner bzw. zur Dipl. Wedding Plannerin. Dadurch sind Sie gleichzeitig in der Lage Ihren gastronomischen Betrieb optimal zu präsentieren bzw. sich in einem hart umkämpften Umfeld besser am Markt zu positionieren. Darüber hinaus erlangen Sie einen Einblick in die Abläufe der Unternehmensgründung. Weiters erhalten Sie auch einen Überblick über rechtliche Grundlagen, Kommunikation sowie Hochzeits- und Eventplanung (Firmen- und Privatfeiern). Neben der Vermittlung theoretischen Hintergrundwissens steht die praktische Umsetzung mittels Exkursionen und Gastvorträgen sowie die Erarbeitung eines eigenen Projekts im Mittelpunkt.

Der Lehrgang ist ideal für Gastronomen, Hoteliers, Veranstaltungsbetreuer:innen, Gründer:innen, Location Manager:innen, Betriebsnachfolger:innen sowie angehende Hochzeitsplaner:innen.

### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>Online</b>	<b>14.9.2023</b>	Do 18.00 - 20.00
78033013		
<b>Online</b>	<b>2.11.2023</b>	Do 18.00 - 20.00
78033023		

Der Kurs wird in 2 Lernformen angeboten: als Präsenzkurs oder als reiner Live Online Kurs.

<b>Mödling</b>	<b>5.10. - 9.12.2023</b>	Do 12.00 - 20.00 Fr, Sa 9.00 - 17.00 Prüfung, 22.12.2023, Fr 9.00
78025013	PRÄSENZKURS	
<b>Online</b>	<b>30.1. - 2.5.2024</b>	Di - Do 17.30 - 21.15 digitale Prüfung: 7. und 8.5.2024
78016013	LIVE ONLINE KURS	

## WEITERBILDUNG WIRD GEFÖRDERT!

Informieren Sie sich über alle Förderungen bei Privatzahlungen oder Firmenzahlung. [noe.wifi.at/foerderungen](https://noe.wifi.at/foerderungen)



Foto: AdobeStock



Foto: AdobeStock

## Diplomlehrgang Freier Redner für Festlichkeiten und Events

112 TE

€ 1.670

### DIPLOM ZEUGNIS

Freie Rednerin bzw. Freier Redner für Festlichkeiten und Events sind gefragter denn je. Immer mehr Brautpaare legen Wert auf persönliche und individuelle Trauungen. Genauso werden Willkommensfeste oder Namensgebungsfeiern immer beliebter. Und auch Jubiläumsfeiern und weitere persönliche Events werden mit tollen Reden aufgewertet. Personen, die eine Rede halten oder die Zeremonienleitung für diese Art von Festlichkeiten übernehmen, benötigen sehr viel Empathievermögen, Kreativität, sowie eine besondere Art zu Schreiben und Vorzutragen. Im Diplomlehrgang werden Sie genau in diesen Fähigkeiten gezielt geschult, um sich so Ihr eigenes Standbein aufbauen zu können.

### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>Online</b>	<b>13.9.2023</b>	Mi 18.00 - 20.00
78021013		
<b>St. Pölten</b>	<b>4.10.2023</b>	Mi 18.00 - 20.00
78021023		

Nach diesem Diplomlehrgang sind Sie bestärkt um Ihren eigenen Weg als Freie Rednerin bzw. Freier Redner für Festlichkeiten und Events zu gehen. Der Lehrgang setzt in erster Linie auf individuelle Förderung und wird sehr praxisorientiert geführt.

Trainerin: Beck Karin

<b>St. Pölten</b>	<b>10.11.2023 - 27.4.2024</b>	Fr 13.00 - 20.30 Sa 9.00 - 17.00
78008013	PRÄSENZKURS	Prüfung: 26. und 27.04.2024

## LERNEN – JEDERZEIT UND ÜBERALL

Probieren Sie die WIFI-Lernplattform [noe.wifi.at/online](https://noe.wifi.at/online) aus!  
Gastzugang unter [lernplattform.wifi.at](https://lernplattform.wifi.at)



Foto: AdobeStock



## Veranstaltungsrecht unter Berücksichtigung des NÖ Veranstaltungsgesetzes

8 TE

€ 290

Wer Veranstaltungen abhält, muss über die aktuellen rechtlichen Rahmenbedingungen Bescheid wissen. In diesem Seminar lernen Sie die für Ihre Events in ganz Österreich geltenden Bestimmungen kennen.

Nach Absolvierung des Kurses verstehen Sie, was nach dem Veranstaltungsrecht unter den rechtlichen Begriff „Veranstaltung“ fällt, welche rechtlichen Konsequenzen die verschiedenen Arten von Veranstaltungen haben. Sie kennen auch die rechtlichen Bestimmungen für alternative Formate wie online-Veranstaltungen und werden verstehen welche Verantwortung und welche Haftung Sie als Veranstalter:in tragen und wie Sie sich gegen Haftungsrisiken versichern können. Sie kennen die verschiedenen Rechtsebenen, die bei Veranstaltungen eine Rolle spielen können und haben die Anwendung der rechtlichen Vorschriften anhand von Beispielen aus der Praxis verstehen gelernt.

Trainer: Mag. Dr. Klaus Christian Vögl

### Im Kurspreis enthalten sind:

der kostenlose Download des Buches „Rechtstipps für Events - Ein rechtlicher Leitfaden für die Durchführung und Organisation von Veranstaltungen aller Art mit speziellen Rechtstipps für Veranstalter:innen, Agenturen, Organisatoren oder Organisatorinnen und Inhaber:innen von Veranstaltungsstätten“ (5. Auflage, Oktober 2017).

**TIPP** Mit WIFI-Lernplattform! Sie können Kursunterlagen up- und downloaden, sowie im Lernteam (Teilnehmende und Trainer:innen) kommunizieren.

**St. Pölten** **23.1.2024** Di 9.00 - 17.00  
79124013 PRÄSENZKURS

## Ausbildung zur Badeaufsicht

18 TE

€ 330

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Die Badeaufsicht ist für die Einhaltung der Badeordnung bei Beckenbädern, Oberflächengewässern und Kleinbadeteichen verantwortlich und für die Sicherstellung der Erste-Hilfe-Leistung zuständig.

### Voraussetzungen:

- Mindestalter 18 Jahre
- 80 % Anwesenheitspflicht

**St. Pölten** **19. - 21.2.2024** Mo - Mi (3 Tage),  
78026013 PRÄSENZKURS Prüfung: 08.03.2024, Fr 9.00

**St. Pölten** **15. - 17.4.2024** Mo - Mi (3 Tage),  
78026023 PRÄSENZKURS Prüfung: 26.04.2024, Fr 9.00

## Ausbildung zum Saunawart ohne Kundenbetreuung

18 TE

€ 390

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Der Saunawart ist die für die Betriebsführung der Sauna-Anlage unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte zuständige Person.

### Voraussetzungen:

- Mindestalter 18 Jahre
- 80 % Anwesenheitspflicht

**St. Pölten** **19. - 28.2.2024** Mo - Mi + Mo/Mi (5 Tage),  
78030013 PRÄSENZKURS Prüfung: 08.03.2024, Fr 9.00

## Ausbildung zum Badewart für Kleinanlagen

23 TE

€ 450

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Der Badewart für Bäder mit Kleinbecken ist die für die Badeaufsicht und die Betriebsführung der Badeanlage mit Beckenbädern mit Kleinbecken und einer eventuell angeschlossenen Sauna, unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte, zuständige Person.

### Voraussetzungen:

- Mindestalter 18 Jahre
- 80 % Anwesenheitspflicht

**St. Pölten** **19. - 22.2.2024** Mo - Do (4 Kurstage),  
78027013 PRÄSENZKURS Prüfung: 08.3.2024, Fr 9.00

## Ausbildung zum Badewart für Großanlagen

36 TE

€ 590

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Der Badewart für Bäder mit Großbecken ist die für die Badeaufsicht und die Betriebsführung der Badeanlage mit Beckenbädern mit Großbecken und einer eventuell angeschlossenen Sauna, unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte, zuständige Person.

### Voraussetzungen:

- Mindestalter 18 Jahre
- 80 % Anwesenheitspflicht

**St. Pölten** **19. - 26.2.2024** Mo - Fr + Mo (6 Tage),  
78028013 PRÄSENZKURS Prüfung: 08.3.2024, Fr 9.00

**ONLINE KURSE FINDEN UND BUCHEN!**

Zusätzliche Termine, Veranstaltungsorte und Infos stets aktuell auf noe.wifi.at



## Ausbildung zum Badewart für Kleinbadeiteiche

39 TE



€ 590

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Der Badewart für Kleinbadeiteiche und Bädern an Oberflächengewässern ist die, für die Betriebsführung der Badeanlage mit Kleinbadeiteich und/oder einem Bad an einem Oberflächengewässer, unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte zuständige Person.

### Voraussetzungen:

- Mindestalter 18 Jahre
- 80 % Anwesenheitspflicht

St. Pölten  
78029013

19. - 28.2.2024  
PRÄSENZKURS

Mo - Fr + Mo/Mi (7 Tage),  
Prüfung: 08.03.2024, Fr 9.00

## Ausbildung zum/zur Bädertechniker:in

41 TE



€ 630

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Der Bädertechniker bzw. die Bädertechnikerin ist eine qualifizierte Person, die für den Betrieb der technischen Einrichtungen, wie Badewasser-Aufbereitungsanlagen, zuständig ist. Das technische Schwimmbadpersonal steht nicht im direkten Kundenkontakt.

### Voraussetzungen:

- Mindestalter 18 Jahre
- 80 % Anwesenheitspflicht

St. Pölten  
78031013

20.2. - 1.3.2024  
PRÄSENZKURS

Di - Do + Mo - Mi, Fr (7 Tage),  
Prüfung: 08.03.2024, Fr 9.00

Foto: AdobeStock



## Weiterbildung zum/zur Bademeister:in

73 TE



€ 1.100

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Als Bademeister:in sind Sie, für die Badeaufsicht und die Betriebs- und Personalführung bei größeren Badeanlagen mit Beckenbädern und einer eventuell angeschlossenen Sauna unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte zuständig.

### Voraussetzungen:

- 12-monatige Praxis als Badewart oder Bädertechniker:in innerhalb der letzten 5 Jahre
- Mindestalter 18 Jahre
- 80 % Anwesenheitspflicht

St. Pölten  
78032013

19.2. - 1.3.2024  
PRÄSENZKURS

Mo - Fr (10 Tage)  
Prüfung: 8.3.2024, Fr 9.00

# skillsUP

Lernhilfe für Lehrlinge -  
professionell & individuell

Exklusiv in  
Niederösterreich

WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

Mehr Informationen:  
[www.skills-up.at](http://www.skills-up.at)

Foto: VIDi Studio/adobe.stock.com



KÜCHE / KOCH / PATISSERIE

Küche und Kochen



Foto: AdobeStock

### Küchenhilfskraft - der Einstieg ins Berufsleben

**NEU** 80 TE

€ 1.190

Mit diesem Grundlehrgang gelingt der schnelle Einstieg in den Küchen-Job! Sie erhalten eine Übersicht über Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten sowie über individuelle Arbeitszeitmodelle im Bereich der Gastronomie und Hotellerie. Sie lernen die Branche kennen und bereiten sich auf Ihre Tätigkeit vor. Nach dem Lehrgang beherrschen Sie die grundlegenden Arbeitsabläufe, können die wichtigsten Küchengeräte bedienen und beherrschen die wichtigsten Küchen-Fachausdrücke. Praxisnahe üben Sie Schneidetechniken und beschäftigen sich mit den Menüabfolgen, von der Suppe bis zum Dessert. Eine Basisschulung zum Thema Küchenhygiene (inkl. HACCP) macht Sie fit für den professionellen Kücheneinsatz.

Dieser Diplomlehrgang ist die ideale Grundausbildung für den reibungslosen Start als Küchenhilfskraft. Viele hilfreiche Tipps und Tricks aus der Praxis von unserem erfahrenen Trainerteam erleichtern den Einstieg in die Küchenarbeit. Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab. Sie erhalten bei positivem Abschluss Ihr WIFI-Diplom. Trainer: Ernst Gruber, René Roth

**St. Pölten** 19.2. - 29.4.2024  
79140013 PRÄSENZKURS

Mo, Di 17.00 - 21.00

### Unfallverhütung in der Gastronomieküche

8 TE

€ 290

Erlernen und Auffrischen der Unfallverhütung in der Gastronomie-Küche. Dieses Seminar zeigt Gefahren auf, die bei der Arbeit im Küchenbetrieb auftreten können und welche Auswirkungen sie auf den gesamten Ablauf im Betrieb haben. Ziel ist es als Unerfahrener Gefahren frühzeitig zu erkennen und Unfälle zu vermeiden, damit gesundheitliche, sowie wirtschaftliche und finanzielle Schäden von allen involvierten Personen abgewendet werden. Auf unterschiedlichste Szenarien wird praxisnahe mit vielen Beispielen hingewiesen, Erfahrungen gemeinsam nachvollziehbar durchgearbeitet und aufgezeigt, wie Sie wachsam bleiben und genau erkennen, was es bedarf,

um Verletzungen im Arbeitsablauf zu vermeiden. Mit wirksamen Tipps verbessern Sie Ihre Prävention und lernen wie Sie sich und andere besser schützen.

**St. Pölten** 6.11.2023  
79028013 PRÄSENZKURS Mo 9.00 - 17.00

**St. Pölten** 20.2.2024  
79028023 PRÄSENZKURS Di 9.00 - 17.00

### Food Waste Hero

**NEU** 8 TE

€ 99

In diesem eLearning-Kurs geht es um die Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle. Sie erhalten praktische Tipps, wie man Zubereitungsreste und unvermeidbaren Abfall reduzieren kann!

**Food Waste betrifft alle Bereiche der Gastronomie. Im eLearning-Kurs beschäftigen Sie sich mit folgenden Themen:**

- Lebensmittelabfall in Küchenbetrieben
- Ursachen und Lösungen rund um Lebensmittelabfall
- Bewusster Umgang mit Lebensmitteln in Verpflegungsbetrieben
- Praxistipps zur Lebensmittelvermeidung

Die Inhalte dieses eLearning-Angebots wurden gemeinsam mit der Initiative United Against Waste sowie einem Team aus Küchenprofis und Gastro-Expertinnen und Experten erarbeitet. Die Teilnehmer:innen erhalten einen ganzheitlichen Einblick in das Thema Reduzierung von Lebensmittelabfall in Küchenbetrieben.

**Abschluss:** Sie erhalten nach Kursende eine WIFI-Teilnahmebestätigung, wenn Sie mindestens 75% der eLearning-Inhalte während der Kurslaufzeit erarbeitet haben.

**Sie benötigen:** ein Smartphone, ein Tablett oder einen PC mit Internet-Anschluss, Lautsprecher oder Kopfhörer für die Videos

**Online** 1.7.2023 Sie wählen Ihren Starttermin!  
79141013 eLEARNING KURS Sie erhalten 30 Tage Zugriff auf die Lerninhalte.

## Kochen - erleben, erlernen und genießen

40 TE

€ 620

Praxisbezogen erlernen Sie von den einfachen Schritten bis zur Herstellung kompletter Gerichte das Wesentliche der modernen österreichischen Küche. Diese Ausbildung ist daher für Personen ohne Kochoausbildung geeignet, die einen Einsatz im Küchenbereich anstreben, sowie für alle, die sich auf den mündlichen Teil der Gastgewerbe-Befähigungsprüfung vorbereiten. Auch Privatpersonen, die sich Kochkünste aneignen oder diese verfeinern wollen, finden hier das Richtige. Inklusive Materialien.

Trainer: Mario Kisielewski

<b>St. Pölten</b> 79061013	<b>11.9. - 27.11.2023</b> PRÄSENZKURS	Mo 18.30 - 22.00 10 Abende
<b>St. Pölten</b> 79061023	<b>4.3. - 27.5.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 18.30 - 22.00 10 Abende

## Aufbaukurs: Kochen - erleben, erlernen und genießen

40 TE

€ 620

In diesem Aufbauseminar zur Basisausbildung „Kochen - erleben, erlernen und genießen“ vertiefen und bauen Sie Ihr bereits vorhandenes Grundwissen aus. Sie erlernen den richtigen Umgang mit hochwertigen, saisonalen, regionalen Produkten wie z.B: Fische, Wild, etc. und erfahren viel über deren Zubereitung. Ein bunter Mix in allen Hauptbereichen der Kochkunst erwartet Sie. (von Vorspeisen, Salaten, Hauptspeisen, Fischen bis hin zum Dessert). Ziel der Veranstaltung ist es, dass Sie mit neuen Ideen und Erfahrungen das gelernte Wissen und Können in der Küche umsetzen und Ihre Kunden und Kundinnen sowie Familie, Freunde und Bekannte kulinarisch verwöhnen können. Inklusive Materialien.

Trainer: Mario Kisielewski

<b>St. Pölten</b> 79112013	<b>4.12.2023 - 26.2.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 18.30 - 22.00
-------------------------------	---	------------------

Foto: AdobeStock



## Regionales Gemüse und Obst - neu interpretiert

**NEU** 16 TE

€ 410

Lernen Sie, warum regionale Lebensmittel so wichtig sind und was aus verschiedenen Obst und Gemüsesorten schnell, einfach und frisch zubereitet werden kann. Sie erlernen, wie Sie die Qualitätsmerkmale der Produkte erkennen und wissen, wie deren Aromen frisch erhalten bleiben. Nach Absolvierung dieses praxisnahen Kurses, werden Sie Ihre Ernährung auf die Jahreszeiten abstimmen und somit Ihre saisonalen Lebensmittel aus der Region in Ihren Speiseplan integrieren. Im Praxisteil kochen Sie von der Vorspeise bis zum Dessert mit unserem Kochprofil. Wir verwenden ausschließlich saisonale regionale Produkte, die auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt sind.

**Ideal für** all jene, die wieder einen neuen Bezug zu unseren heimischen Gewächsen (Kräuter, Obst und Gemüse) erlangen wollen sowie Alternativen zu Fleisch & Co suchen.

Trainer: Mario Kisielewski

<b>St. Pölten</b> 79100013	<b>24.6. - 30.9.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 18.30 - 22.00 1x Mo 8.00 - 12.00
-------------------------------	---	--

## Lehrgang diätetisch geschulte Köchin / geschulter Koch

112 TE



€ 1.990

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 470

**DIPLOM ZEUGNIS** Gesunde Ernährung wird für die Menschen immer wichtiger. Diätetisch geschulte Köchinnen und Köche können auf die Wünsche des Gastes besser eingehen und Speisen den individuellen Bedürfnissen anpassen. Sie sind nach der Absolvierung dieses Lehrgangs in der Lage, eine den verschiedenen Diätformen entsprechende Kost herzustellen. Teilnahmevoraussetzung ist die Lehrabschlussprüfung Koch oder Köchin und eine mind. zweijährige Berufspraxis in der Küche oder fünf Jahre Praxis ohne Lehrabschlussprüfung. Der Teilnahmebeitrag versteht sich inkl. Arbeitsunterlagen und Materialanteil.

<b>St. Pölten</b> 79059013	<b>13.2. - 11.6.2024</b> PRÄSENZKURS	Die Kurstage verteilen sich auf Dienstag, Mittwoch, Donnerstag
-------------------------------	---	---

### IHR WIFI-TRAINER

### MARIO KISIELWSKI

Foto: zVg



**AUSBILDUNG:** 23 Jahre im Hotel Sacher als Koch tätig, davon 15 Jahre als Souschef, seit 2015 Lehrer in der Tourismusschule Wien 13 und Trainer für Kochworkshops  
**TRAININGSSCHWERPUNKTE:** Kochen mit allen Sinnen erleben, genießen und schmecken, Praktische Übungen sowie Tipps und Tricks aus dem Alltag unterstützen sie bei neuen Herausforderungen, Die Kunst des Kochens - ist der Genuss des Schmeckens

TE = Trainingseinheiten



## Fortbildung geriatrisch geschulte/r Köchin/Koch

70 TE

€ 1.090

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 230

**DIPLOM** Um den aktuellen Anforderungen älterer Menschen gerecht zu werden, benötigen Köche und Köchinnen in geriatrischen Einrichtungen ein besonderes 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. In diesem Lehrgang eignen Sie sich umfassendes Spezialwissen für verantwortliches Handeln im Sinne von Patienten- bzw. Bewohnersicherheit und -orientierung und Qualitätssicherung an. Damit spezialisieren Sie sich zum geriatrisch geschulten Koch oder zur geriatrisch geschulten Köchin. Die Ausbildung wird mit einer Prüfung abgeschlossen. Voraussetzung zur Teilnahme ist die positiv absolvierte Prüfung zum diätetisch geschulten Koch oder diätetisch geschulten Köchin. Sie besteht aus einer praktischen und einer mündlichen Prüfung. Voraussetzung zur Teilnahme ist die positiv absolvierte Prüfung zum diätetisch geschulten Koch oder zur diätetisch geschulten Köchin.

<b>St. Pölten</b>	<b>5.9. - 12.12.2023</b>	Mo 9.00 - 12.30 Di, Sa 9.00 - 17.00 Prüfung: 11. und 12.12.2023, Mo, Di 9.00 - 12.30
79060013	PRÄSENZKURS	

## Glutenfrei backen

9 TE

€ 290

Sie lernen, wie glutenfreie Backwaren und Gebäck einfach und geschmackvoll selbst gemacht werden können. Zusätzlich gibt es wertvolles Hintergrundwissen zu verschiedenen Getreidesorten, Alternativen und Gluten. Wir räumen auf mit Märchen und Mythen über glutenfreies Backen, erklären die Nährmitteldeklaration und Allergenkennzeichnung sowie lernen wie man die Nährstoffrelationen verbessern kann. Wir unterhalten uns weiters über das Thema vollwertig backen und werden glutenfreies Brot und Gebäck sowie Kuchen selber zubereiten und dabei wertvolle Tipps und Tricks zum guten Gelingen von den beiden Trainern erhalten.

<b>St. Pölten</b>	<b>2.10.2023</b>	Mo 9.00 - -18.00
79108013	PRÄSENZKURS	

## Allergenkennzeichnung

4 TE

€ 190

Aufgrund der gesetzlichen Regelung hat ein Lebensmittelunternehmen (Gastronomie, Bäckerei, Fleischerei,...) sicherzustellen, dass während der Öffnungszeiten eine geschulte Person Auskünfte im Sinne der Allergeninformationsverordnung zu den im Betrieb angebotenen Lebensmitteln und den ihnen zugefügten allergenen Stoffen geben kann. In unserer Schulung lernen Sie was Allergien sind, wie diese entstehen, was es mit allergenen Stoffen auf sich hat und wie Sie Ihre Gäste über diese aufklären müssen. Die Schulung entspricht den Vorgaben zur österreichischen Umsetzung der EU-Verordnung 1169/2011 (EU-Informationsverordnung).

<b>St. Pölten</b>	<b>9.10.2023</b>	Mo 9.00 - 12.10
79046023	PRÄSENZKURS	

<b>St. Pölten</b>	<b>3.6.2024</b>	Mo 9.00 - 12.10
79046083	PRÄSENZKURS	
<b>Amstetten</b>	<b>6.11.2023</b>	Mo 9.00 - 12.10
79046033	PRÄSENZKURS	
<b>Mödling</b>	<b>11.9.2023</b>	Mo 9.00 - 12.10
79046013	PRÄSENZKURS	
<b>Mödling</b>	<b>15.4.2024</b>	Mo 9.00 - 12.10
79046063	PRÄSENZKURS	
<b>Online</b>	<b>22.1.2024</b>	Mo 9.00 - 12.10
79046043	LIVE ONLINE KURS	
<b>Online</b>	<b>13.5.2024</b>	Mo 9.00 - 12.10
79046073	LIVE ONLINE KURS	

## GHP und HACCP für Praktiker:innen - Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie

4 TE

€ 190

Vier Stunden und Sie sind „Hygiene-fit“! Die Lebensmittelhygieneverordnung sieht die Einrichtung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts vor. Was ist HACCP? Wozu brauche ich es? Wie bereite ich meine Mitarbeiter:innen darauf vor? Wie kann ich HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) in meinem Betrieb umsetzen? Was bedeutet GHP (Gute Hygienepraxis) genau? Antworten auf diese Fragen werden an diesem Nachmittag diskutiert. Die Teilnahmebestätigung wird als Bestätigung für eine Schulungsmaßnahme im Sinne der Hygieneverordnung anerkannt.

<b>St. Pölten</b>	<b>18.10.2023</b>	Mi 15.00 - 19.30
79051043	PRÄSENZKURS	
<b>St. Pölten</b>	<b>14.2.2024</b>	Mi 15.00 - 19.30
79051083	PRÄSENZKURS	
<b>St. Pölten</b>	<b>17.6.2024</b>	Mo 15.00 - 19.30
79051143	PRÄSENZKURS	
<b>Amstetten</b>	<b>28.9.2023</b>	Do 15.00 - 19.30
79051033	PRÄSENZKURS	
<b>Amstetten</b>	<b>18.3.2024</b>	Mo 15.00 - 19.30
79051113	PRÄSENZKURS	
<b>Gänserndorf</b>	<b>27.5.2024</b>	Mo 15.00 - 19.30
79051133	PRÄSENZKURS	
<b>Mistelbach</b>	<b>11.12.2023</b>	Mo 15.00 - 19.30
79051063	PRÄSENZKURS	
<b>Mödling</b>	<b>11.9.2023</b>	Mo 15.00 - 19.30
79051023	PRÄSENZKURS	
<b>Mödling</b>	<b>15.4.2024</b>	Mo 15.00 - 19.30
79051123	PRÄSENZKURS	
<b>Neunkirchen</b>	<b>15.1.2024</b>	Mo 15.00 - 19.30
79051073	PRÄSENZKURS	
<b>Online</b>	<b>19.7.2023</b>	Mi 15.00 - 19.30
79051013	LIVE ONLINE KURS	
<b>Online</b>	<b>23.11.2023</b>	Do 15.00 - 19.30
79051053	LIVE ONLINE KURS	
<b>Online</b>	<b>14.3.2024</b>	Do 15.00 - 19.30
79051103	LIVE ONLINE KURS	
<b>Waidhofen/Thaya</b>	<b>26.2.2024</b>	Mo 8.00 - 12.30
79051093	PRÄSENZKURS	



Foto: zVg



## Universitätslehrgang Food & Design

720 TE

3 Semester € 6.300

Als Food Designer betreten Sie Neuland: Dieser Lehrgang ist im gesamten deutschsprachigen Raum einzigartig, ähnliche Ausbildungen gibt es lediglich in Paris, Mailand und Eindhoven.

Nach dem Lehrgang können Sie in den Tourismussektor einsteigen und Gesamtkonzepte für nachhaltige und innovative Gastronomie- und Hotelbetriebe entwickeln - oder bahnbrechende Ideen für Lebensmittelproduzenten konzipieren. Als Berater/in können Sie revolutionäre Tourismus- oder Gastro-Konzepte für Ferienregionen, landwirtschaftlich geprägte Gebiete oder herstellende Unternehmen kreieren. Mit ungewöhnlichen Food Design Events können Sie einen neuen Markt entstehen lassen, völlig neue Trends setzen oder als experimentelle Food Designer die internationale Szene erobern.

Ernährung betrifft uns alle, und das täglich. Diese Selbstverständlichkeit verstellt uns mitunter den Blick auf zahlreiche soziale und kulturelle Aspekte von Essen und Trinken. Unsere Ernährungsgewohnheiten haben nicht nur Auswirkungen auf unser individuelles Wohlbefinden und unsere Gesundheit, sondern auch auf die Wirtschaft, auf unser Zusammenleben, auf das Ökosystem, etc. - in Kürze, auf die Zukunft der Menschheit. Leergefischte Meere, erodierte Böden, extreme Wettersituationen. Aber auch: übervolle Supermarktregale und Mülltonnen, übergewichtige Kinder und superfoodgestählte Instagramkörper, Foodscham, fundamentalistischer Veganismus, Bio-Food-Romantics. Zugleich Foodglobalisierung durch Fastfoodkonzerne, ein Energydrink erobert die Welt, Pizza immer und überall – Waldvierteler Honig vom Bio-Imker, veganes Eis im ersten Wiener Gemeindebezirk, Slow-Food-Sautanz im Burgenland.

So widersprüchlich, aber auch vielfältig kann sich unsere Lebensmittelwelt darstellen. Diese Radikalkontakte und die Frontlinien in konfliktbehafteten Wirtschafts- und Umweltfragen sind ebenso Faktoren, welche in die Lehrgangskonzeption eingeflossen sind. Zugleich sind es Fragen, die der Lehrgang Food & Design an die Teilnehmerinnen und Teilnehmer stellt. Die Antworten darauf können und sollen durchaus individuell sein – auf die Suche nach Ihnen wollen wir uns im Lehrgang gemeinsam machen, und dabei vor allem erkunden, was »Food Design« alles sein kann, wie weit sich seine Fühler strecken, und wie weitreichend die Konsequenzen dieses Themas »Food« für uns alle sind.

Sie werden mit internationalen Designtrends und Food-Konzepten konfrontiert und erlernen den gesamten Ablauf von Food Design-Prozessen. In Design-Workshops entwerfen Sie ein essbares Produkt (1. Semester), ein Esswerkzeug oder -möbel (2. Semester) und ein gastronomisches Gesamtkonzept (3. Semester).

St. Pölten  
79096013

18.9.2023 - 28.6.2024  
PRÄSENZKURS

Mo ganztags, 12 x pro Semester,  
plus 1 Projektwoche am Anfang des Semesters



KÜCHE / KOCH / PATISSERIE

Konditoren und Patisserie



Foto: AdobeStock

### Grundkurs für Konditoren

90 TE



€ 1.990

**ZEUGNIS** Die Tätigkeiten in der Konditorei sind vielseitig und erfordern handwerkliches Geschick. In dieser Grundausbildung erwerben Sie die fachlichen und praktischen Kompetenzen, die für den Einstieg in das Konditorgewerbe notwendig sind. Der Grundkurs richtet sich an Personen, die keinen Lehrabschluss vorweisen können sowie an Quereinsteiger:innen. Für diese Personen ist die Teilnahme am Grundkurs verpflichtend um in den Vorbereitungskurs für die Meisterprüfung einsteigen zu können. Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab. Im Teilnahmebeitrag sind die Kosten für den vorgegebenen Prüfungstermin inkludiert. Nach positiver Absolvierung wird Praxiserfahrung empfohlen, die Aufnahme in den Vorbereitungskurs für die Meisterprüfung in NÖ ist möglich.  
Lehrgangleiter: Robert Ableidinger

<b>Baden</b>	<b>19.10. - 2.12.2023</b>	Do 16.00 - 16.50 - 20.20 Fr 17.00 - 21.10 Sa 8.40 - 17.40
79050013	PRÄSENZKURS	Prüfung: 16.12.2023, Sa 7.30
<b>Baden</b>	<b>22.2. - 23.3.2024</b>	Do 16.00 - 16.50 - 20.20 Fr 17.00 - 21.10 Sa 8.40 - 17.40
79050023	PRÄSENZKURS	Prüfung: 13.04.2024, Sa 7.30
<b>Baden</b>	<b>18.4. - 8.6.2024</b>	Do 16.00 - 16.50 - 20.20 Fr 17.00 - 21.10 Sa 8.40 - 17.40
79050033	PRÄSENZKURS	Prüfung: 22.06.2024, Sa 7.30

### Meisterkurs Konditor - Vorbereitung auf die Module 1B, 2B

175 TE



€ 2.790

In diesem Vorbereitungslehrgang werden Sie professionell auf das Modul 1 B und 2 B vorbereitet. Modul 3 ist nicht Gegenstand des Kurses. Sie wiederholen in diesem Kurs mit erfahrenen und ausgezeichneten Konditoren:innen praxisgerecht das erforderliche Wissen, um die Meisterprüfung erfolgreich zu bestehen. Der Lehrgang richtet sich vorwiegend an Konditoren:innen mit Lehrabschluss und Praxis, die kurz vor der Meisterprüfung stehen. Auch für jene empfehlenswert, die die WIFI Kurse, Grundkurs für Konditoren oder den Lehrgang Patisserie positiv absolviert haben, genügend Praxiserfahrung gesammelt und ihre Fachkenntnisse erweitern wollen. Im Teilnahmebeitrag ist der Materialanteil sowie das Buch „Konditorei in Theorie und Praxis“ enthalten. Das Modul 3 kann derzeit nur über das WIFI OÖ gebucht werden.  
Kursleitung: Janette Tamer



**Online zur Prüfung anmelden: [pruefung.wko.at](http://pruefung.wko.at)**  
Nähere Informationen zur Prüfung bzw. zum Entfall einzelner Prüfungsteile erhalten Sie in der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer Niederösterreich: 02742 851-17800. Bereiten Sie sich bereits vor dem Kurs mithilfe des Fragenkatalogs vor. Kostenloser Download auf [www.wko.at](http://www.wko.at).

<b>Baden</b>	<b>7.9. - 9.10.2023</b>	Mo - Sa 8.00 - 16.00 Ein Teil des Kurses findet im WIFI St. Pölten statt!
51573013	PRÄSENZKURS	
<b>Baden</b>	<b>10.1. - 14.2.2024</b>	Mo - Sa 8.00 - 16.00 Ein Teil des Kurses findet im WIFI St. Pölten statt!
51573023	PRÄSENZKURS	

## ONLINE KURSE FINDEN UND BUCHEN!

Zusätzliche Termine, Veranstaltungsorte und Infos stets aktuell auf [noe.wifi.at](http://noe.wifi.at)





Foto: AdobeStock

## Lehrgang Patisserie

100 TE 

€ 1.990

**DIPLOM ZEUGNIS** In diesem Intensivlehrgang lernen Sie, verschiedene Grundteige rasch zu erstellen und klassische und moderne Desserts rationell und kostengünstig zu fertigen. WIFI-Experten mit jahrelanger Erfahrung zeigen Ihnen, wie Sie kreative, saisonbezogene Garnituren aus verschiedenen Materialien gestalten und modern interpretieren. Die Ausbildung schließt mit einer WIFI-Prüfung zum diplomierten Patissier oder zur diplomierten Patissière ab. Im Teilnahmebeitrag sind die Kosten für den ersten vorgegebenen Prüfungstermin inkludiert. Trainer: Johannes Warmuth

- Aufgaben eines Patissiers bzw. einer Patissière oder eines Konditors bzw. einer Konditorin
- Theoretische Grundlagen, Unterschiede einer Patisserie und einer Konditorei
- Torten
- Stückdesserts
- Petit Fours
- Herstellung von verschiedene Desserts in Glas sowie Formen
- Neue Methoden der Zubereitung und Umsetzung
- Schokolade temperieren, Herstellung von Dekor-Elementen sowie einem kleinem Schaustück
- Richtige Teller- oder Plattenwahl
- Richtiges Anrichten bzw. Präsentieren für einen Patissier bzw. einer Patissière oder einen Konditoren bzw. einer Konditorin
- Herstellung von Pralinen (Form, Schnitt)
- Rationelles und kostengünstiges Arbeiten
- Herstellung von Teigen: Blätter, Plunder, Croissantteig
- Herstellung Sorbet, Parfait und Speiseeis
- Zuckerverarbeitung zu verschiedenen Dekor-Elementen

### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

**Online 18.9.2023** Mo 18.00 - 20.00  
79080013

**Online 16.10.2023** Mo 18.00 - 20.00  
79080023

**St. Pölten 12.10. - 10.11.2023**  
79595013 PRÄSENZKURS

**St. Pölten 16.11. - 15.12.2023**  
79595023 PRÄSENZKURS

Do, Fr, Sa 8.00 - 18.00  
Prüfung voraussichtlich am 15.11.2023

Do, Fr, Sa 8.00 - 18.00  
Prüfung voraussichtlich am 21.12.2023

### IHR WIFI-TRAINER

### JOHANNES WARMUTH



Trendy, modern und experimentierfreudig – so ist der neu umgestaltete Patisserie-Lehrgang am WIFI NÖ. Hier möchte ich den Kursteilnehmern zeigen, wie einfach man tolle Desserts zaubern kann und die Teilnehmenden zur Kreativität anregen. In unserer Branche findet man im Internet viele tolle Bilder von internationalen Künstlern. Was ich jeder und jedem mitgeben möchte ist, dass wir Künstler und keine Kopierer sind. Denn wenn wir kopieren geht die Kunst verloren. Am Ende des Tages sollen die Teilnehmenden etwas gelernt haben, sich verbessert haben und Spaß dabei gehabt haben.

Foto: zVg

TE = Trainingseinheiten



SERVICE



Foto: AdobeStock

### Barkeeping - Basiskurs

24 TE

€ 390

Sie lernen, was in der Barszene wichtig ist und erhalten eine Einführung in die Barkunde. Nach Absolvierung des Kurses werden Sie die wichtigsten Zubereitungsarten kennen und diverse Drinks professionell zubereiten können. Zahlreiche praktische Übungen und Verkostungen der Standarddrinks runden das Programm ab. Trainer: Patrick Perl

**Inhalte:**

- Grundlagen des Barmixens
- Allgemeine Barkunde
- Zubereitungsarten
- Verkostung

Voraussetzung: vollendetes 18. Lebensjahr.

**Mistelbach**      **12. - 27.2.2024**      Mo, Di 18.30 - 22.00  
79072013      PRÄSENZKURS

### Ausbildung Servicefachkraft

32 TE



€ 440

**ZEUGNIS** Dieser Kurs ermöglicht Ihnen den Einstieg in ein erfolgreiches Berufsleben im Servicebereich. Sie eignen sich Fachkenntnisse über die Reihenfolge der Gänge, Gedeckarten, Serviersysteme, Serviermethoden, Frühstücksarten, Einführung in die Bar- und Weinkunde, Organisation von Veranstaltungen und Verkaufsstrategien verschiedener Betriebstypen an. Die praktische Umsetzung erfolgt in zahlreichen Übungen! Im Teilnahmebeitrag sind die Kosten für den ersten vorgegebenen Prüfungstermin inkludiert.

**St. Pölten**      **12.2. - 12.3.2024**      Mo, Di 9.00 - 17.00  
79070013      PRÄSENZKURS      Prüfung: 12.03.2024, Di 14.00

### Edelbrand-Expertin/-Experte

**NEU** 32 TE

€ 550

Sie sind Profi im Service und wollen Ihr Expertenwissen um das Thema Edelbrände aufwerten? Als Verkaufsprofi wissen Sie Ihr Wissen perfekt beratend einzusetzen. Nach den ersten Tastings entsteht bereits Ihr eigenes Netz an Produkten. Diese Ausbildung behandelt die ganze Bandbreite der heimischen Edelbrände. Von der Rohstoffkunde, über die Herstellung bis hin zur sensorischen Degustation und Vermarktung setzen Sie sich mit allen Teilbereichen dieser speziellen Produktkategorie intensiv auseinander um fachlich fundiert beraten zu können. Die praxisnahe Ausbildung wird durch eine Exkursion abgerundet (Eigenanreise - nicht im Teilnahmebetrag inkludiert). Lehrgangsführung: Dipl. Som. Erhard Ruthner

**Amstetten**      **14. - 22.11.2023**      2x Mi, Do 9 - 17 Uhr  
79041013      PRÄSENZKURS

IHR WIFI-TRAINER

PATRICK PERL

Foto: zVg



**AUSBILDUNG:** Restaurantfachmann und Koch, Diplom-Barkeeper, Diplom-F&B Manager, Betrieblicher Ersthelfer, Lehrlingsausbildner, Jungsommelier  
**PRAXISBEZUG:** Barkeeper und Servicemitarbeiter in 4\*/5\*-Hotels und am Schiff (Winter- und Sommersaison) sowie in nationalen und internationalen Bars gearbeitet, Beauftragter für Mitarbeiterschulungen und Mitarbeitergespräche im gesamten Beverage-Bereich, Restaurantleiter, F&B Manager, Cateringleiter, selbstständiger Cateringbetreiber,  
**TRAININGSSCHWERPUNKTE:** Kursleitung im Barkeeper Basis Kurs, div. touristische Bereiche. Den professionellen Umgang und die Freude am Beruf weitergeben.



Foto: AdobeStock

## Lehrgang Diplom-Käsesommelière/ -sommelier

120 TE



€ 1.980

**DIPLOM ZEUGNIS** Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finanziellen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen - sowie der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach kompetenter Beratung und Information.

Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit und damit die Bindung an den Gastronomiebetrieb und/oder das Geschäft. Gut ausgebildete Fachkräfte sind daher gefragter denn je. Als Käsesommelière/-sommelier sind Sie eine hochqualifizierte Fachkraft bei Beratung bzw. Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Abgerundet wird die Ausbildung durch zwei Fachexkursionen.

### Inhalte:

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und deren Beschaffenheit
- Verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Präsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmonie zwischen Käse und Wein

**Voraussetzung:** Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder einer Molkerei, Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/-fachmann bzw. der Doppellehre Köchin/Restaurantfachfrau bzw. Koch/Restaurantfachmann, Hotel- und Gastgewerbeassistent:in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für Hotel- und Gastgewerbe oder als Molkereifachfrau/-fachmann oder Lebensmitteleinzelhandelskauffrau/-mann oder Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei.

Für die Abschlussprüfung fallen zusätzliche Kosten von € 250 an.

St. Pölten  
79542013

27.5. - 15.6.2024  
PRÄSENZKURS

Mo - Sa 8.00 - 18.00  
Prüfung: 01. und 02.07.2024, Mo, Di 8.00



## MODULARE WEINAUSBILDUNG

### DIPLOM-SOMMELIER/SOMMELIÈRE

DIPLOM

ZEUGNIS



PRÜFUNG

Lehrgang Diplom-Sommelier/Sommelière

### SOMMELIER/SOMMELIÈRE Österreich

ZEUGNIS



PRÜFUNG

Lehrgang Sommelier/Sommelière Österreich

#### Voraussetzung

Abschluss Aufbaulehrgang 2 – Weinakademie Österreich  
oder Lehrabschluss Koch/Köchin  
oder Restaurantfachkraft  
oder Hotel- u. Gastwerbeassistent/in  
oder Fachhandel oder Weinbau  
(2 Jahre Berufspraxis im Service)

### JUNGSOMMELIER/SOMMELIÈRE Österreich

ZEUGNIS



PRÜFUNG

Lehrgang Jungsommelier/-sommelière Österreich

### DIPLOMIERTE/R INT. WEINFACHFRAU/WEINFACHMANN

DIPLOM



DIPLOMPRÜFUNG

- WEIN 14 – Spezielles Verkostungstraining
- WEIN 13 – Das perfekte Weinservice
- WEIN 12 – Aperitif, Digestif und Zigarre
- WEIN 11 – Käse und Wein
- WEIN 10 – Weinländer der neuen Welt
- WEIN 9 – Weinland Spanien
- WEIN 8 – Weinland Frankreich
- WEIN 7 – Weinland Italien

### WEINFACHFRAU/WEINFACHMANN

ZEUGNIS



PRÜFUNG

- WEIN 6 – Rund um die Weinkultur
- WEIN 5 – Harmonie zwischen Speisen und Wein
- WEIN 4 – Weinland Österreich
- WEIN 3 – Weingesetz und Etikettensprache

### WEINFORUM

ZEUGNIS



PRÜFUNG

- WEIN 2 – Von der Rebe zum Wein
- WEIN 1 – Weine richtig verkosten

Die „Modulare Weinausbildung“ besteht aus 14 verschiedenen Seminaren, die Sie auch einzeln und in beliebiger Reihenfolge besuchen können.  
Nur für die drei Prüfungen, die abgelegt werden können, müssen Sie die jeweils vorgelagerten Seminare besucht haben (siehe Grafik).  
In jedem Seminar werden passende Weine verkostet. Sie haben auch die Möglichkeit, Weinseminare als Gutscheine zu verschenken.

Weininteressierte Personen – Lehrgang und Prüfung ohne Voraussetzung

WEIN



Foto: AdobeStock

Lehrgang Jungsommelier/Jungsommelière

80 TE



€ 1.100

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 200

**ZEUGNIS** Die Ausbildung gilt als erste Stufe der Sommelier:e-Ausbildung. Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren. Sie erwerben das Grundwissen, das Ihnen bei Ihrer beruflichen Tätigkeit eine große Hilfe sein wird. Inhalte sind Sensorik, Weingesetz und Etikettensprache, Kellertechnik, Weinland Österreich, Getränkekunde, internationale Weinbaugebiete, Weinservice. Lehrgang und Prüfung können ohne fachliche Voraussetzungen besucht werden.

Mindestalter: 18 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag).

**TIPP** Mit WIFI-Lernplattform! Sie können Kursunterlagen up- und downloaden, sowie im Lern-team (Teilnehmende und Trainer:innen) kommunizieren.

INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

**Online** 11.9.2023 Do 17.00 - 19.00  
79134013

<b>Mödling</b> 79047013	<b>4. - 20.9.2023</b> BLENDED LEARNING KURS	Mo - Mi 8.00 - 16.00 Prüfung: 10.10. und 14.10.2023, Di, Sa 8.00 - 16.00
<b>St. Pölten</b> 79047023	<b>5. - 17.2.2024</b> BLENDED LEARNING KURS	Mo - Sa 8.00 - 16.00 Prüfung: 19.03. und 23.03.2024, Di, Sa 8.00 - 16.00

IHR WIFI-TRAINER

DIPLOM-SOMMELIER HARALD WURM

Foto: zVg



**AUSBILDUNG:** Diplom-Barkeeper, Diplom-Käsesommelier, Diplom-Sommelier, staatliche Kosterprüfung an der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, Dipl.-Päd. an der Pädagogischen Akademie Wien  
**PRAXISBEZUG:** 14-jährige, nationale und internationale Tätigkeit im Bereich Tourismus und Gastronomie, seit 1996 Lehrer an der HLTW für Tourismus Wien 13, seit 2000 selbstständiger Trainer  
**TRAININGSSCHWERPUNKTE:** Kursleitung der Diplom-Käsesommelier-Ausbildung, Seminare im Bereich Barkunde, nationaler und internationaler Weinbau

TE = Trainingseinheiten



Foto: AdobeStock



## Lehrgang Sommelier / Sommelière Österreich

132 TE

€ 1.850

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 390

**ZEUGNIS** Die Ausbildung Diplom-Sommelière/Sommelier erfolgt in zwei Ausbildungsstufen. Mit dem Lehrgang Sommelier/Sommelière Österreich nehmen die erste Stufe. In diesem umfangreichen Lehrgang vertiefen Sie Ihr Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt. **Auch die Praxis kommt nicht zu kurz:** Verkaufsorientiert und praxisnah perfektionieren Sie das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinarik in einem Workshop, erlernen die Weinansprache mit einer Fülle an Degustationen. Die folgende Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem mündlichen und einem praktischen Teil. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie ein in der Wirtschaft anerkanntes Zeugnis.

**Voraussetzung:** Absolvierte Jungsommelier/Jungsommelière- Ausbildung bzw. „Diplomierter Internationale Weinfachfrau / Internationaler Weinfachmann“ oder absolvierter des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie Österreich oder Lehrabschluss als Köchin/Koch, Restaurantfachkraft, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Fachhandel oder Weinbau und anschließend 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service.

**TIPP** Mit WIFI-Lernplattform! Sie können Kursunterlagen up- und downloaden, sowie im Lern-team (Teilnehmende und Trainer:innen) kommunizieren.

<b>Mödling</b> 79048013	<b>16.10.2023 - 9.1.2024</b> BLENDED LEARNING KURS	Mo, Di 8.10 - 16.00 Prüfung: 11.01 und 15.01.2024
<b>St. Pölten</b> 79048023	<b>8.1. - 12.3.2024</b> BLENDED LEARNING KURS	Mo, Di 8.10 - 16.00 Prüfung: 11.04. und 15.04.2024
<b>St. Pölten</b> 79048033	<b>6.5. - 16.7.2024</b> BLENDED LEARNING KURS	Mo, Di 08.10 - 16.00 Prüfung: 25.07. und 29.07.2024

## WEITERBILDUNG WIRD GEFÖRDERT!

Informieren Sie sich über alle Förderungen bei Privatzahlungen oder Firmenzahlung. [noe.wifi.at/foerderungen](https://noe.wifi.at/foerderungen)



Foto: AdobeStock



Foto: AdobeStock

## Lehrgang Diplom-Sommelière/Diplom-Sommelier

128 TE

€ 1.890

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 390

**DIPLOM ZEUGNIS** Die Ausbildung zum Diplom-Sommelier bzw. zur Diplom-Sommelière ist die höchste Stufe der Weinausbildungen. In gezielten und konzentrierten Einheiten erweitern Sie Ihre Kenntnisse über österreichische Weine und ergänzen die internationalen Aspekte der Sommelier:e-Ausbildung. Sie perfektionieren Ihre sensorischen Fähigkeiten und erlernen das Werkzeug für die Arbeit am Gast, in der nationalen als auch internationalen Gastronomie.

Am Ende der Ausbildung steht die kommissionelle Abschlussprüfung mit Verleihung des Diploms. Die Prüfung besteht aus einem schriftlichen, einem mündlichen und einem praktischen Teil. Inhalte sind die Weinpräsentation in Englisch (Verkauf, Analyse, Beschreibung nach den Mastersommelier-Richtlinien), Wein International (Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte), Gourmetkunde sowie der Umgang mit dem Gast. Inklusive Arbeitsunterlagen und Weinverkostungen.

**Teilnahmevoraussetzungen:** Positiver Abschluss des Lehrgangs Sommelier/ Sommelière Österreich

<b>St. Pölten</b> 79049013	<b>11.9. - 14.11.2023</b> PRÄSENZKURS	Mo, Di 9.00 - 17.00 Prüfung: 14.12. und 18.12.2023
<b>St. Pölten</b> 79049023	<b>22.4. - 25.6.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo, Di 9.00 - 17.00 Prüfung: 11.07 und 15.07.2024



Foto: AdobeStock



## Wein 1 - Weine richtig verkosten

4 TE



€ 110

Erleben Sie die Einführung in die Welt der Weinbeschreibung. Beziehen Sie all Ihre Sinne mit ein und lernen Sie so spielend richtiges Verkosten!

<b>St. Pölten</b> 79531033	<b>19.10.2023</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>St. Pölten</b> 79531043	<b>11.1.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>Gänserndorf</b> 79531013	<b>22.2.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>Mistelbach</b> 79531023	<b>23.3.2024</b> PRÄSENZKURS	Sa 9.00 - 12.30
<b>Mödling</b> 79531053	<b>4.10.2023</b> PRÄSENZKURS	Mi 18.30 - 22.00

## Wein 2 - Von der Rebe zum Wein

4 TE



€ 110

Erleben Sie die Unterschiede der Weinerzeugung, die die Qualität ausmachen. Welche neuen Produktionsmethoden gibt es und wie wirken sie sich auf den Wein aus?

<b>Mödling</b> 79532033	<b>18.10.2023</b> PRÄSENZKURS	Mi 18.30 - 22.00
<b>St. Pölten</b> 79532013	<b>2.11.2023</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>St. Pölten</b> 79532023	<b>18.1.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00

## Prüfung Weinforum

4 TE

€ 50

**ZEUGNIS** Voraussetzung: Besuch der Module 1 und 2 der WIFI-Weinausbildung.

<b>St. Pölten</b> 55400013	<b>9.11.2023</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 19.20
<b>St. Pölten</b> 55400023	<b>25.1.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 19.20

## Wein 3 - Weingesetz und Etikettensprache

4 TE



€ 110

Verkosten Sie Weine der unterschiedlichen Qualitätsstufen und lernen Sie das österreichische Weingesetz auf kurze aber äußerst interessante Weise kennen.

<b>St. Pölten</b> 79544013	<b>23.11.2023</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>St. Pölten</b> 79544023	<b>1.2.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00

## Wein 4 - Weinland Österreich

8 TE



€ 190

Erleben Sie die österreichischen Weinbaugebiete und verkosten Sie die Vielfalt der heimischen Weine. Erfahren Sie, welche Auswirkungen die unterschiedlichen Böden und Klimazonen auf die jeweiligen Weine haben.

<b>St. Pölten</b> 79062013	<b>15. - 22.2.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
-------------------------------	---------------------------------------	------------------



Foto: AdobeStock

## Wein 5 - Harmonie zwischen Speisen und Wein

4 TE



€ 110

Welcher Wein zu welcher Speise passt und worauf man bei der idealen Kombination achten muss, erfahren Sie in diesem Seminar. Ein äußerst informativer Workshop, bei dem Sie selbst die Kombinationen testen können.

**St. Pölten** **29.2.2024** Do 18.30 - 22.00  
79545013 PRÄSENZKURS

## Wein 6 - Rund um die Weinkultur

4 TE



€ 110

In diesem Seminar lernen Sie den richtigen Umgang mit der Flasche - vom Einkauf bis zur Lagerung. Das fachlich richtige Weiß- und Rotweinservice sehen und üben Sie selbst. Zum Schluss gibt es noch eine kurze Einführung in die Gläserkunde.

**St. Pölten** **7.3.2024** Do 18.30 - 22.00  
79554013 PRÄSENZKURS

## Prüfung Weinfachmann/-frau

4 TE

€ 70

**ZEUGNIS** Voraussetzung: Besuch der Module 3 bis 6 der WIFI-Weinausbildung sowie positiver Abschluss des Weinforums!

**St. Pölten** **14.3.2024** Do 18.30 - 22.00  
55401013 PRÄSENZKURS

## Wein 7 - Weinland Italien

4 TE



€ 110

An diesem Abend erfahren Sie die wichtigsten Informationen über die Weinbaugebiete, das Klima und die gesetzlichen Grundlagen. Sie verkosten gemeinsam mit Ihrem Trainer regionale Weine.

**St. Pölten** **21.3.2024** Do 18.30 - 22.00  
79063013 PRÄSENZKURS

## Wein 8 - Weinland Frankreich

4 TE



€ 110

Alle wichtigen Informationen rund um die Weinbaugebiete, das Klima und die gesetzlichen Grundlagen des Weinlands Frankreich sind Themen dieses Abends. Außerdem verkosten Sie typische Weine und lernen die französische Weinwelt näher kennen.

**St. Pölten** **4.4.2024** Do 18.30 - 22.00  
79064013 PRÄSENZKURS

## Wein 9 - Weinland Spanien

4 TE



€ 110

Lernen Sie an diesem Abend die Weinbaugebiete Spaniens, das Klima und die gesetzlichen Grundlagen kennen. Gemeinsam mit Ihrem Trainer verkosten Sie regionale Weine.

**St. Pölten** **11.4.2024** Do 18.30 - 22.00  
79065013 PRÄSENZKURS



## Wein 10 - Weinländer der neuen Welt

4 TE



€ 110

Lernen Sie die Weinbauländer der neuen Welt, das Klima und die gesetzlichen Grundlagen kennen. Eine Verkostung der typischen regionalen Weine rundet den Abend ab.

St. Pölten  
79066013

18.4.2024  
PRÄSENZKURS

Do 18.30 - 22.00

## Wein 11 - Käse und Wein

4 TE



€ 110

Eine kurze Einführung in die Welt des Käses, die unterschiedlichen Arten, die Möglichkeiten der Reifung und welcher Wein am Besten dazu passt. Workshop mit Verkostung.

St. Pölten  
79067013

25.4.2024  
PRÄSENZKURS

Do 18.30 - 22.00

## Wein 12 - Aperitif, Digestif und Zigarre

4 TE



€ 110

Ein kurzer Rundblick über die wichtigsten Spirituosen und danach eine Einführung in die Welt der Zigarre: Herstellung, Herkunft und Arten.

St. Pölten  
79543013

2.5.2024  
PRÄSENZKURS

Do 18.30 - 22.00

## Wein 13 - Das perfekte Weinservice

4 TE



€ 110

Sie erlernen in diesem Seminar die hohe Schule des Dekantierens: Richtiges Belüften des Weines, wann wird dekantiert, was wird dazu benötigt und wie geht man richtig vor. Natürlich werden Sie auch selbst Hand an die Flasche legen und unter fachlicher Anleitung dekantieren.

St. Pölten  
79068013

16.5.2024  
PRÄSENZKURS

Do 18.30 - 22.00

## Wein 14 - Spezielles Verkostungstraining

4 TE



€ 110

In diesem Seminar werden Sie im richtigen Verkosten geschult. Das Querverkosten von Weinen aus der ganzen Welt und geheime Tipps, wie man diese erkennt, erfahren Sie in diesem Modul.

St. Pölten  
79069013

23.5.2024  
PRÄSENZKURS

Do 18.30 - 22.00

## Diplomprüfung Internationale: Weinfachfrau/-mann

8 TE

€ 140

**DIPLOM****ZEUGNIS**

Voraussetzung: Besuch der Module 7 bis 14 der WIFI-Wein-  
ausbildung und positiver Abschluss der Prüfung Weinfachmann/-frau!

St. Pölten  
55402013

5. - 6.6.2024  
PRÄSENZKURS

Mi, Do 18.30 - 22.00

Foto: AdobeStock





Foto: AdobeStock

# TOURISMUS CENTER

## Ihre Tourismusbildung

Das WIFI-Tourismuscenter ist ein modulares Ausbildungssystem bestehend aus Einzelmodulen in verschiedenen touristischen Bereichen.

Sie können eine dieser Ausbildungen wählen:

- Restaurantfachmann/frau
- Koch/Köchin
- Hotel- und Gastgewerbeassistent:in (HGA)

Die maßgeschneiderte Kombination der Module gewährleistet für Sie die jeweils beste Ausbildungsvariante bis hin zur Lehrabschlussprüfung. In allen Bereichen eröffnen sich hervorragende Jobaussichten in der Tourismusbranche. Voraussetzung für die Aufnahme ist einzig der Besuch eines Infotages im WIFI St. Pölten.

► Die Termine für die Infotage erfragen Sie bitte bei Ihrer regionalen Geschäftsstelle des AMS NÖ.



### ORGANISATIONSFORM

- Modularer Aufbau
- Dauer pro Woche: 35 Stunden, Mo - Fr, fallweise Sa
- Betriebspraktikum in bzw. zwischen den Modulen
- LAP-Prüfungsworkshop
- Gesamtdauer bis Lehrabschlussprüfung: ca. 1,5 Jahre

### DAUER

Laufende Einstiege sind nach jedem Infotag möglich; Grundmodule im Tourismuscenter starten laufend. Bei Vorkenntnissen ist auch ein Einstieg in höhere Module jederzeit möglich.

### DAUER

Sofern Sie nicht in unmittelbarer Nähe zum Schulungsort in St. Pölten Ihren Hauptwohnsitz haben, können wir Ihnen während der Ausbildung in Absprache mit dem AMS NÖ kostenfrei ein Quartier zur Verfügung stellen. Die Anmeldung und Organisation erfolgt direkt über das WIFI NÖ.

### KINDERSTUBE

Während Ihrer Ausbildung haben Sie als Eltern die Möglichkeit, Ihre Kinder im Alter zwischen einem und sechs Jahren kostenfrei in der WIFI Kinderstube unterzubringen.

# Kursübersicht Tourismus und Gastronomie Juli 2023 bis Juni 2024 WIFI Niederösterreich

Auszug aus dem WIFI-Kursbuch 2023/24



IMPRESSUM | Medieninhaber, Herausgeber: Wirtschaftskammer NÖ, Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten  
Gestaltung: WIFI NÖ, 3100 St. Pölten | Fotos: AdobeStock, zVg | Druck: xxx | Stand: Juni 2023

## WIFI Niederösterreich

Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten

T 02742 851-20000

E kundenservice@noe.wifi.at

I [www.noe.wifi.at](http://www.noe.wifi.at)