



Karriere im Tourismus

Bildungsprogramm Herbst 2024

Das neue WIFI Tourismus Kursprogramm ist da! Neugierig?

Berufliche Bildung ist der Schlüssel zum Erfolg, besonders in der dynamischen Welt der Hotellerie und Gastronomie. Mit unserem Bildungsangebot versuchen wir Antworten auf aktuelle Fragen der Branche zu finden:

Wie kann die Nachfolge im Betrieb gesichert werden? Wie kann (s)ich mein Team weiterentwickeln? Wie kann das gastronomische Angebot auf eine höhere Nachhaltigkeitsebene gehoben werden? Wie werden Hilfs- und Arbeitskräfte zu Fachkräften? Wie kann Fluktuation verringert werden?

Kurshighlights im Bildungsherbst:

Talents for Tourism

Motivierte Mitarbeiter:innen Quereinsteiger oder bestehende Hilfskräfte in 18 Monaten zum Lehrabschluss führen: Das Programm Talents for Tourism am WIFI Tirol bietet diese Möglichkeit für die Lehrberufe Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann, Köchin/Koch sowie Hotelkauffrau/Hotelkaufmann.



Diplomlehrgang Hotelmanagement

Nach diesem Lehrgang sind Sie in der Lage, ein zeitgemäßes Betriebskonzept für Hotel- und Gastronomiebetriebe zu entwickeln und mit Ihrem Team professionell umzusetzen



Diplomlehrgang F&B-Management

Im anerkannten Diplomlehrgang F&B-Management eignen Sie sich umfassende Kenntnisse von F&B-Praxis über Betriebswirtschaft bis Mitarbeiterführung an. Sie sind in der Lage, Gastronomieoutlets professionell und gewinnbringend zu führen.



Professionelles Recruiting und Onboarding im Tourismus

Professionelles Recruiting und ein strukturierter Onboarding-Prozess verhindern Fluktuation, führen mittelfristig zu loyalen, wiederkehrenden und weiterempfehlenden Mitarbeitern und sorgen dafür, dass neue Mitarbeiter schnell in den laufenden Betrieb integriert werden können.



„Weiterbildung bringt Fachkompetenz, mehr Fachkompetenz bringt mehr Freude an der Arbeit und mehr Freude bringt Erfolg!“



Mag. Norbert Schöpf, Referatsleiter WIFI Tirol Tourismus

Kompaktlehrgang Nachhaltigkeit in der Gastro

An den 4 Seminartagen erarbeiten wir Schritt für Schritt praxisnahe Lösungsansätze, um nachhaltige Praktiken in der Gastronomie zu integrieren.



JETZT
NEU!

Diplomlehrgang vegetarischer und veganer Koch

Die professionelle Küche ist gefordert Gerichte zu kreieren, die Fleisch, Fisch oder tierische Produkte erst gar nicht vermischen lassen. Was gebraucht wird ist das Wissen zu teilen, Ideen zu entwickeln und nicht Lebensmittelindustrie und Fertigprodukte.



JETZT
NEU!

Kochen am Berg – Zeitgemäße Trends & Ideen für Schutzhütten & Almen

In diesem Lehrgang zeigen wir Wege auf, wie das Speisenangebot an die speziellen Gegebenheiten am Berg angepasst und ressourcenschonend umgesetzt werden kann. Nebenbei erhalten die Gerichte noch das besondere Etwas um Ihre Gäste zu begeistern.



JETZT
NEU!

eLearnings im Tourismus


Macht es Sinn sich manches Thema auch online, im eigenen Rhythmus und nach eigener Einteilung anzueignen? Aus unserer Sicht JA! Das WIFI Tourismus eLearning Angebot finden Sie auf Seite 20.



Management / Marketing



Diplomlehrgang Hotelmanagement

Mag. Magdalena Froner, MA. 144 Std, 3990 Euro 

IBK Nr 85102.014 14.10.24-22.05.25 Mo-Mi 09:00-17:00

Die Hotel- und Gastronomiebranche lebt gleichermaßen von gelebter Tradition und innovativen Trends. Diesen Spagat erfolgreich zu schaffen und wirtschaftlich effizient umzusetzen, verlangt umfassendes Know-how. Hoteliers und Gastronomie Manager:innen von heute müssen daher „Experten für alles“ sein: Ihr Aufgabenfeld reicht von der Betriebs- und Mitarbeiterführung über Marketing und Strategieentwicklung bis zur Eventplanung. Der Diplomlehrgang Hotelmanagement vereint all diese Kompetenzen in einem kompakten, praxisorientierten Curriculum. Dieser Lehrgang befähigt Sie, moderne Betriebskonzepte für Hotel- und Gastronomiebetriebe zu entwickeln und umzusetzen. Regelmäßige Exkursionen bieten wertvolle Kontakte und Einblicke in erfolgreiche Konzepte. Die Inhalte umfassen Planung, Trends, Qualitätsmanagement, Controlling, Marketing, Preisstrategie, Führung und interkulturelle Kompetenz. Vertiefungsmodule decken Mice-Tourismus, Appartements/Chalets und Gesundheitstourismus ab. Der Lehrgang ist in sechs Module gegliedert und richtet sich an (Jung-)Unternehmer:innen sowie Mitarbeitende im mittleren Management im Tourismus.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851024 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Hotelmanagement – Informationsabend

Mag. Magdalena Froner, MA. 1 Std, kostenlos

ONL Nr 85103.014 25.09.24 Mi 17:00-18:00

Sie erhalten ausführliche Informationen über Inhalt, Organisation und Ablauf des Lehrgangs.

Hinweis: Die Teilnahme ist kostenlos, wir bitten jedoch um Anmeldung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851034 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Hotelmanagement – Abschlussprüfung

Mag. Magdalena Froner, MA. 8 Std, 290 Euro

IBK Nr 85104.014 03.06.25 Di 09:00-17:00

Teilnehmer:innen des Diplomlehrgangs Hotelmanagement erhalten ihr Diplom nach einer positiv abgelegten schriftlichen und mündlichen Prüfung. Die Präsentation der Projektarbeit ist ein wesentlicher Bestandteil der mündlichen Prüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851044 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang F&B-Management

WIFI-Experten. 132 Std, 3290 Euro 

IBK	Nr 85190.014	14.10.24-20.11.24	Mo-Mi	09:00-17:00
KB	Nr 85190.404	28.04.25-03.06.25	Mo-Do	09:00-17:00
LA	Nr 85190.604	02.06.25-10.07.25	Mo-Mi	09:00-17:00

Das Erfolgsgeheimnis gut gehender Gastronomiebetriebe liegt neben feinen Speisen und einer aufmerksamen Gästebetreuung vor allem im wirtschaftlichen Bereich. Genau hier sind gut ausgebildete Food & Beverage-Fachleute (F&B-Fachleute) gefragt: Sie leiten ihre Abteilung oder ihren Betrieb mit modernen Managementmethoden, erkennen Innovationspotenziale und wissen, wie sie sowohl den Gewinn als auch die Kundenzufriedenheit steigern können.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851904 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang F&B-Management – Informationsveranstaltung

WIFI-Experten. 2 Std, kostenlos

ONL	Nr 85191.014	17.09.24	Di	17:00-18:30
ONL	Nr 85191.024	01.10.24	Di	18:30-20:00
ONL	Nr 85191.404	09.04.25	Mi	18:00-20:00
ONL	Nr 85191.604	02.04.25	Mi	18:00-20:00

Sie erhalten ausführliche Informationen über Inhalt, Organisation und Ablauf des Lehrgangs.

Hinweis: Die Teilnahme ist kostenlos, wir bitten jedoch um Anmeldung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851914 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang F&B-Management – Abschlussprüfung

WIFI-Experten. 16 Std, 290 Euro

IBK	Nr 85192.014	02.12.24-03.12.24	Mo Di	09:00-18:00
KB	Nr 85192.404	16.06.25-17.06.25	Mo Di	09:00-17:00
LA	Nr 85192.604	14.07.25-15.07.25	Mo Di	09:00-17:00

Teilnehmer:innen des Diplomlehrgangs F&B-Management erhalten ihr Diplom nach einer positiv abgelegten schriftlichen und mündlichen Prüfung. Die Präsentation der Projektarbeit ist ein wesentlicher Bestandteil der mündlichen Prüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851924 oder einfach QR-Code scannen.

Professionelles Recruiting und Onboarding im Tourismus

Irmgard Wiener. 8 Std, 250 Euro

IBK	Nr 85109.014	30.09.24	Mo:	09:00-17:00
-----	--------------	----------	-----	-------------

Inhalte: • Recruiting • Darstellung von effektiven Recruiting-Prozessen für die Findung qualifizierter und motivierter Mitarbeiter:innen, die gut zur Unternehmenskultur passen. • Die richtigen Kanäle wählen. • Onboarding • Entwicklung eines strukturierten Onboarding-Prozesses. • Erwartungen, Werte, Ziele und Integration. • Die richtige Kommunikation

Zielgruppe: Führungskräfte aus Gastronomie und Hotellerie HR-Mitarbeiter:innen



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851094 oder einfach QR-Code scannen.



Diplomlehrgang Rezeption

WIFI-Experten. 80 Std, 1720 Euro 

IBK Nr 85275.014 18.11.24-29.11.24 Mo-Fr 09:00-17:00
fallw. Sa 09:00-17:00

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.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852754 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Rezeption – Abschlussprüfung

WIFI-Experten. 5 Std, 230 Euro

ONL Nr 85277.014 30.11.24 Sa 09:00-14:00

Im Rahmen einer schriftlichen Projektarbeit (am Computer, Dauer ca. vier Stunden) müssen Sie konkrete Aufgabenstellungen zu einem bestimmten Frontoffice-Bereich mit Hilfe von Originalunterlagen eines konkreten Betriebes einschließlich Internetrecherchen etc. lösen. Bei positiver Beurteilung erhalten Sie ein Zeugnis.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852774 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Eventmanagement – Informationsveranstaltung

Ing. Petra Rousavy, MBA, MA, BA. 2 Std, kostenlos

ONL Nr 85360.014 11.09.24 Mi 17:00-18:30

ONL Nr 85360.024 25.09.24 Mi 17:00-18:30

Sie erhalten ausführliche Informationen über Inhalt, Organisation und Ablauf des Lehrgangs.

Hinweis: Die Teilnahme ist kostenlos, wir bitten jedoch um Anmeldung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853604 oder einfach QR-Code scannen.



Diplomlehrgang Eventmanagement

Ing. Petra Rousavy, MBA, MA, BA. 196 Std, 2990 Euro 

IBK Nr 85365.014 14.10.24-28.05.25 Mo Mi 17:30-21:30
fallw. Sa 09:00-17:00

Die Eventmanagement-Ausbildung des WIFI Tirol stellt eine umfassende fachliche Qualifikation für alle dar, deren Ziel es ist, die perfekte Veranstaltung zu planen. Der Kurs vermittelt tiefgehendes Know-how folgender essentieller Bereiche. Neben theoretischen Lehreinheiten steht die Praxis am WIFI Tirol im Mittelpunkt. Sie erlernen alle Schritte, auf die es bei Veranstaltungen ankommt, und wenden diese bei konkreten Events in der Praxis an. Unter Anleitung Ihrer Trainern:innen erarbeiten Sie Ihr eigenes Projekt, welches Sie selbst konzipieren und vollständig realisieren.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853654 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Eventmanagement – Abschlussprüfung

Ing. Petra Rousavy, MBA, MA, BA. 8 Std, 290 Euro

IBK Nr 85364.014 13.06.25-27.06.25 Fr 09:00-11:00

Teilnehmer:innen des Diplomlehrgangs „Eventmanagement“ erhalten ihr Diplom nach einer positiv abgelegten schriftlichen und mündlichen Prüfung. Die Präsentation Ihrer Projektarbeit ist ein wesentlicher Bestandteil der mündlichen Prüfung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853644 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Wedding Planner – Informationsabend

WIFI-Experten. 2 Std, kostenlos

IBK Nr 85375.014 15.10.24 Di 18:30-20:30

Perfekte Hochzeitsplanung kann nicht aus dem Ärmel geschüttelt werden. Umfangreiches Wissen, gute Netzwerke und wirtschaftliches Denken sind die Erfolgsfaktoren. Informieren Sie sich über den Diplomlehrgang „Wedding Planner“ aus erster Hand.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853754 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Wedding Planner

WIFI-Experten. 93 Std, 1540 Euro 

IBK Nr 85373.014 08.11.24-31.01.25 Fr 14.00-20.00
Sa 09:00-17:00

Es gibt wohl keinen feierlicheren Anlass im Leben eines Menschen, der mit mehr Emotionen und zutiefst persönlichen Vorstellungen aufgeladen ist als die Hochzeit zweier Menschen. Jedes Brautpaar wünscht sich den perfekten Hochzeitstag, daher engagieren immer mehr Brautpaare einen professionellen Wedding Planner. Wedding Planner haben eine lange Tradition – sie sind des Brautpaares persönliche Begleiter, die über das Budget wachen und alle Wünsche und Träume wahr werden lassen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853734 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Wedding Planner – Abschlussprüfung

WIFI-Experten. 4 Std, 290 Euro

IBK Nr 85374.014 28.02.25-01.03.25 Fr 14.00-20.00
Sa 09.00-17.00

Die Ausbildung Diplomlehrgang Wedding Planner wird mit einer schriftlichen Prüfung und einer Projektarbeit abgeschlossen. Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmer:innen ein Zeugnis sowie ein Diplom.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853744 oder einfach QR-Code scannen.



Revenue-Management in der Hotellerie – Wie Sie Ihr Gewinnpotenzial im Logisbereich ausschöpfen

Mag. Magdalena Froner, MA. 16 Std, 420 Euro


IBK Nr 85108.014 10.04.25-11.04.25 Do-Fr 09:00-17:00

Professionelles Revenue-Management kann in der Hotellerie den entscheidenden Gewinn erwirken und den Wettbewerbsvorteil sichern. Unterschiedliche Buchungswege, Kontrollmechanismen und Entscheidungskriterien sind zu nutzen, um mehr Logisumsatz zu erreichen. Die Teilnehmer:innen entwickeln weitreichende Strategien für ein modernes Revenue-Management und können diese in der täglichen Praxis anwenden.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851084 oder einfach QR-Code scannen.

Online Marketing für Touristiker

Christine Thomas. 32 Std, 930 Euro 

IBK Nr 85215.014 03.12.24-11.12.24 Di Mi 09:00-17:00

Mittlerweile ist jedem Touristiker klar, ohne eine starke Internetpräsenz werden neue Gäste nicht zu mir kommen. Wie suchen Gäste heutzutage, was ist wichtig für eine Buchung über meine Webseite, wie schalte ich eigentlich selber Google Werbung und wie viel Social Media Präsenz ist gut? Genau diesen Fragen und noch viel mehr werden in den 4 Tagen erarbeitet und die Zielsetzung ist es, dass Sie Google mit anderen Augen sehen, Meta besser befüllen und Ihre Webseite und Auswertung genau verstehen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852154 oder einfach QR-Code scannen.

Website- und Suchmaschinenoptimierung für Touristiker

WIFI-Experten. 8 Std, 250 Euro

IBK Nr 85132.014 03.12.24 Di 09:00-17:00

IBK Nr 85132.024 10.06.25 Mo 09:00-17:00

ONL Nr 85132.804 03.10.24 Do 09:00-17:00


ONL Nr 85132.814 13.03.25 Do 09:00-17:00

Website – Check, aktuelle Entwicklung in Webdesign und Usability, Grundlagen der Suchmaschinenoptimierung und Textierung für Web, Google Suchergebnisse besser verstehen und Buchungskanals zielführender einstellen, den ersten Eindruck im Internet klarer definieren.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851324 oder einfach QR-Code scannen.

Google-Marketing für Touristiker

Christine Thomas. 16 Std, 440 Euro 

IBK Nr 85127.014 04.12.24-10.12.24 Mi Di 09:00-17:00

IBK Nr 85127.024 11.06.25-17.06.25 Di Mo 09:00-17:00

Sie lernen viele kostenlose Google Tools kennen & nutzen, Google Analytics (Auswertungstool von Google) besser verstehen, Google Ads Konten einrichten sowie selbstständig eine kleine Kampagne schalten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851274 oder einfach QR-Code scannen.

Social Media für Touristiker

Christine Thomas. 8 Std, 250 Euro

IBK Nr 85126.014 11.12.24 Mi 09:00-17:00

Inhalte: • Meta Business Manager Einführung • Facebook- und Instagram-Konto einrichten bzw. optimieren • Contentplanung • Beitragsoptimierung • Auswertung • Ideenfindung für zukünftige Postings



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851264 oder einfach QR-Code scannen.



Beschwerdekultur im Tourismus

WIFI-Experten. 8 Std, 250 Euro

IBK Nr 85206.014 11.12.24 Mi 09:00-17:00

KU Nr 85206.504 14.11.24 Do 09:00-17:00

Der Gast hat immer recht! Und wenn er ausnahmsweise einmal nicht recht hat, was dann? Wer von uns bleibt schon von Beschwerden verschont? Können Sie es sich leisten, eine Beschwerde nicht positiv und bestens zu erledigen? Sie erlernen den richtigen Umgang mit Beschwerden und schwierigen Gästen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852064 oder einfach QR-Code scannen.

Mitarbeiterführung und Teambuilding im Tourismus

WIFI-Experten. 8 Std, 250 Euro

IBK Nr 85202.014 30.10.24 Mi 09:00-17:00

KB Nr 85202.404 24.03.25 Mo 09:00-17:00

KU Nr 85202.504 11.11.24 Mo 09:00-17:00

SZ Nr 85202.804 01.04.25 Di 09:00-17:00

Selbstreflexion über eigene Stärken und Grenzen, Freilegen und Nutzen versteckter Ressourcen, Bereitschaft für Veränderung, Festlegen von gemeinsamen Zielen, Suchen und Finden von Alternativen – das sind die Zutaten für ein kreatives und optimales Zusammenspiel und ein gelingendes Miteinander. Den Teamgeist zu stärken, führt zu mehr Motivation und Leistungsbereitschaft und ermöglicht konstruktive Stress- und Konfliktbewältigung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852024 oder einfach QR-Code scannen.

Textwerkstatt mit Newsletter-Marketing im Tourismus

MMMag. Dr. Daniela Pfennig, Bakk.. 7 Std, 229 Euro

IBK Nr 85204.014 18.10.24 Fr 09:00-16:00

IBK Nr 85204.024 09.05.25 Fr 09:00-16:00

Facebook, Newsletter, Angebote oder die Hotel-Morgenpost – Sie möchten mit Ihren Texten Ihre Gäste begeistern, sehnen sich nach neuen Impulsen und wollen Ihren Schreibstil verbessern? – Lernen Sie, wie Sie mit strategisch aufgebauten Texten besser schreiben, Ihre Angebote knackig formulieren, Ihren Gastbetrieb richtig in Szene setzen und Wunschgäste anlocken. Sie erhalten am Vormittag Tipps für erfolgreiche Texte.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/852044 oder einfach QR-Code scannen.



Kollektivverträge im Gastgewerbe

Kristina Bachlechner, LLB.. 5 Std, 190 Euro

Hybrid	Nr 85170.014	14.10.24	Mo	09:00-14:00
Hybrid	Nr 85170.024	28.04.25	Mo	09:00-14:00

Kollektivverträge regeln die Beziehungen zwischen Arbeitnehmer:innen und Arbeitgeber:innen und definieren die Rechte und Pflichten beider Seiten. In diesem Kurs werden die wichtigsten Bestandteile der Kollektivverträge im Gastgewerbe erörtert und die Neuerungen geltend ab Mai 2023 besprochen. Dazu zählen die Unterschiede zwischen Rahmenkollektivvertrag für Angestellte und Arbeiter, die Verteilung der Normalarbeitszeit, die Regelungen für Arbeit an Feiertagen, wöchentliche Ruhezeiten, Besonderheiten für Jahres- und Saisonbetriebe, Dienstzeitzulage, Kündigungsfristen und das Vertragsrecht.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851704 oder einfach QR-Code scannen.

Emotionaler Verkauf im Tourismus

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 8 Std, 250 Euro


IBK	Nr 85193.014	19.11.24	Di	09:00-17:00
-----	--------------	----------	----	-------------

Im Rahmen dieses Trainings erhalten Sie einen Überblick darüber, was es heißt, dass schon allein Authentizität und selbstbewusster Auftritt Verkaufsargumente an sich sind und zudem zu nachhaltiger Kundenbindung führen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851934 oder einfach QR-Code scannen.

Effiziente Etagenarbeit – Training für Ihr Housekeeping

Dipl. Hausdame Irmgard Wieser. 16 Std, 340 Euro 

IBK	Nr 85309.014	23.09.24-24.09.24	Mo Di	09:00-17:00
IBK	Nr 85309.024	11.12.24-12.12.24	Mi Do	09:00-17:00
IBK	Nr 85309.034	03.06.25-04.06.25	Di Mi	09:00-17:00
IBK	Nr 85309.044	01.07.25-02.07.25	Di Mi	09:00-17:00

Der kundenorientierte Umgang mit dem Gast und das effiziente, zeit- und kraftsparende Reinigen sind die Themenschwerpunkte. Ziel ist es, die Etagenarbeit zu professionalisieren, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Bedeutung der eigenen Arbeit zu vermitteln und das Selbstwertgefühl zu fördern.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853094 oder einfach QR-Code scannen.

Effizientes Etagenmanagement in der Hotellerie

Dipl. Hausdame Irmgard Wieser. 16 Std, 430 Euro 

IBK Nr 85312.014 11.12.24-12.12.24 Mi Do 09:00-17:00

IBK Nr 85312.024 03.06.25-04.06.25 Mi Do 09:00-17:00

Das Hauspersonal oder die Etagenleitung ist für Ordnung und Sauberkeit sämtlicher Räumlichkeiten im Hotel verantwortlich. Sie garantiert höchste Qualität beim Inventar der Gästezimmer und erstellt die Inventur der Wäsche. Laufende Kontrollen des Teams und der Räumlichkeiten gehören zum Berufsalltag des Hauspersonals. Die realistische Budgeterstellung, deren Überwachung und Einhaltung sowie die Kostenkontrolle sind die Erfolgsfaktoren für die qualitätsvolle Leitung der Etage. Personen mit mehrjähriger Berufspraxis auf der Etage wappnen sich beim Hauspersonal-Seminar für neue Aufgaben.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853124 oder einfach QR-Code scannen.

Diplomlehrgang Executive Housekeeping

Dipl. Hausdame Irmgard Wieser. 80 Std, 1890 Euro

IBK Nr 85313.014 23.06.25-04.09.25 Di Mi 09:00-17:00

Personen mit mehrjähriger Berufserfahrung im Etagenbereich touristischer Betriebe vertiefen ihre fachlichen Kompetenzen und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter, um ihrer Rolle als Führungskraft besser gerecht zu werden. Sie lernen durch wirtschaftliches Denken und Handeln die kostenbewusste Planung aller Arbeitsprozesse. Sie trainieren den effizienten Einsatz von Mensch und Material. Sie schaffen durch Führungsqualität die Basis für ein professionelles Hauspersonal-Management und es gelingt ihnen, aus ihrem Bereich ein Profitcenter zu machen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853134 oder einfach QR-Code scannen.



Talents for Tourism

In 1 ½ Jahren zur Topkarriere im Tourismus

Motivierte Mitarbeiter:innen gewinnen und in 18 Monaten zum staatlich anerkannten Lehrabschluss führen. Die Auszubildenden schließen mit den teilnehmenden Betrieben einen Ausbildungsvertrag über die Dauer des Programms. Berufsbegleitend absolvieren sie dann in 7 Modulen mit gesamt 30 Tagen Anwesenheitspflicht das Blended-Learning-Konzept am WIFI Tirol.



Österreichweit einmalige Förderung

- Der teilnehmende Betrieb nominiert einen oder mehrere Mitarbeiter zur Teilnahme am Programm „Talents for Tourism“, welche unter Einhaltung der Teilnahmebedingungen (Volljährigkeit, Deutsch B1, Aufnahmegespräch, Fördervereinbarung) gebucht werden.
- Der Betrieb übernimmt die Ausbildungskosten in der Höhe von 5790 Euro pro Mitarbeiter:in.
- Die Teilnehmenden erhalten für jedes erfolgreich absolvierte Modul eine Teilnahmebestätigung, wobei 75 % Anwesenheit im Unterricht und die Bearbeitung der E-Learning-Aufgaben als Erfolgskriterium gelten.
- Bei erfolgreichem Abschluss von Modul 3 nach etwa 8 Monaten ergeht die Teilnahmebestätigung auch an die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie der Wirtschaftskammer Tirol – dies löst eine Überweisung der ersten Förderzahlung in Höhe von 2500 Euro an den teilnehmenden Betrieb aus.



- Bei erfolgreicher Teilnahme am Abschlussmodul 7 ergeht wiederum die Teilnahmebestätigung an die Fachgruppe – dies löst die zweite Überweisung in Höhe von 2500 Euro an den teilnehmenden Betrieb aus.

Zielgruppe: • Maturanten • Absolventen einer berufsbildenden mittleren Schule • Volljährige Schulaussteiger • Volljährige Hilfskräfte mit Pflichtschulabschluss • Volljährige ausländische Arbeitskräfte mit Zugang zum österreichischen Arbeitsmarkt und Deutschkenntnissen auf Niveau B1 (Einstufungstest)

Voraussetzungen: • Volljährigkeit • Deutschkenntnisse auf Niveau B1 • Arbeitsverhältnis mit teilnehmendem Betrieb und Fördervereinbarung • Aufnahmegespräch

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, unter www.tirol.wifi.at/agb

Talents for Tourism Informationsveranstaltung

WIFI-Experten. 2 Std, kostenlos

ONL Nr 95114.014	10.09.24	Di	17:30-19:30
ONL Nr 95114.024	04.04.25	Fr	13:00-15:00
ONL Nr 95114.034	08.10.24	Di	17:30-19:30

Sie erhalten ausführliche Informationen über Inhalt, Organisation und Ablauf der Ausbildung.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951144 oder einfach QR-Code scannen.

Talents for Tourism – Tft – Restaurant

WIFI-Experten. 296 Std, 5790 Euro

IBK Nr 95111.014	21.10.24-16.01.26	Mo-Fr	09:00-17:00
IBK Nr 95111.024	05.05.25-05.09.26	Mo-Fr	09:00-17:00

Für das Berufsbild Restaurantfachfrau/-mann sind unter Rück-sichtnahme auf die Saisonspitzen von Tourismusbetrieben, auf-ge-teilt auf die Laufzeit von 18 Monaten, folgende sieben Module am WIFI Tirol vorgesehen: • Modul 1 „Restaurant Basics“: Zehn Prä-senztage • Modul 2 „wine & spirits I“: Fünf Präsenztage • Modul 3 „wine & spirits II“: Fünf Präsenztage • Modul 4 „Barista, Beer & Non-Alcoholic I“: Vier Präsenztage • Modul 5 „Business Basics & Restaurant 4.0“: Vier Präsenztage • Modul 6 „e-Learning“ • Modul 7 „Prüfungsbriefing“: Vier Präsenztage.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951114 oder einfach QR-Code scannen.

**JETZT NEU
MIT JUNG-
SOMMELIER**

Talents for Tourism – Tft – Koch

WIFI-Experten. 296 Std, 5790 Euro

IBK	Nr 95110.014	21.10.24-16.01.26	Mo-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 95110.024	05.05.25-05.09.26	Mo-Fr	09:00-17:00

Für das Berufsbild Koch/Köchin sind unter Rücksichtnahme auf die Saisonspitzen von Tourismusbetrieben, aufgeteilt auf die Laufzeit von 18 Monaten, folgende sieben Module am WIFI Tirol vorgesehen: • Modul 1 „Kitchen Basics“: Zehn Präsenztage • Modul 2 „Ingredients & Technics I“: Vier Präsenztage • Modul 3 „Ingredients & Technics II“: Vier Präsenztage • Modul 4 „Ingredients & Technics III“: Vier Präsenztage • Modul 5 „Business Basics & Kitchen 4.0“: Vier Präsenztage • Modul 6 „e-Learning“ • Modul 7 „Prüfungsbriefing“: Vier Präsenztage.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951104 oder einfach QR-Code scannen.

Talents for Tourism – Tft – Hotelkauffrau/-mann

WIFI-Experten. 296 Std, 5790 Euro

IBK	Nr 95112.014	18.11.24-28.02.26	Mo-Fr	09:00-17:00
IBK	Nr 95112.024	05.05.25-05.09.26	Mo-Fr	09:00-17:00

Für das Berufsbild Hotelkauffrau/-mann sind unter Rücksichtnahme auf die Saisonspitzen von Tourismusbetrieben, aufgeteilt auf die Laufzeit von 18 Monaten, folgende sieben Module am WIFI Tirol vorgesehen: • Modul 1 „Front- & Backoffice Basics“: Zehn Präsenztage • Modul 2 „Online-Marketing“: Vier Präsenztage • Modul 3 „Schlüsselabteilungen eines Hotels“: Vier Präsenztage • Modul 4 „Englisch Fachkonversation“: Vier Präsenztage • Modul 5 „Business Basics & Hotel 4.0“: Vier Präsenztage • Modul 6 „e-Learning“ • Modul 7 „Prüfungsbriefing“: Vier Präsenztage.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/951124 oder einfach QR-Code scannen.



TIROLER SOMMELIERSCHULE

Alles fließt – das wusste schon der griechische Philosoph Heraklit. Als Motto für die Sommelier-Ausbildung bekommt dieser Ausspruch besonderen Charme.

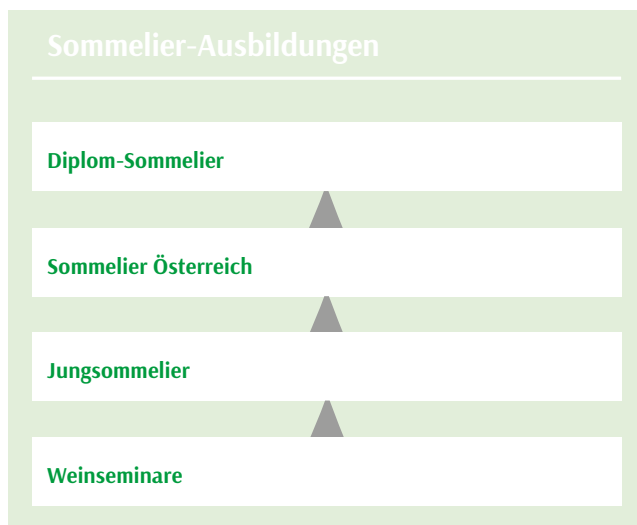
Was nützt der beste Ferrari, wenn sein Besitzer bei den Reifen spart und der Grip in den Kurven fehlt? Was ist die schönste Spiegelreflexkamera wert, wenn ein günstiges Objektiv das Ergebnis trübt? Was hilft die exklusivste Besichtigungstour, wenn der Reiseleiter vor allem mit Wissenslücken glänzt? So ähnlich verhält es sich mit den Leistungen eines Sommeliers: Die Raffinesse einer Top-Küche und das Ambiente eines Spitzenhauses kommen erst so richtig zur Geltung, wenn bei den Getränken das Niveau nahtlos anschließt.



Aus diesem Grund genießt die Sommelier-Ausbildung in der Gastronomie einen hohen Stellenwert und benötigt ein entsprechendes fachliches Niveau. Der Sommelier ist die Kompetenz für Getränke im Haus. Er verknüpft die Bereiche Küche und Service, ist für den Aufbau, die Bestellung und Lagerung der Getränke verantwortlich und setzt sie perfekt in Szene. Dazu gehört solides Fachwissen, etwa über den Charakter verschiedener Weine, aber auch darüber, welche Getränke sich harmonisch mit welchen Speisen ergänzen und erst dadurch ein unvergessliches Erlebnis entstehen lassen. Es muss nicht immer Wein sein – der Sommelier kennt sich bei Bier, Spirituosen, Kaffee, Tee, Wasser, Saft und sogar Zigarren ebenso aus. Dabei geht es nicht darum, das Teuerste zu wählen – sondern darum, das Richtige zu empfehlen.

Ein guter Sommelier verfügt über breite Allgemeinbildung, die er im wahrsten Sinne des Wortes in seine Arbeit einfließen lässt. Und natürlich braucht er ein feines und geschultes Sensorium, um das jeweilige Produkt in seiner gesamten Fülle zu verstehen und perfekt einsetzen zu können. Mit seiner sensiblen Wahrnehmung, seinem Fachwissen und seiner dezenten Art wird der Sommelier zu einem Reiseleiter durch die Welt des Genusses. Diese feinsinnigen Kompetenzen benötigen die entsprechende Schulung und Entwicklung.


Das WIFI Tirol ist österreichweit die Nummer 1 in der Tourismus-Ausbildung und bietet Sommelier-Ausbildungen auf drei Leveln. Mit dem Präsidenten des Tiroler Sommeliervereins, Norbert Waldnig, hat das WIFI Tirol einen absoluten Profi in seinen Reihen. Das



selbe gilt für Suwi Zlatic, der sein Wissen als Staatsmeister und Vineus Sommelier of the year an die WIFI-Teilnehmer:innen weitergibt.

Die erste Stufe in der Sommelier-Karriere ist die Ausbildung zum Jungsommelier. Danach folgt die Ausbildung zum Sommelier Österreich. Die Krönung stellt der Lehrgang zum Diplom-Sommelier dar. Jede dieser Stufen bietet die Chance zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung und ist eine Empfehlung für eine Karriere in den besten Häusern.

Diplom-Sommelier


Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 128 Std, 2040 Euro 				
IBK	Nr 85655.014	09.10.24-29.10.24	Mo-Sa	09:00-17:00
IBK	Nr 85655.024	07.05.25-27.05.25	Mi-Sa	09:00-17:00
			Mo-Sa	09:00-17:00

Werden Sie zum Spezialisten auf dem Gebiet Wein. Der Diplom Sommelier ist nach dem Sommelier Österreich die höchste Stufe der WIFI-Sommeliarausbildungen. Dieser Lehrgang führt Teilnehmer:innen von der Ausbildung Sommelier Österreich direkt zum Diplom. In gezielten und konzentrierten Einheiten erweitern Sie Ihre Kenntnisse zu den österreichischen Weinen und ergänzen Ihr Wissen zu internationalen Weingebieten und Weinen. Inhalte der Ausbildung zum Diplom Sommelier • Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte • Schaumweine / Fortifieds • Gourmetkunde • Führungskräftetraining Weinpräsentation Englisch: Verkauf, Analyse, Beschreibung nach den Mastersommelier-Richtlinien
Voraussetzungen: Absolvierung und positiver Abschluss der Sommelier-Österreich-Ausbildung



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856554 oder einfach QR-Code scannen.

Sommelier Österreich

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 140 Std, 2040 Euro	
IBK Nr 85652.014	07.10.24-25.10.24 Mo-Sa 09:00-17:00
IBK Nr 85652.024	27.01.25-19.03.25 Mo Di 09:00-17:00
IBK Nr 85652.034	05.05.25-28.05.25 Mo-Sa 09:00-17:00
LA Nr 85652.604	16.09.24-07.10.24 Mo-Fr 09:00-17:00


Wein aus Österreich ist fixer Bestandteil einer guten Weinkarte. Kein Wunder: Österreichischer Wein steht für höchste Qualität und wird daher von Weinkennern und -kennerinnen hoch geschätzt. Umso gefragter sind bestens ausgebildete Sommeliers: Mit ihrem umfangreichen Fachwissen und ihrem top-geschulten Geschmackssinn stehen sie ihren Gästen beratend zur Seite und sorgen für unvergleichliche Genuss-Momente. Der Sommelier Österreich ist die zweite Stufe der insgesamt dreistufigen Sommelierausbildung, welche in Österreich angeboten wird.

Inhalte: • Aufgaben der Sommeliers • Geschichtliche Entwicklung und volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinbaues • Weinbau in Österreich intensiv • Das österreichische Weingesetz • Weinbau und Kellertechnik intensiv • Weinverkauf und professionelles Service • Weinbeurteilung nach internationalem Standard • Weinkarte und Weinkalkulation • Getränkekunde intensiv, Bier, Destillate



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856524 oder einfach QR-Code scannen.

Jungsommelier

WIFI-Experten. 80 Std, 1210 Euro	 LEHRE FÖRDERN
IBK Nr 85674.014	25.11.24-06.12.24 Mo-Fr 08:00-17:00
IBK Nr 85674.024	26.05.25-06.06.25 Mo-Fr 08:00-17:00 1x Sa 09:00-17:00
KB Nr 85674.404	23.09.24-04.10.24 Mo-Fr 09:00-17:00
KU Nr 85674.504	17.03.25-28.03.25 Mo-Fr 09:00-17:00
LA Nr 85674.604	14.10.24-25.10.24 Mo-Fr 09:00-17:00
LA Nr 85674.614	13.01.25-17.03.25 Mo 09:00-17:00
LA Nr 85674.624	02.06.25-16.06.25 Mo-Fr 09:00-17:00
SZ Nr 85674.804	04.11.24-19.11.24 Mo-Do 09:00-17:00
SZ Nr 85674.814	07.04.25-23.04.25 Mo-Do 09:00-17:00
LZ Nr 85674.904	31.03.25-15.04.25 Mo-Do 09:00-17:00

Die Sommelier-Ausbildung in Österreich ist dreistufig aufgebaut. Wenn Sie bisher noch wenig mit Wein zu tun hatten und Ihr Wissen über Anfängerkennnisse nicht hinausreicht, ist die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommelière genau richtig für Sie. Hier eignen Sie sich Wein-Wissen von der Pike auf an. Die Ausbildung zum/zur Jung-Sommelier/-Sommelière legt den Schwerpunkt auf das Weinland Österreich und seine Weine. Sie machen sich mit Ihren künftigen Aufgaben als Sommelière/Sommelier vertraut. Dazu lernen Sie, wie Wein an- und ausgebaut wird. Sie erfahren, was es mit der Sprache auf dem Etikett auf sich hat und welche Gesetze rund um den Wein gelten. Wein ist

die Basis der Jungsommelier-Ausbildung. Sie werden sich jedoch auch mit anderen Getränken wie Spirituosen, Bier, Kaffee, Tee und Fruchtsäften beschäftigen. Und schließlich lernen Sie, Ihre Gäste bei der Wahl ihrer Getränke fachkundig zu beraten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856744 oder einfach QR-Code scannen.

Basisseminar für Weinliebhaber

WIFI-Experten. 13 Std, 299 Euro

IBK Nr 85705.024	15.11.24-16.11.24	Fr 14:00-20:30 Sa 09:00-16:30
IBK Nr 85705.034	07.03.25-08.03.25	Fr 14:00-20:30 Sa 09:00-16:30
IBK Nr 85705.044	09.05.25-10.05.25	Fr 14:00-20:30 Sa 09:00-16:30

Wenn Sie sich schon immer näher mit österreichischem Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Hier erfahren Sie Wissenswertes zum Thema Österreichischer Wein: • Weinsensorik und Weinsprache • Das Weinland Österreich und seine Geschichte • Weinbaugebiete und Sortenkunde • Arbeiten im Weingarten • Methoden der Vinifizierung • Das österreichische Weingesetz • Tisch- und Trinkkultur • Verkostung typischer österreichischer Weine Eine kleine Abschlussprüfung beschließt das Basisseminar und berechtigt zum Besuch des weiterführenden Aufbau-seminars 1. Bei diesem Seminar handelt es sich um eine Kooperationsveranstaltung mit der Weinakademie Österreich.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/857054 oder einfach QR-Code scannen.



Service | Bar | Barista

Karriere im Service

Top-Ausbildungen

Diplom-Sommelier, Diplom-Käsesommelier,
Diplom-Barkeeper

Spezialausbildungen

Barista
Jungsommelier

Fachseminare

Wein
Bar

Grundausbildung Service

Fachausbildung Restaurant und Bar
Restaurantfach 2.0

Restaurantlehrgang

Mate Kende. 80 Std, 850 Euro 

IBK Nr 85602.014 21.10.24-31.10.24 Mo-Fr 08:30-17:00


IBK Nr 85602.024 17.02.25-28.02.25 Mo-Fr 09:00-17:00

Ausbildung für eine Tätigkeit im Servicebereich in Gastronomie- und Tourismusbetrieben. Der Serviceberuf wird mit diesem Lehrgang aufgewertet. Neben den praktischen Inhalten wird auch geschult, wie Gastfreundschaft noch herzlicher gestaltet werden kann. Diese Ausbildung qualifiziert Sie für eine Tätigkeit im Servicebereich in Gastronomie- und Tourismusbetrieben.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856024 oder einfach QR-Code scannen.

Crashkurs Service und Bar

Mate Kende. 24 Std, 460 Euro 

IBK Nr 85620.014 10.12.24-12.12.24 Di-Do 09:00-17:00

IBK Nr 85620.024 23.04.25-25.04.25 Mi-Fr 09:00-17:00

KU Nr 85620.504 14.10.24-16.10.24 Mo-Mi 09:00-17:00

Gibt es etwas Sinnvolleres, als mit Spaß die notwendigen Kenntnisse für die Service- und Barpraxis zu erlernen und auch eine gewisse Sicherheit zu entwickeln? Durch den Besuch dieses Kurses sind Sie in kürzester Zeit für den Einsatz im Service und an der Bar qualifiziert.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856204 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Barkeeper – Basiskurs

Andreas Hotter. 32 Std, 545 Euro 

IBK Nr 85621.014 04.11.24-07.11.24 Mi-Sa 09:00-17:00

IBK Nr 85621.024 23.04.25-26.04.25 Mi-Sa 09:00-17:00

LA Nr 85621.604 28.10.24-31.10.24 Mo-Do 09:00-17:00

LA Nr 85621.614 05.05.25-08.05.25 Mo-Do 09:00-17:00

Die Erwartungen der Gäste an immer neue Angebote und immer höhere Standards steigen. Auch von den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen hinter der Bar erwartet der Gast profunde Fachkenntnisse und perfektes Auftreten. Die Auswahl der passenden Drinks, deren fachkundige Zubereitung und Präsentation, das souveräne Agieren hinter der Bar und das gewisse Gespür für Stimmung und die Wünsche der Gäste – das macht den Wohlfühlfaktor aus.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856214 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Barkeeper – Aufbaukurs

Andreas Hotter. 80 Std, 1275 Euro 

IBK Nr 85622.014 11.11.24-22.11.24 Mo-Fr 09:00-17:00

1x Do 13:00-20:00

IBK Nr 85622.024 19.05.25-28.05.25 Mo-Sa 09:00-17:30

Teilnehmer:innen des Diplom-Barkeeper-Basiskurses vertiefen ihre Kenntnisse und Fähigkeiten.

Inhalte: • Die Bar: Geschichte, Entwicklung und Arten • Fachbegriffe von A bis Z • Einrichtung und Grundausstattung der Bar • Organisation und Kalkulation • Barkarten erstellen • Praktisches Mixen internationaler Cocktails • Cocktails selbst kreieren • Garnituren und moderne Kreationen • Warenkunde mit Getränkelexikon • Barservice • Verkaufsgespräche.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856224 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Barkeeper – Prüfung

Andreas Hotter. 6 Std, 290 Euro

IBK Nr 85623.014 28.11.24 Do 09:00-15:00

IBK Nr 85623.024 04.06.25 Mi 09:00-15:00

Mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung qualifizieren sich die Teilnehmer:innen zum Diplom-Barkeeper.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856234 oder einfach QR-Code scannen.

Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation für Lehrlinge

WIFI-Experten. 6 Std, 190 Euro LEHRE. FÖRDERN

IBK	Nr 85611.014	18.10.24	Fr	09:00-15:00
IBK	Nr 85611.024	11.04.25	Fr	09:00-15:00
LA	Nr 85611.604	22.11.24	Fr	09:00-15:00
LA	Nr 85611.614	27.06.25	Fr	09:00-15:00

Charmant, authentisch und kompetent sollen die Mitarbeiter:innen in Hotellerie und Gastronomie auftreten. Insbesondere Restaurant- und Rezeptionsmitarbeiter sind ganz nahe am Gast und schon deshalb in der Rolle des Gastgebers. Da wollen der perfekte Auftritt und die passende Ansprache trainiert werden. Ein Lehrlingsseminar mit Fokus auf Gastgeberkompetenz.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856114 oder einfach QR-Code scannen.

WIFI Barista Academy – Einführungsseminar

WIFI-Experten. 8 Std, 250 Euro

IBK	Nr 85632.014	30.09.24	Mo	09:00-17:00
IBK	Nr 85632.024	25.11.24	Mo	09:00-17:00
IBK	Nr 85632.034	26.05.25	Mo	09:00-17:00
KB	Nr 85632.404	24.06.25	Di	09:00-17:00
KU	Nr 85632.504	10.12.24	Di	09:00-17:00

Erfahren Sie mehr über die Entwicklung von Kaffee, angefangen bei seinen Ursprüngen in Äthiopien bis zum wichtigen Welthandelsgut in der heutigen Welt. Dieses erste Level liefert einen Überblick über die Kaffeewertschöpfungskette von Anbau, Gradieren, Rösten bis hin zum Brühen. Das Einführungsseminar ist für Anfänger:innen, um einen Einblick und die wichtigsten Kenntnisse in diesem spannenden Bereich zu bekommen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856324 oder einfach QR-Code scannen.

WIFI Barista Academy – Basic Workshop

Cem Korkmaz. 16 Std, 445 Euro

IBK	Nr 85633.014	04.12.24-05.12.24	Mi Do	09:00-17:00
IBK	Nr 85633.024	04.06.25-05.06.25	Mi Do	09:00-17:00

Das Basic Level ist für all jene gedacht, die ihre Praxiserfahrungen, ihre Kenntnisse und Fähigkeiten erweitern möchten. Erlernen Sie die praktischen Fähigkeiten im ersten Step, die Sie hinter der Espresso-Theke benötigen. Lernen Sie, wie Sie die Kaffeemühle einstellen, Milch schäumen und erfahren Sie mehr über den Kundenservice und grundlegende Geschäftspraktiken.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856334 oder einfach QR-Code scannen.



WIFI Barista Academy – Advanced Workshop

Cem Korkmaz. 16 Std, 445 Euro

IBK	Nr 85634.014	30.06.25-01.07.25	Mo Di	09:00-17:00
IBK	Nr 85634.024	23.09.24-24.09.24	Mo Di	09:00-17:00

Für alle Interessenten, welche die beiden vorhergehenden Levels besucht haben und mindestens sechs Monate ihr Wissen und ihre Fähigkeiten in ihren Betrieben bereits umgesetzt und ausgebaut haben. Sie erlernen im Advanced Workshop die praktischen Fähigkeiten und vertiefen Ihr Wissen und Know-how über Kaffee bis hin zur Latte-Art-Kunst.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856344 oder einfach QR-Code scannen.

Service Design im Tourismus

Mag. Magdalena Froner, MA. 16 Std, 420 Euro

IBK	Nr 85112.014	03.04.25-04.04.25	Do-Fr	09:00-17:00
-----	--------------	-------------------	-------	-------------

In diesem Workshop vermitteln wir die Methode zur sinnvollen Implementierung aller Sicherheitsmaßnahmen für den Gast und Ihre Mitarbeiter:innen entlang der Customer Journey (Kundenreise). Egal, ob in der Informationsphase, bei der Anreise, während des Aufenthalts oder der Nachbetreuung - der Sicherheits- und Hygieneaspekt wird zukünftig entscheidend sein, um Gäste nachhaltig zu begeistern. Wir vermitteln Destinationen und Betrieben eine praxisnahe Methode, die Sie beim Generieren innovativer Ideen und der erfolgreichen Implementierung für Gast und Mitarbeiter:innen unterstützt. Das zweitägige Seminar zur Service Design-Methode ist ein kompaktes Train-the-Trainer-Modell und qualifiziert Sie anschließend in Ihrem Team selbst als Service Designer Workshops durchzuführen. Dafür wird auch ein digitaler Methodenkoffer zur Verfügung gestellt.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851124 oder einfach QR-Code scannen.

WIFI Meisterküche

Kochen mit Leidenschaft: Während sich manche Köchinnen und 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. Das WIFI Tirol bietet mit der Ausbildung zum Diplom-Küchenmeister einen hochwirksamen Karriere-Turbo für alle, denen die höchste Qualifikation als Koch ein Herzensanliegen ist.

Die positive Absolvierung der Theorieprüfung gilt als Zulassung zu den praktischen Kursen.

Informationsveranstaltung WIFI Diplom-Küchenmeister – Live Online

KM Philipp Stohner. 2 Std, kostenlos

ONL Nr 85447.014 23.10.24 Mi 14:30-16:00

ONL Nr 85447.024 09.12.24 Mo 14:30-16:00

ONL Nr 85447.034 13.01.25 Mo 14:30-16:00

In rund zwei Stunden erhalten Sie eine ausführliche Einführung in den Kurs und die prüfungsrelevanten Inhalte. Sie bekommen dabei alle nötigen Informationen über die Ausbildung. Offene Fragen werden gerne beantwortet, sodass einem erfolgreichen Start in den Kurs nichts mehr im Wege steht.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854474 oder einfach QR-Code scannen.

WIFI Diplom-Küchenmeister: Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

KM Philipp Stohner. 152 Std, 1610 Euro

IBK Nr 85450.014 27.01.25-16.06.25 Mo 08:00-17:00

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

- Menü- und Speisenkunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Moderne und klassische Küche
- Aktuelle Trends in der Gastronomie
- Harmonielehre und Sensorik
- HACCP und Abfallwirtschaft
- Unfallverhütung
- Wirtschaftliche Küchenführung
- Mitarbeiterführung
- Controlling, Kennzahlen, Businessplan
- Arbeits- und Gewerbezeitmodell.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854504 oder einfach QR-Code scannen.

WIFI Diplom-Küchenmeister: Theoretische Prüfung

KM Philipp Stohner. 8 Std, 490 Euro

IBK Nr 85451.014 30.06.25 Mo 08:00-16:00

Den theoretischen Teil der Prüfung zum WIFI Diplom-Küchenmeister bilden die schriftlichen Prüfungsleistungen und das Fachgespräch. Der schriftliche Teil der Prüfung umfasst:

- Onlinetest
- Meisterbuch
- Meisterarbeit
- Businessplan

Der mündliche Teil der Prüfung umfasst ein Fachgespräch zu den Themen:

- Speisen- und Menükunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Betriebskunde
- Businessplan
- Meisterarbeit



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854514 oder einfach QR-Code scannen.

Professional Modul: Diplom-Gardemanger

KM Philipp Stohner. 45 Std, 910 Euro

IBK Nr 85421.014 20.03.25-27.03.25 Mo Di Do Fr 08:30-17:00


Gelernte Köche mit Praxiserfahrung im Küchenbereich, Küchenchefs, Souschefs und auch angehende Küchenmeister festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können. Die Gardemanger-Ausbildung ist der Grundstock für Vorspeisen auf höchstem Niveau.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854214 oder einfach QR-Code scannen.



Professional Modul: Diplom-Rotisseur und Entremetier

KM Philipp Stohner. 45 Std, 910 Euro 


IBK Nr 85422.014 02.12.24-06.12.24 Mo-Fr 08:30-17:00

Rund um das Thema Fleisch lernen Köche/Köchinnen mit Praxiserfahrung verschiedenste Zubereitungsarten mit der entsprechenden Saucenherstellung. Die fachgerechte Einteilung der Fleischteile und die daraus resultierende optimale Materialverwertung werden im Detail unter die Lupe genommen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854224 oder einfach QR-Code scannen.

Professional Modul: Diplom-Pâtissier

KM Philipp Stohner. 45 Std, 840 Euro 

IBK Nr 85424.014 06.11.24-14.11.24 Mi-Fr 08:30-17:30
Mi Do 08:30-17:30

Gelernte Köche und Köchinnen mit Praxiserfahrung im Küchenbereich in Gastronomiebetrieben und Konditoren und Konditorinnen festigen und perfektionieren ihre Kenntnisse der Pâtisserie. Im Kurs geht es um grundlegende und zeitgemäße Tellergerichte unterschiedlichster Texturen und Temperaturen sowie Petits Fours fürs Buffet. Ebenso beschäftigt sich der Kurs mit modernen und umsetzbaren Dekorationen für Ihren Betrieb.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854244 oder einfach QR-Code scannen.

Diätetisch geschulter Koch

Anna-Maria Knapp-Köchler. 136 Std, 1950 Euro

IBK Nr 85440.014 15.01.25-23.04.25 Mi 08:30-16:55

Diätetisch geschulte Köche haben die Aufgabe, aufgrund der medizinischen Indikation Speisepläne für verschiedene Kostformen zusammenzustellen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854404 oder einfach QR-Code scannen.

Diätetisch geschulter Koch – Abschlussprüfung

Anna-Maria Knapp-Köchler. 20 Std, 495 Euro


IBK Nr 85441.014 29.04.25-30.04.25 Di Mi 08:30-21:00

Teilnehmer:innen der Ausbildung „Diätetisch geschulter Koch“ schließen diese Ausbildung mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Der erfolgreiche Abschluss sowie der Nachweis über ein 80-Stunden-Praktikum in einer Diätküche berechtigen zur Teilnahme an der Ausbildung zum Diplom-Diätkoch, die im Herbst 2022 stattfindet.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854414 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Diätkoch

Anna-Maria Knapp-Köchler. 96 Std, 1080 Euro 

IBK Nr 85442.014 18.09.24-24.10.24 Mi Do 08:30-17:00

Zukunftsorientierte Ausbildung für Köche/Köchinnen mit Verantwortung und Abschlusslehrgang zum Diplom-Diätkoch. Vertiefung und Verknüpfung der Lehrinhalte des „Diätetisch geschulten Koches“.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854424 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Diätkoch – Abschlussprüfung

Anna-Maria Knapp-Köchler. 20 Std, 495 Euro

IBK Nr 85443.014 21.11.24-22.11.24 laut Prüfungsablauf

Inhalte der vier Teilprüfungen: • Ernährungsphysiologie und Lebensmittelkunde schriftlich • Fachgespräch mündlich • Erarbeiten eines Menüs aus einem Warenkorb für eine Kostformkombination unter Berücksichtigung von genauen Vorgaben • Energie- und Nährstoffberechnung des Menüs, Materialanforderung – schriftlich • Praktische Prüfung – Zubereitung des Menüs, welches aus dem Warenkorb erarbeitet wurde.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854434 oder einfach QR-Code scannen.

Chefs Update – Vegan und Vegetarisch

WIFI-Experten. 8 Std, 275 Euro

IBK Nr 85437.014 24.04.25 Do 09:00-17:00

Dieses Praxisseminar bietet einen praktikablen Zugang in die Welt der vegetarischen und veganen Küche. Vielfältige Aspekte werden beleuchtet. Rezepte werden zur Verfügung gestellt und auch theoretisches Wissen in den verschiedenen Kostformen vermittelt. Leicht umsetz- und anwendbar garantieren diese Gerichte ein vielfältigeres Speisenangebot bei Ihren Gästen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854374 oder einfach QR-Code scannen.

Chefs Update – Aktuelle Trends: Anrichte- und Gartechniken

WIFI-Experten. 16 Std, 455 Euro


IBK Nr 85438.014 31.03.25-01.04.25 Mo Di 09:00-17:00

Zeitgemäßes Arbeiten mit den aktuellsten Küchentrends unserer Weltmeisterküche: Die Entwicklungen der letzten Jahre vereinfachen Abläufe des Küchenalltags und bringen neuen Schwung in Ihre Gerichte. Wir legen Wert auf Regionalität und heimische Produkte. Diese in ein zeitgemäßes Licht zu rücken und Spannung und Vorfreude für Ihre Gäste zu erzeugen – der Mehrwert für den Betrieb.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854384 oder einfach QR-Code scannen.

Kitchen Basics für Lehrlinge: Pâtissier – Teige und Massen

WIFI-Experten. 16 Std, 365 Euro  **LEHRE.**
FÖRDERN

IBK Nr 85530.014 16.12.24-17.12.24 Mo Di 09:00-17:00

Grundteige und Massen, Tipps und Tricks in der Herstellung. Wie mache ich das jetzt genau und ohne Stress? Moderne und klassische Gerichte mit den passenden Füllungen und Garnituren – von süß bis salzig – werden in diesem Kurs behandelt. Positiver Nebeneffekt ist das Kennenlernen der Lehrküche in Bezug auf die Abschlussprüfung.



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

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

WIFI-Experten. 16 Std, 365 Euro  **LEHRE.**
FÖRDERN


IBK Nr 85531.014 10.03.25-11.03.25 Mo Di 09:00-17:00

Hauptspeisen gelten als Königsdisziplin in der Küche: Klassische Ansätze werden mit topaktuellen Trends kombiniert. Das Ansetzen von Grundsauces sowie das Auslösen von Fleischteilen stehen an erster Stelle. Auch die Zubereitung von Innereien spielt eine Rolle. Das Programm wird abgerundet mit Grundrezepten für passende Beilagen und natürlich das ansprechende Anrichten der Speisen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855314 oder einfach QR-Code scannen.

Kitchen Basics für Lehrlinge: Fisch und Krustentiere

WIFI-Experten. 16 Std, 365 Euro  **LEHRE.**
FÖRDERN

IBK Nr 85529.014 17.10.24-18.10.24 Do Fr 09:00-17:00

Diese Praxisreihe richtet sich speziell an Lehrlinge. Oftmals ist es im Betrieb aus Mangel an Zeit nicht möglich, ganze Fische und Krustentiere zu verarbeiten. Hier möchten wir ansetzen und den Lehrlingen einen erweiterten Wissensstand geben, der auch bei der Lehrabschlussprüfung von Vorteil sein kann.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855294 oder einfach QR-Code scannen.



Ausbildung zum / zur Junior Bäcker:in

Mst. Marco GSTREIN. 80 Std, 1470 Euro 

IBK Nr 95319.014 02.09.24-13.09.24 Mo-Fr 08:00-14:30

IBK Nr 95319.024 05.05.25-16.05.25 Mo-Fr 08:00-14:30

Inhalte: • Die wichtigsten Handgriffe und Abläufe in der Backstube • Fachkunde zu Bäckereirohstoffen und deren Einsatz • Grundtechniken des Brotbackens • Gängige Teige und Massen • Ofenarbeit • HACCP



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/953194 oder einfach QR-Code scannen.

Raffinierte Desserts für die Gastronomie

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

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

Vom modernen Dessert in der heutigen Gastronomie bis zum Klassiker im neuen Kleid.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/654034 oder einfach QR-Code scannen.

Kochlehrgang

WIFI-Experten. 80 Std, 1160 Euro  **LEHRE.**
FÖRDERN

IBK Nr 85402.014 21.10.24-31.10.24 Mo-Fr 08:30-16:50

IBK Nr 85402.024 17.02.25-28.02.25 Mo-Fr 08:30-16:50

In diesem Lehrgang erhalten Sie wertvolle Kenntnisse für eine Tätigkeit im Küchenbereich in Gastronomie- und Tourismusbetrieben. Professionalisieren Sie sich in den Abläufen und Tätigkeiten eines modernen Küchenbetriebs.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854024 oder einfach QR-Code scannen.

Allergenkennzeichnungsverordnung

WIFI-Experten. 8 Std, 235 Euro

IBK Nr 85504.014 02.12.24 Mo 09:00-17:00

IBK Nr 85504.024 30.06.25 Mo 09:00-17:00

KB Nr 85504.404 19.11.24 Di 09:00-17:00

KU Nr 85504.504 18.03.25 Di 09:00-17:00

Seit 13.12.2014 ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten, somit die Allergenkennzeichnung bei „Abgabe loser Waren“, wird damit verpflichtend. Auf Fragen wie: • Was kommt auf uns zu? • Wie können wir den gesetzlichen Vorschriften gerecht werden? erhalten Unternehmer:innen, Abteilungsleiter:innen, Köche/Köchinnen und Restaurantmitarbeiter:innen im Praxisseminar klare Aussagen und verbindliche Antworten.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855044 oder einfach QR-Code scannen.

HACCP für gastronomische Betriebe

WIFI-Experten. 6 Std, 200 Euro

IBK	Nr 85501.014	09.12.24	Mo	12:30-18:00
IBK	Nr 85501.024	23.06.25	Mo	12:30-18:00
KB	Nr 85501.404	02.06.25	Mo	13:00-18:30
KU	Nr 85501.504	11.11.24	Mo	13:00-18:30
KU	Nr 85501.514	11.03.25	Di	13:00-18:30
LA	Nr 85501.604	28.10.24	Mo	13:00-18:30
LA	Nr 85501.614	15.05.25	Do	13:00-18:30

Die Zeit der Nachsicht bei der Eigenkontrolle im Bereich HACCP ist vorbei. Die Lebensmittelaufsichtsorgane fordern von Chefs in Unternehmen, Geschäftsführung und Küchenleitung die Erfüllung der gesetzlichen Auflagen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855014 oder einfach QR-Code scannen.

Diplom-Käsesommelier

Stefan SCHWEMBERGER, BEd. 112 Std, 2000 Euro

IBK	Nr 85646.014	28.04.25-17.06.25	Mo Di	09:00-17:00
-----	--------------	-------------------	-------	-------------

Als Käsesommelier sind Sie ein hochqualifizierter Fachberater beim Anbieten bzw. Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Handel und als Selbstvermarkter.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856464 oder einfach QR-Code scannen.



Diplom-Fleischsommelier

WIFI-Experten. 112 Std, 2890 Euro

IBK	Nr 85490.014	07.04.25-27.06.25	Mo-Fr	08:30-16:50
-----	--------------	-------------------	-------	-------------

Mit der Premium-Ausbildung zum Fleischsommelier am WIFI Tirol erhöhen Sie Ihre Beratungskompetenz und den Verkaufserfolg Ihrer Produkte. Als Fleischexperte werden Sie daher zu einer wichtigen Schnittstelle zwischen Produzent und Konsument. Sie eignen sich absolutes Profi-Wissen an und qualifizieren sich höher. Die Spezialisierung zum Fleischsommelier ist in drei Modulen aufgebaut: Produktion, Verarbeitung und Zubereitung. In drei Wochen absolvieren Sie diese Bereiche. Praxistage und Fachaufträge runden weiterhin den Lehrinhalt ab und vermitteln Ihnen auch praktische Umsetzungsmöglichkeiten. Abschließend erstellen Sie eine schriftliche Facharbeit und schließen die Ausbildung mit einer mündlichen Prüfung ab.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/854904 oder einfach QR-Code scannen.



eLearning Kurse

Anmeldung jederzeit möglich - danach erhalten Sie 30 Tage Zugriff auf das Angebot

Food Waste Hero

WIFI-Experten. 8 Std, 99 Euro

ONL Nr 85357.014 30.06.25

Sie wählen Ihren Starttermin! Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

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



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/853574 oder einfach QR-Code scannen.

eLearning HACCP für gastronomische Betriebe – Know-how für die gesetzliche Eigenkontrolle

WIFI-Experten. 8 Std, 99 Euro

ONL Nr 85503.014 30.06.25

Sie wählen Ihren Starttermin! Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

Die Zeit der Nachsicht bei der Eigenkontrolle im Bereich HACCP ist vorbei. Die Lebensmittelaufsichtsorgane fordern von Unternehmen, Geschäftsführern und Küchenleitern die Erfüllung der gesetzlichen Auflagen. Damit Ihr Gastronomiebetrieb allen Erwartungen entsprechen kann, erfahren Sie alles Notwendige.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/855034 oder einfach QR-Code scannen.

Datenschutz in der Hotellerie – Was ist zu tun? WBT

WIFI-Experten. 6 Std, 99 Euro

ONL Nr 85111.014 30.06.25

Sie wählen Ihren Starttermin! Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

Die Verarbeitung von personenbezogenen Daten gehört in der Tourismusbranche zu den täglichen Aufgaben. Schon die Speicherung einer E-Mail-Adresse in einer Datenbank oder das Drucken und Ablegen einer Reservierungsbestätigung führen dazu, dass sich das Unternehmen mit dem Datenschutzrecht auseinandersetzen muss.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851114 oder einfach QR-Code scannen.

Kostenrechnung und Kalkulation im Tourismus

WIFI-Experten. 8 Std, 99 Euro

ONL Nr 85134.014 30.06.25

Sie wählen Ihren Starttermin! Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

Bei MMag. Gerhard Huber lernen Sie in 5 Kapitel Kostenrechnen und Kalkulation im Tourismus.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/851344 oder einfach QR-Code scannen.

Der erste Eindruck – Gastgeberkompetenz im Tourismus

WIFI-Experten. 2 Std, 29 Euro

ONL Nr 85603.014 30.06.25

Sie erhalten 30 Tage Zugriff auf das Angebot

In diesem eLearning-Kurs geben wir einen Überblick darüber, was zu tun ist, damit sich Gäste „herzlich willkommen“ fühlen.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856034 oder einfach QR-Code scannen.

Aus der Sommelier Praxis

WIFI-Experten. 2 Std, 29 Euro

ONL Nr 85604.014 30.06.25

Sie erhalten 30 Tage Zugriff auf das Angebot

In diesem eLearning-Kurs werden die wichtigsten Handgriffe rund um das Thema Weinservice erklärt.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856044 oder einfach QR-Code scannen.

Barista Basics

WIFI-Experten. 2 Std, 29 Euro

ONL Nr 85605.014 30.06.25

Sie wählen Ihren Starttermin! Beginnen Sie mit diesem Kurs wie es Ihr Terminplan zulässt.

In diesem eLearning-Kurs beschäftigen wir uns mit der Zubereitung dreier Kaffeeklassiker.



Inhalte, Voraussetzungen und Zielgruppe finden Sie unter www.tirol.wifi.at/856054 oder einfach QR-Code scannen.

Tiroler Genussakademie

Genießen lernen



Tauchen Sie mit uns in der Tiroler Genussakademie in die Welt der Sinne



Das Rezept für einen genussvollen Abend besteht aus:

- 1 handvoll Freunde, Geschäftspartner:innen, Arbeitskollegen
- 1 Spitzenkoch
- 1 Glaserl Wein
- 1 Auswahl hochwertigen Lebens- und Genussmitteln

... das ergibt ein unvergessliches Gemeinschaftserlebnis und passt hervorragend, um unterhaltsam etwas zu lernen, als Team zu wachsen oder Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern in lockerer Atmosphäre zu begegnen.

In Kooperation mit



Tiroler Genussakademie: Tiroler kraft.futter Kalbfleisch

10.10.24, Do, 18:00-21:45 VANR 85567.014

Tiroler Genussakademie: Steaktime! Tiroler Edelrassen

11.10.24, Fr, 18:00-21:45 VANR 85560.014

Tiroler Genussakademie: Einführung in das 1x1 des Weins

18.10.24, Fr, 18:00-21:45 VANR 85718.014

WILDes Tirol: Wurst und Wurzn mit Wildbret

18.10.24, Fr, 14:00-18:00 VANR 85511.014

Tiroler Genussakademie: Sushi meets Tyrol!

25.10.24, Fr, 18:00-21:45 VANR 85536.014

Tiroler Genussakademie: Erlebnisabend Wein | WIFI Imst

30.10.24, Mi, 18:00-21:30 VANR 85713.304

Tiroler Genussakademie: Vegetarisch & Vegan

08.11.24, Fr, 18:00-21:45 VANR 85563.014

WILDes Tirol: Weinachtsmenü mit Gams

13.12.24, Fr, 18:00-21:45 VANR 85512.014

Tiroler Genussakademie:

Ein Weihnachtsgenussabend mit Ihren Mitarbeitern

17.12.24, Di, 18:00-21:45 VANR 85545.014

Tiroler Genussakademie: Knödelparty

17.01.25, Fr, 18:00-21:45 VANR 85524.014

Tiroler Genussakademie: Die Geheimnisse des Sauerteigbrottes

13.02.25, Do, 18:00-21:45 VANR 85564.014

Tiroler Genussakademie: Asia Night

06.03.25, Do, 18:00-21:45 VANR 85538.014

Tiroler Genussakademie: Tiroler kraft.schüssel Lammfleisch

13.03.25, Do, 18:00-21:45 VANR 85568.014

Tiroler Genussakademie: Geniale Weine aus Österreich

14.03.25, Fr, 18:00-21:45 VANR 85722.014

Tiroler Genussakademie: Barkeeper für einen Abend

11.04.25, Fr, 18:00-21:45 VANR 85723.014

Tiroler Genussakademie: BBQ

16.05.25, Fr, 18:00-21:45 VANR 85537.014

Tiroler Genussakademie: Reh und Bio-Wildkräuter

06.06.25, Fr, 18:00-21:45 VANR 85515.014

Tiroler Genussakademie: BBQ-Grillseminar mit Wildfleisch

11.07.25, Fr, 18:00-21:45 VANR 85508.024

Anmeldung Tel 05 90 90 5-7777



Für Sie da:

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Kursangebote, Anmeldung und Organisation

Mag. Norbert Schöpf

t: 05 90 90 5-7274

e: norbert.schoepf@wktiro.at

Christine Herr

t: 05 90 90 5-7299

e: christine.herr@wktiro.at

Bernadette Ribis

t: 05 90 90 5-7467

e: bernadette.ribis@wktiro.at

Dörte Lessander

t: 05 90 90 5-7464

e: doerte.lessander@wktiro.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.

Stand: September 2024



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