



**Kursangebot  
2024/25**  
Jetzt  
informieren!

# Tourismus und Gastronomie

**WIFI.** Wissen Ist Für Immer.

**WIFI Niederösterreich**

## GASTGEWERBE / GASTRONOMIEMANAGEMENT



Foto: AdobeStock

### Gastronomiemanagement - für Ihre zukünftige Managementfunktion

#### IHR WIFI-TRAINER

#### JOSEF WEIDINGER



Foto: zVg

**AUSBILDUNG:** Koch- und Kellnerlehre, konzerninterne Managementausbildung, Aus- und Weiterbildung u. a. am WIFI, Lehrlingsausbildung,

Konzessionsprüfung

**PRAXISBEZUG:** Geschäftsführer Weingut Berghof, F & B-Manager Clubhotel Baden, Hoteldirektor Hotel Schloss Weikersdorf, Geschäftsführer Tourismusverband- und Stadtmarketing Eisenstadt, Vizepräsident Dachverband Stadtmarketing Austria, Beiratsmitglied Neusiedler See Tourismus GmbH, selbstständiger Unternehmensberater seit 2002. Eventmanager und Sachbuchautor.

**TRAININGSSCHWERPUNKTE:**

F & B- sowie Gastronomiemanagement, Marketing, Werbung, Unternehmensführung, F & B, Verkauf- und Zusatzverkauf, Ideenentwicklung, Eventmanagement, Orts- und Stadtmarketing

80 TE



€ 1.550

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 180

**ZEUGNIS** Gerade in der Gastronomie ist Erfolg kein Zufallsprodukt, sondern das Resultat Ihrer Managementqualifikationen. Deshalb bereiten wir Sie optimal auf Ihre Tätigkeit in Lokalen, Restaurants oder Hotels vor. Kunden und Kundinnen sowie Gäste bewirten und neue Trends gewinnbringend umsetzen - dafür braucht es nicht nur ein Händchen für Kulinarik und den Umgang mit Menschen, sondern auch Mitarbeiter:innen mit Verständnis für Betriebswirtschaft, Recht und Mitarbeiterführung. Genau dieses Basiswissen erarbeiten sich engagierte Einsteiger:innen in die Gastrobranche im WIFI-Lehrgang Gastronomiemanagement Basis. Sie sind in der Lage, in Hotel- und Gastronomiebetrieben betriebswirtschaftliche Entscheidungen fundiert vorzubereiten. Mit Ihrem Wissen qualifizieren Sie sich als unverzichtbare „rechte Hand“ der Führungsebene und beweisen Ihren Willen zum Aufstieg.

**Ideal für** Betriebsgründer:innen, Betriebsnachfolger:innen, Unternehmer:innen und Mitarbeiter:innen im Gastgewerbe, Quereinsteiger:innen mit gastronomischer Berufserfahrung sowie Personen mit Lehrabschluss im gastronomischen Bereich, Absolventen und Absolventinnen der landwirtschaftlichen Fachschulen oder anderer Fachschulen mit Schwerpunkt Tourismus.

**Inhalte:**

- Grundzüge des betrieblichen Rechnungswesens
- Grundzüge des Controllings und der Budgetierung
- Grundzüge des Rechts
- Mitarbeiterführung und Erfahrungsaustausch
- Marketing

Im Rahmen des Lehrgangs besuchen Sie einen erfolgreichen Gastronom und analysieren die Erfolgsfaktoren. Der Lehrgang dient auch als Einstiegsmodul für weiterführende Qualifikationen bis hin zur Führungsebene.

**Abschluss:** Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Bei positivem Abschluss erhalten Sie ein Zeugnis. Der Prüfungsbeitrag in Höhe von 180 Euro ist im Teilnahmebeitrag nicht enthalten.

Lehrgangsleiter: Josef Weidinger, Veranstaltungsmanager, Unternehmensberater, ehem. Hoteldirektor

#### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

**Online** 5.12.2024 Do 18.00 - 19.00  
79117014

**St. Pölten** 20.1. - 11.2.2025  
79082014 BLENDED LEARNING KURS

Mo - Mi 9.00 - 17.00  
Prüfung: 18.2.2025 ab 9 Uhr, in Präsenz

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

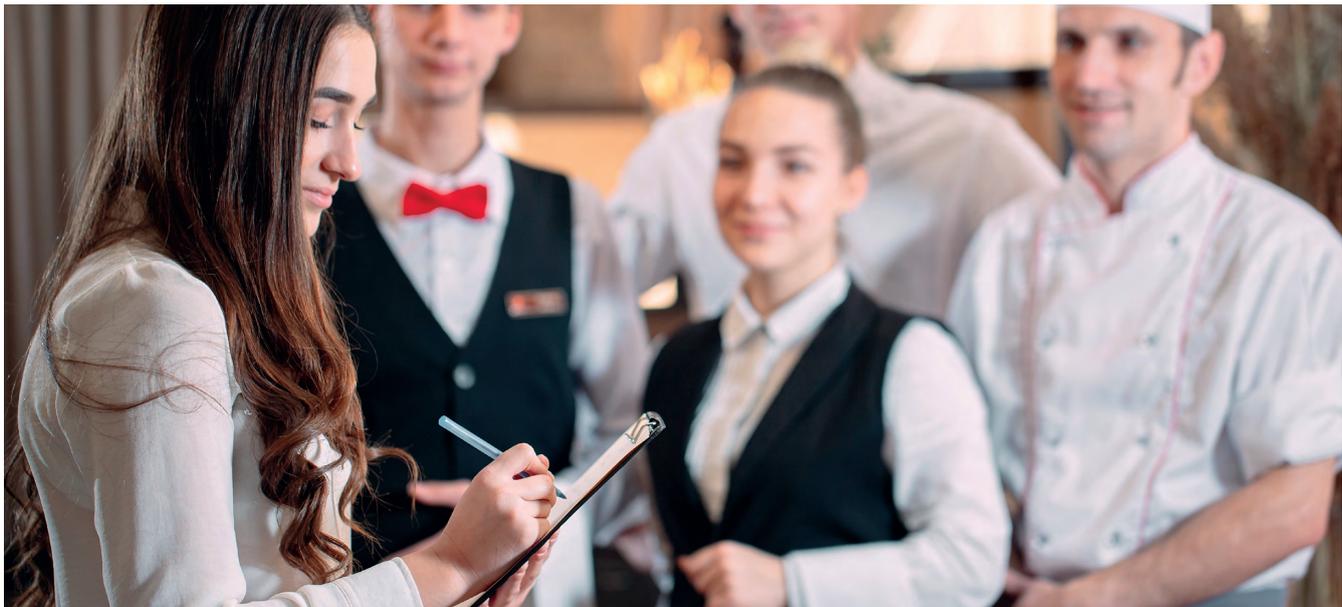


Foto: AdobeStock

## Fachlehrgang für Hotel- und Gästemanagement

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 (Eigenreise, nicht im TN-Beitrag enthalten).

Trainerin: Mag. (FH) Annemarie Maurer

### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

**Online** **7.11.2024** Do 18.00  
79136014 - 19.30

**Online** **12.12.2024** Do 18.00  
79136024 - 19.30

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

**St. Pölten**  
79135014

**13.1. - 6.3.2025**  
BLENDED LEARNING KURS

Mo, Do 9.00 - 17.00  
Prüfung 06.03.2025

### 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.

TE = Trainingseinheiten

## Tourismus / Gastronomie

### 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 851-17554, 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.

<b>St. Pölten</b> 52576024	<b>30.9. - 16.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>St. Pölten</b> 52576094	<b>10. - 25.6.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Mistelbach</b> 52576064	<b>24.2. - 12.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Mödling</b> 52576014	<b>26.8. - 4.9.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Mödling</b> 52576074	<b>7. - 30.4.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Neunkirchen</b> 52576054	<b>17.2. - 5.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Online</b> 52576034	<b>4. - 20.11.2024</b> LIVE ONLINE KURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Online</b> 52576044	<b>14. - 29.1.2025</b> LIVE ONLINE KURS	Mo - Mi 8.00 - 18.00
<b>Online</b> 52576084	<b>13.5. - 2.6.2025</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
- Getränkkunde
- 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.

Erkundigen Sie sich vor Anmeldung bei der Meisterprüfungsstelle der WKNÖ, Tel. 02742 851-17554, ob möglicherweise aufgrund von Vorbildungen ein Prüfungsteil entfallen könnte.

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



**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.

<b>St. Pölten</b> 52570024	<b>10.10. - 16.11.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00
<b>St. Pölten</b> 52570084	<b>26.6. - 26.7.2025</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00
<b>Amstetten</b> 52570034	<b>21.11. - 27.12.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00
<b>Mistelbach</b> 52570054	<b>6.3. - 5.4.2025</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00
<b>Mödling</b> 52570014	<b>5.9. - 5.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00
<b>Mödling</b> 52570064	<b>10.4. - 17.5.2025</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00
<b>Neunkirchen</b> 52570044	<b>30.1. - 1.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00
<b>Zwettl</b> 52570074	<b>22.5. - 21.6.2025</b> PRÄSENZKURS	Do - Sa 8.00 - 16.00

## ONLINE KURSE FINDEN UND BUCHEN!

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





Foto: AdobeStock

## Diplomierte Rezeptionshilfskraft

**NEU** 80 TE

€ 1.390

**DIPLOM** Mit dem Grundlehrgang gelingt ein schneller Einstieg in den Rezeptionsjob! Sie erhalten eine Übersicht über die grundlegenden Arbeitsabläufe in der Rezeption und beherrschen die wichtigsten Fachausdrücke. Praxisnahe üben Sie unter professioneller Aufsicht die Abläufe in der Rezeption und erlernen alle wichtigen Fachbereiche in der Rezeption. Dieser Diplomlehrgang ist die ideale Grundausbildung für den reibungslosen Start als Rezeptionshilfskraft in der Hotellerie. Viele hilfreiche Tipps und Tricks aus der Praxis vom erfahrenen Trainerteam erleichtern den Einstieg in die interessante Welt der Rezeption. Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab. Sie erhalten bei positivem Abschluss Ihr WIFI-Diplom. Im Teilnahmebeitrag ist der vorgegebenen erstmalige Prüfungsantritt inklusive.

**Folgende Kompetenzen werden in dieser Ausbildung vermittelt:**

### 1. Rezeption und Gästebetreuung

- Ausstattung der Rezeption
- Check-in und Check-out der Gäste
- Angebotserstellung
- Gästebetreuung

### 2. Front- und Backoffice

- Terminmanagement
- Betriebliche Kommunikation
- Organisation von Veranstaltungen - Seminare und Schulungen

### 3. Marketing und E-Commerce

- Betriebliche Kommunikation im Marketing
- Marketing - Indoor und Outdoor
- E-Commerce im gesamten Bereich der Rezeption

Lehrgangsführer: OSR August Teufl, BEd MA MBA

St. Pölten  
79001014

17.3. - 29.4.2025  
PRÄSENZKURS

Mo, Di 8.00 - 16.00

### IHR WIFI-TRAINER

### AUGUST TEUFL BEd MA MBA

Foto: zVg



**AUSBILDUNG:** Tourismusschule WIFI St. Pölten, Serviermeister, Sommelier, Diplom-Käsesommelier, Diplom-Barkeeper, Cateringexperte, Zigarrenspezialist, Diplom-Gastronomiemanager, Diplomierter Internationaler Weinfachmann, geprüfter Barista, geprüfter Kaffeeexperte, Diplom-Kaffee-, -Teesommelier, geprüfter Bierfachmann, geprüfter Feinkostberater, diätetisch geschulter Servicemitarbeiter, geprüfter österreichischer Käseaffineur, Studium an der PH Wien, Donau-Universität Krems, GLT-Ausbildung, Didaktik-Diplom, Gender-Ausbildung, Führungskräfteausbildung, Gewinner des WIFI-Trainer-Award, Officier-Chaine de Rotisseur, zertifizierter International Reteaming Coach, zertifizierter Teamart Coach, Trainer-Diplom WIFI Österreich, Ehrenmedaille der WKNÖ

**PRAXISBEZUG:** Seit 1989 Trainer und Kursleiter im WIFI NÖ, Lehrer im SZE St.Pölten, Praxis in diversen nationalen und internationalen Betrieben

**TRAININGSSCHWERPUNKTE:** Restaurant-, Getränkekunde, diverse spezielle Themenbereiche aus dem gesamten Tourismusbereich

TE = Trainingseinheiten

[kundenservice@noe.wifi.at](mailto:kundenservice@noe.wifi.at)

5

## Lehrgang F & B-Management

132 TE



€ 2.990

### DIPLOM

### ZEUGNIS

Gerade im Food & Beverage-Bereich sind perfekt geschulte Profis mit Führungsqualitäten gefragt. Erfolg ist kein Zufall, sondern erfordert strategisches Denken und zielorientiertes Arbeiten. Unter dem Motto „Lernen von den Besten“ vermitteln wir Ihnen Wissen, welches Sie in die Lage versetzt, richtige Dinge (Effektivität) richtig zu tun (Effizienz)! Der Lehrgang lehrt Sie, Ihre eigenen Innovationspotenziale zu erkennen. Dabei erfahren Sie, wie Sie diese mit Leidenschaft im Betrieb umsetzen.

Das Erfolgsgeheimnis gut gehender Gastronomiebetriebe liegt neben feinen Speisen und einer aufmerksamen Gästebetreuung vor allem im wirtschaftlichen Bereich. Genau hier sind gut ausgebildete Food and Beverage-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. Erarbeiten Sie sich jetzt das nötige Rüstzeug für dieses herausfordernde Aufgabengebiet, und lernen Sie einen Hotel- oder Gastronomiebetrieb professionell und gewinnbringend zu führen. Sie positionieren Ihren Betrieb am Markt und schaffen die Rahmenbedingungen für zufriedene Mitarbeiter:innen und Kundinnen und Kunden. Im anerkannten WIFI-Lehrgang „F & B-Management“ eignen Sie sich umfassende Kenntnisse von F & B-Praxis über Betriebswirtschaft bis zur Mitarbeiterführung an.

### Teilnahmevoraussetzungen:

- Mindestalter 21 Jahre
- Absolventinnen/Absolventen von Tourismus- und Hotelfachschulen oder
- Absolventinnen/Absolventen mit positivem Abschluss des Lehrgangs „Gastronomiemanagement Basis“
- Minimum 2 Jahre erfolgreiche Praxiserfahrung als Führungskraft
- Abteilungsleiter:in oder Stellvertreter:in in einer der F&B-Abteilungen wie: Küche, Restaurant, Bar, F & B-Control, Stewarding, Bankett oder Catering
- Grundkenntnisse in Buchhaltung und EDV
- schriftliche Bewerbung: Motivationsschreiben inkl. Lebenslauf und Zeugnis kopien

### Inhalt:

- F & B-Controlling und Rechnungswesen, Aufbau, Einkauf, Logistik, Warenwirtschaft
- F & B-Praxis - Marketing, Verkauf, Konzept-Design
- Mitarbeitermanagement und rechtliche Grundlagen
- Bankett, Catering - Kamingsgespräche

Zusätzlich haben Sie bei Chefgesprächen und Betriebsbesichtigungen die Gelegenheit, erfolgreichen Kollegen und Kolleginnen über die Schulter zu schauen und von deren bewährten Strategien zu lernen.

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Nach positiver Absolvierung der Prüfung erhalten Sie das in der Gastronomiebranche anerkannte WIFI-Diplom „Food & Beverage-Manager:in“. Der Prüfungsbeitrag in Höhe von 250 Euro ist im Teilnahmebeitrag nicht enthalten.

Lehrgangsleiter: Josef Weidinger, Veranstaltungsmanager, Unternehmensberater, ehem. Hoteldirektor.

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

## INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>St. Pölten</b>	<b>9.1.2025</b>	Do 18.00
79083014		- 20.00

**Mödling**

**3.3. - 3.6.2025**

Mo - Mi 9.00 - 17.00

79084014

BLENDLED LEARNING KURS

Prüfung im WIFI St. Pölten: 18. und 19.6.2025  
(nicht im TN - Beitrag inkl.)

## Kosten- und Umsatzplanung in der Beherbergung

4 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: Mag. (FH) Annemarie Maurer

St. Pölten  
79132014

5.3.2025  
BLENDED LEARNING KURS

Mi 13.00 - 17.00



Lernen, wann es Ihnen passt:  
Mit eLearning und der WIFI-Lernplattform.  
Der Kurseinstieg ist jederzeit möglich!

## TOURISMUS- UND REISEMANAGEMENT



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

156 TE



€ 3.900

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 im betrieblichen Rechnungswesen (Grundkenntnisse in der Buchhaltung) notwendig.



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

Nähere Informationen zur Prüfung bzw. zum Entfall einzelner Prüfungsteile erhalten Sie in der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer Niederösterreich: 02742 851-17800.



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

### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

Online 26.2.2025 Mi 16.00 - 18.00  
52020014

St. Pölten 7.4. - 23.5.2025  
52572014 BLENDED LEARNING KURS

Mo - Fr 8.00 - 17.00  
Live Online Termine, Mo - Fr 17.00 - 21.00 h

[kundenservice@noe.wifi.at](mailto:kundenservice@noe.wifi.at)

# Tourismus / Gastronomie

## Mentale Gesundheit und Resilienz im Tourismus

**NEU** 8 TE € 280

Resilienz ist die Fähigkeit, nach hohen emotionalen Belastungen wieder zurück ins Gleichgewicht zu finden. Gerade die Arbeit im Tourismus ist oft sehr intensiv. Wer dauerhaft 100 % oder mehr gibt, läuft Gefahr, in verschiedene Stressfallen zu tappen. Aber wie geht man besser damit um? An diesem Tag lernen Sie, wie Sie mit hohen Belastungen gut umgehen können. Sie werden durch Achtsamkeit und Fokussierung Ihre innere Balance halten können und erlernen einen konstruktiven Umgang mit hohen Belastungen. Sie werden sich selbst ins Gleichgewicht bringen können und Zugang zu ihren inneren Kraftquellen finden.  
Trainerin: Irene Herzig

### Inhalte:

- Entspannungstechniken
- Die 3 Schritte zur inneren Ruhe
- Grundlagen der Gehirnforschung zum Thema Resilienz
- leicht erlernbare Möglichkeiten/Techniken zur Selbsthilfe

**St. Pölten** **26.2.2025** Mi 9.00 - 17.00  
79143014 PRÄSENZKURS

## Social Media Strategien für Tourismusbetriebe

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** **30.6.2025** Sie wählen Ihren Starttermin! Sie erhalten  
79022014 eLEARNING KURS 30 Tage Zugriff auf die Lerninhalte.

# EVENT- UND FREIZEITMANAGEMENT

## Diplomlehrgang 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.

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

Lehrgangleiter: Josef Weidinger

## INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>Online</b>	<b>5.9.2024</b>	Do 18.00 - 20.00
78033014		
<b>Online</b>	<b>21.11.2024</b>	Do 18.00 - 20.00
78033024		

<b>Mödling</b>	<b>3.10. - 14.12.2024</b>	Do 12.00 - 20.00 Fr & Sa 9.00 - 17.00
78025014	PRÄSENZKURS	Prüfung, 20.12.2024, Fr 9.00
<b>Online</b>	<b>28.1. - 24.4.2025</b>	Di - Do 17.30 - 21.15
78016014	LIVE ONLINE KURS	digitale Prüfung: 7. und 8.5.2025 ab 17.30

TE = Trainingseinheiten



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 Namensgebungsfeste 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.

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

### INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>Online</b>	<b>4.9.2024</b>	Mi 18.00
78021024		- 20.00

<b>St. Pölten</b>	<b>20.9.2024 - 29.3.2025</b>	Fr 13.00 - 20.30
78008014	PRÄSENZKURS	Sa 9.00 - 17.00
		Prüfung: 28. & 29.3.2025

# Tourismus / Gastronomie

## 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.

### 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)

Trainer: Mag. Dr. Klaus Christian Vögl

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

**Online** **21. - 22.1.2025** Di, Mi 9.00 - 13.00  
79124014 LIVE ONLINE KURS

## 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** **17. - 19.2.2025** Mo - Mi (3 Tage),  
78026014 PRÄSENZKURS Prüfung: 07.03.2025, Fr 9.00

**St. Pölten** **7. - 9.4.2025** Mo - Mi (3 Tage),  
78026024 PRÄSENZKURS Prüfung: 11.04.2025, 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** **17. - 26.2.2025** Mo - Mi + Mo & Mi (5 Tage),  
78030014 PRÄSENZKURS Prüfung: 07.03.2025, Fr 9.00

## 300 EURO geschenkt: WK-Bildungsscheck

100 Weiterbildung-Euro jedes Jahr für jedes Mitglied der Wirtschaftskammer NÖ – ansparbar über drei Jahre auf bis zu 300 Euro: Nutzen Sie Ihren WK-Bildungsscheck für einen Kurs Ihrer Wahl!

Infos zur Einlösung Ihres WK-Bildungsschecks und zu weiteren Förderungen unter [noe.wifi.at/wk-bildungsscheck](http://noe.wifi.at/wk-bildungsscheck)



## 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** **17. - 20.2.2025** Mo - Do (4 Kurstage),  
78027014 PRÄSENZKURS Prüfung: 07.03.2025, 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** **17. - 24.2.2025** Mo - Fr + Mo (6 Tage),  
78028014 PRÄSENZKURS Prüfung: 07.03.2025, Fr 9.00

## Ausbildung zum Badewart für Kleinbadeeiche

39 TE  € 590  
zuzügl. Prüfungsbeitrag € 99

**ZEUGNIS** Der Badewart für Kleinbadeeiche und Bädern an Oberflächengewässern ist die, für die Betriebsführung der Badeanlage mit Kleinbadeeiche 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** **17. - 26.2.2025** Mo - Fr + Mo & Mi (7 Tage),  
78029014 PRÄSENZKURS Prüfung: 07.03.2025, 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** **18. - 28.2.2025** Di - Do + Mo - Mi, Fr (7 Tage),  
78031014 PRÄSENZKURS Prüfung: 07.03.2025, Fr 9.00

## 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** **17. - 28.2.2025** Mo - Fr (10 Tage)  
78032014 PRÄSENZKURS Prüfung: 07.03.2025, Fr 9.00

## KÜCHE / KOCH / PATISSERIE

Küche und Kochen



Foto: AdobeStock

### Diplomierte Küchenhilfskraft

**NEU** 80 TE

€ 1.190

**DIPLOM** Mit dem Grundlehrgang gelingt ein schneller Einstieg in den Küchenjob! Sie erhalten eine Übersicht über die grundlegenden Arbeitsabläufe in der Küche, können die wichtigsten Küchengeräte bedienen und beherrschen die wichtigsten Küchenfachausdrücke. Praxisnahe üben Sie unter professioneller Aufsicht Schneidetechniken und beschäftigen sich mit Menüabfolgen, von der Suppe bis zum Dessert. Dieser Diplomlehrgang ist die ideale Grundausbildung für den reibungslosen Start als Küchenhilfskraft in der Gastronomie und Hotellerie. Viele hilfreiche Tipps und Tricks aus der Praxis vom erfahrenen Trainerteam erleichtern den Einstieg in die interessante Welt der Küche. Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab. Sie erhalten bei positivem Abschluss Ihr WIFI-Diplom. Im Teilnahmebeitrag ist der vorgegebenen Prüfungsantritt inklusive.

#### Folgende Kompetenzbereiche werden in dieser Ausbildung vermittelt:

- Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld
- Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
- Mise en Place
- Lebensmittelverarbeitung
- Speisenzusammenstellung und -planung
- Speisenausgabe bzw -bereitstellung
- Warenwirtschaft

Lehrgangleiter: OSR August Teuffl, BEd MA MBA

St. Pölten  
79023014

10.2. - 11.3.2025  
PRÄSENZKURS

Mo, Di 8.00 - 16.00

## 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.

Trainerin: Renate Schrittwieser

**St. Pölten** **25.2.2025** Di 9.00 - 17.00  
79028014 PRÄSENZKURS

## Food Waste Hero

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. 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.

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

**Online** **30.6.2025** Sie wählen Ihren Starttermin!  
79141014 eLEARNING KURS Sie erhalten 30 Tage Zugriff auf die Lerninhalte.

## Kochen - erleben, erlernen und genießen

40 TE

€ 690

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 Kochausbildung 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

**St. Pölten** **2.9. - 18.11.2024** Mo 18.30 - 22.00  
79061014 PRÄSENZKURS 10 Abende

**St. Pölten** **3.3. - 19.5.2025** Mo 18.30 - 22.00  
79061024 PRÄSENZKURS 10 Abende

## Vegane Küche - erleben, erlernen, genießen

40 TE

€ 620

Erlernen Sie innovative Zubereitungsarten für vegane Gerichte und kommen so dem wachsenden Bedürfnis nach einer zeitgemäßen, kreativen und pflanzlichen Küche nach. Im Kurs beschäftigen Sie sich mit diversen Alternativen zu Fleisch, Milch, Ei & Co. Sie erhalten theoretisches als auch praktisches Wissen, sie kochen und verkosten. Auf dem Speiseplan werden Suppen, Eintöpfe, Aufläufe sowie Süßes sein, aber auch die Klassiker der traditionellen Wiener Küche pflanzlich neu interpretiert werden. Vegane Gerichte dürfen am Speiseplan nicht mehr fehlen. Im Kurs inkludiert sind ebenso diverse Rezeptvorschläge sowie der gesamte Wareneinkauf. Nach Absolvierung des Kurses können Sie leckere vegane Gerichte schnell und schmackhaft kochen. Werden Sie Genussentdecker und lernen Sie die Vielfalt der veganen Küche kennen!

Trainer: Mario Kisielewski

**St. Pölten** **4.11. - 2.12.2024** 5x Mo 8.00 - 16.00  
79142014 PRÄSENZKURS

**St. Pölten** **2.6. - 7.7.2025** 5x Mo 8.00 - 16.00  
79142024 PRÄSENZKURS

## Aufbaukurs: Kochen - erleben, erlernen und genießen

40 TE

€ 690

In diesem Aufbau-seminar 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

**St. Pölten** **25.11.2024 - 24.2.2025** Mo 18.30 - 22.00  
79112014 PRÄSENZKURS 10 Abende

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, Veganes Kochen

TE = Trainingseinheiten

# Tourismus / Gastronomie

## Regionales Gemüse und Obst - neu interpretiert

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

**St. Pölten** **23.6. - 29.9.2025** Mo 18.30 - 22.00  
79100014 PRÄSENZKURS 1x Mo 8.00 - 12.00



Foto: AdobeStock

## Lehrgang diätetisch geschulte Köchin / geschulter Koch

112 TE



€ 1.990

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 490

**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.

Kursleitung: Sandra Seitner, BSc

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

**St. Pölten**  
79059014

**10.2. - 15.5.2025**  
BLENDED LEARNING KURS

Die Kurstage verteilen sich auf Montag bis Freitag  
Prüfung voraussichtlich im Juni 2025

IHRE WIFI-TRAINERIN

SANDRA SEITNER



Foto: zVg

**AUSBILDUNG:** Lehre zur Gastronomiefachfrau 2008-2012 (Schwerpunkt Köchin), Lehrabschluss Gastronomiefachfrau 2012 (mit ausgezeichnetem Erfolg), Ausbildung zur Kräuterpädagogin 2014, Studium Diätologie 2015 - 2018, Masterstudium Quereinstieg Lehramt Sekundarstufe (Allgemeinbildung) seit 2022

**PRAXISBEZUG:** Köchin von 2008 - 2015, Unternehmensgründung Ernährungsberatung seit 2018: Therapie in den Fachgebieten Essstörungen, Stoffwechselerkrankungen, Frauengesundheit, Gastroenterologischen Erkrankungen, Gewichtsmanagement etc., Projektumsetzungen im präventiven Bereich, betrieblicher Gesundheitsförderungen, Vortragstätigkeiten, Contenterstellung im Bereich Ernährung für Unternehmen, Food-Photographie, Diätologie im Primärversorgungszentrum seit 2019, Professorin an einer Mittelschule für Biologie, Ernährung und Haushalt, Sport und digitale Grundbildung

**TRAININGSSCHWERPUNKTE:** Kreative und fachlich korrekte Umsetzung von diätetischen Speisen, Umgang mit Lebensmittel in den hygienischen und fachlichen Bereichen, Energie- und Nährstoffstoffberechnungen, diätetische Lebensmittelauswahl und ernährungsmedizinische Themen, Grundlagen der Ernährungslehre

14

noe.wifi.at

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

5 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.

Trainer:in: Daniel Stöckl oder Veronika Herndler

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

<b>St. Pölten</b> 79051054	<b>16.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Mi 15.00 - 19.30
<b>St. Pölten</b> 79051114	<b>12.2.2025</b> PRÄSENZKURS	Mi 15.00 - 19.30
<b>St. Pölten</b> 79051174	<b>25.6.2025</b> PRÄSENZKURS	Mi 15.00 - 19.30
<b>Amstetten</b> 79051044	<b>2.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Mi 15.00 - 19.30
<b>Amstetten</b> 79051144	<b>31.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30
<b>Gänserndorf</b> 79051164	<b>19.5.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30
<b>Horn</b> 79051064	<b>4.11.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30
<b>Mistelbach</b> 79051084	<b>16.12.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30
<b>Mödling</b> 79051034	<b>9.9.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30
<b>Mödling</b> 79051154	<b>28.4.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30
<b>Neunkirchen</b> 79051094	<b>13.1.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30
<b>DEG Online</b> 79051014	<b>17.7.2024</b> LIVE ONLINE KURS	Mi 15.00 - 19.30
<b>Online</b> 79051024	<b>22.8.2024</b> LIVE ONLINE KURS	Do 15.00 - 19.30
<b>Online</b> 79051074	<b>21.11.2024</b> LIVE ONLINE KURS	Do 15.00 - 19.30
<b>Online</b> 79051134	<b>12.3.2025</b> LIVE ONLINE KURS	Mi 15.00 - 19.30
<b>Waidhofen/Thaya</b> 79051124	<b>24.2.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 8.00 - 12.30
<b>Wien-Flughafen</b> 79051104	<b>27.1.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 15.00 - 19.30

## 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).

Trainer:in: Gerhard Kaufmann oder Sandra Seitner, Bsc

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

<b>St. Pölten</b> 79046024	<b>7.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 9.00 - 12.20
<b>St. Pölten</b> 79046074	<b>7.4.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 9.00 - 12.20
<b>Amstetten</b> 79046034	<b>11.11.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 9.00 - 12.20
<b>Mistelbach</b> 79046054	<b>17.2.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 9.00 - 12.20
<b>Mödling</b> 79046014	<b>9.9.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo 9.00 - 12.20
<b>Mödling</b> 79046104	<b>23.6.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 9.00 - 12.20
<b>Online</b> 79046044	<b>20.1.2025</b> LIVE ONLINE KURS	Mo 15.00 - 18.20
<b>Online</b> 79046064	<b>17.3.2025</b> LIVE ONLINE KURS	Mo 15.00 - 18.20
<b>Online</b> 79046094	<b>12.5.2025</b> LIVE ONLINE KURS	Mo 15.00 - 18.20
<b>Wien-Flughafen</b> 79046084	<b>28.4.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo 9.00 - 12.20



Foto: zVg



## Universitätslehrgang Food & Design

720 TE

3 Semester € 6.450

Als Food Designer:in 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.

Im Rahmen einer umfassenden und zugleich sehr komprimierten Ausbildung - projektorientierter, 3-semesteriger Universitätslehrgang - wird ein tiefgreifendes Bild von Gestaltungsprozessen rund um das Thema Ernährung geboten. Zu jedem Zeitpunkt steht der schöpferische Umgang mit Ernährungsfragen im Mittelpunkt. Sie werden mit internationalen Designrends 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  
79096014

16.9.2024 - 28.6.2025  
PRÄSENZKURS

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

## WEITERBILDUNG WIRD GEFÖRDERT!

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



KÜCHE / KOCH / PATISSERIE

Konditoren und Patisserie



Foto: AdobeStock

Grundkurs für Konditoren

90 TE



€ 2.100

IHRE WIFI-TRAINERIN



JULIA KURKA

**AUSBILDUNG:** Konditorlehre 2012-2014, Meisterprüfung Konditor 2019, Ausbildung zur Gesellenprüferin 2023

**PRAXISBEZUG:** Lehre in der Konditorei Ullmann, Leitung der Produktion und Lehrlingsausbilderin im elterlichen Betrieb, Vortragende in der Erwachsenenbildung seit 2020 im WIFI NÖ, Meisterkurs der Konditoren und Grundkurs für Konditoren

**TRAININGSSCHWERPUNKTE:** Ausbildung der Lehrlinge im elterlichen Betrieb, Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Hygiene in der Praxis, Herstellung von Festtagstorten und Anlasstorten im modernen Stil, Herstellung von Bonbons und Pralinen, Herstellungen von Teigen aller Art sowie H andgebäck, Brot und traditioneller österreichischer Mehlspeise

**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.

Kursleitung: Julia Kurka

<b>Baden</b>	<b>10.10. - 23.11.2024</b>	Do 17.00 - 20.20 Fr 17.00 - 21.10 Sa 8.40 - 17.40
79050014	PRÄSENZKURS	Prüfung: 07.12.2024, Sa 7.30
<b>Baden</b>	<b>20.2. - 29.3.2025</b>	Do 17.00 - 20.20 Fr 17.00 - 21.10 Sa 8.40 - 17.40
79050024	PRÄSENZKURS	Prüfung: 05.04.2025, Sa 7.30
<b>Baden</b>	<b>24.4. - 14.6.2025</b>	Do 17.00 - 20.20 Fr 17.00 - 21.10 Sa 8.40 - 17.40
79050034	PRÄSENZKURS	Prüfung: 28.06.2025, 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.

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.

<b>Baden</b> 51573014	<b>4.9. - 7.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo - Sa 7.50 - 16.40 Ein Teil des Kurses findet im WIFI St. Pölten statt!
<b>Baden</b> 51573024	<b>8.1. - 15.2.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo - Sa 7.50 - 16.40 Ein Teil des Kurses findet im WIFI St. Pölten statt!

## Meisterkurs Konditor - Vorbereitung auf das Modul 3

**NEU** 72 TE  € 990

Bereiten Sie sich optimal auf die Meisterprüfung der Konditoren - Modul 3 - vor. Zusätzlich eignen Sie sich Wissen und Können für die berufliche Praxis an. Die Skripten werden digital zur Verfügung gestellt. Fachkenntnisse - nicht nur für die Meisterprüfung! Der Lehrgang richtet sich vorwiegend an Konditoren und Konditorinnen mit Lehrabschluss und Praxis, die kurz vor der Meisterprüfung stehen. Allerdings ist der Kurs auch für jene empfehlenswert, die den Grundkurs für Konditoren oder den Lehrgang Patisserie positiv absolviert, Praxis gesammelt haben und ihre Fachkenntnisse erweitern wollen.

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

**Voraussetzung:** Basiskenntnisse im Umgang mit MS EXCEL sind für einen optimalen Lernerfolg erforderlich.

Trainer: Mag. Thomas Hagmann



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.

<b>St. Pölten</b> 51026014	<b>14. - 24.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Mo - Fr 8.00 - 16.00
<b>St. Pölten</b> 51026024	<b>10. - 20.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Mo - Fr 8.00 - 16.00

# ONLINE KURSE FINDEN UND BUCHEN!

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





Foto: Johannes Warmuth

## 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 können. Die Ausbildung schließt mit einer WIFI-Prüfung zum diplomierten Pâtissier oder zur diplomierten Pâtissière ab. Im Teilnahmebeitrag sind die Kosten für den ersten vorgegebenen Prüfungstermin inkludiert. Trainer: Johannes Warmuth

- Aufgaben eines Pâtissiers bzw. einer Pâtissière oder eines Konditors bzw. einer Konditorin
- Theoretische Grundlagen, Unterschiede einer Patisserie und einer Konditorei
- Torten, Stückdesserts, Petit Fours
- Herstellung von verschiedenen 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 Pâtissier bzw. einer Pâtissière oder einen Konditor 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

<b>Online</b>	<b>4.9.2024</b>	Mi 18.30 - 20.30
<b>Online</b>	<b>4.11.2024</b>	Mo 18.30 - 20.30
<b>Online</b>	<b>20.1.2025</b>	Mo 18.30 - 20.30

<b>St. Pölten</b>	<b>27.9. - 14.11.2024</b>	Do, Fr, Sa 8.00 - 18.00
79595014	PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 15.11.2024
<b>St. Pölten</b>	<b>21.11. - 20.12.2024</b>	Do, Fr 8.00 - 18.00
79595024	PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 16.01.2025
<b>St. Pölten</b>	<b>13.2. - 14.3.2025</b>	Do, Fr 8.00 - 18.00
79595034	PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 20.03.2025

### IHR WIFI-TRAINER

### JOHANNES WARMUTH

Foto: zVg



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.

TE = Trainingseinheiten

[kundenservice@noe.wifi.at](mailto:kundenservice@noe.wifi.at)

## BAR UND SERVICE

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 finalen 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 oder Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Köchin/Koch oder 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

Für die Abschlussprüfung fallen zusätzliche Kosten von 250 Euro an.

Lehrgangleitung: Dipl.-Som. Harald Wurm

St. Pölten  
79542014

19.5. - 13.6.2025  
PRÄSENZKURS

Mo - Fr 8.00 - 18.00  
Prüfung voraussichtlich am 23. und 25.6.2025

## Diplomierte Servicehilfskraft

**NEU** 80 TE

€ 1.190

**DIPLOM** Mit dem Grundlehrgang gelingt ein schneller Einstieg in den Servicejob! Sie erhalten eine Übersicht über die grundlegenden Arbeitsabläufe im Service und beherrschen die wichtigsten Servicefachausdrücke. Praxisnahe üben Sie unter professioneller Aufsicht die Gedeckarten, die Serviersysteme und die Serviermethoden. Weiters beschäftigen Sie sich mit den Frühstücksarten und erhalten eine kleine Einführung in die Bar und Weinkunde. Dieser Diplomelehrgang ist die ideale Grundausbildung für den reibungslosen Start als Servicehilfskraft in der Gastronomie sowie Hotellerie! Viele hilfreiche Tipps und Tricks aus der Praxis vom erfahrenen Trainerteam erleichtern den Einstieg in die interessante Welt im Servicebereich. Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab! Sie erhalten bei positivem Abschluss Ihr WIFI-Diplom. Im Teilnahmebeitrag ist der vorgegebenen Prüfungsantritt inklusive.

**Folgende Kompetenzbereiche werden in dieser Ausbildung vermittelt:**

- Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld
- Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten
- Mise en Place
- Gästebetreuung
- Service
- Speisen und Getränke
- Warenwirtschaft
- Abrechnung

Lehrgangsführer: OSR August Teufel, BEd MA MBA

**St. Pölten** **7.10. - 12.11.2024** Mo, Di 8.00 - 16.00  
79006014 PRÄSENZKURS

## Basisausbildung für Servicemitarbeiter:innen

**NEU** 32 TE

€ 590

Erlernen Sie das fachgerechte Servieren am Gast, notwendige Fachbegriffe der Branche und wie Sie mit Ihren Kunden:innen professionell Gespräche gestalten und lenken können. Nach Besuch besitzen Sie Fachkenntnisse über die Reihenfolge der Gänge, Gedeckarten, Serviersysteme, Serviermethoden und können ein Weinservice perfekt umsetzen. Weiters erlernen Sie verschiedene Techniken, wie Sie Ihren Zusatzverkauf steigern und noch dazu die Gäste zufriedener machen können. Wir wenden uns ebenfalls dem wichtigen Bereich des Selbstmanagements zu, damit Sie stressfreier durch Ihren Berufsalltag kommen. Die praktische Umsetzung erfolgt in zahlreichen Übungen! Unser professionelles langjähriges itätiges Trainerteam verrät Ihnen viele Tipps und Tricks aus der Praxis.

Trainer: OSR August Teufel, BEd MA MBA

**Wien-Flughafen** **5. - 26.11.2024** Di 8.00 - 17.00  
79144014 PRÄSENZKURS

## Ausbildung zum Caterer

**NEU** 48 TE

€ 890

**ZEUGNIS** Ein passendes Buffet ist ein fixer Bestandteil jeder Veranstaltung. Die Organisation ist umfangreich. Erlernen Sie wie professionelle Konzeption und Durchführung von Caterings funktioniert und überzeugen Sie in Zukunft mit Ihrem Know-how. In diesem Kurs erwerben Sie eine fachliche Zusatzqualifikation, werden wirksam nach außen auftreten und eine professionelle Kundenakquisition machen können. Weiters erhalten Sie Einblick in Kalkulation, Angebots- und Rechnungslegung sowie Controlling und Evaluation um professionell Caterings zu konzipieren und durchführen zu können. Die Prüfung umfasst die Erstellung einer Projektarbeit und deren Präsentation sowie ein mündliches Fachgespräch. Nach positivem Abschluss erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis. Der vorgegebene Prüfungstermin ist im Teilnahmebeitrag enthalten.

### Einführung

- Allgemeine Definition, Inside-, Outsidecatering
- Arten und Formen
- Voraussetzungen
- Food and Beverage
- Erstellung von Verkaufsunterlagen
- Equipment
- Menü- und Speisenplanung
- HACCP: Betriebliche und persönliche Hygiene

### Operative Kostenrechnung

- Kalkulation von Veranstaltungen
- Angebotslegung/Korrespondenz
- Mitarbeiterereinsatzplanung
- Betriebswirtschaftliche Prioritäten
- Evaluierung

### Management

- Verkaufsgespräch und Verkaufspsychologie
- Grundlagen im Marketing
- Eventmanagement: Definition und Einführung, Praxisbeispiele
- Trends

Lehrgangsführer: Josef Weidinger

**Mödling** **10.3. - 8.4.2025** Mo, Di 9.00 - 17.00  
79034014 BLENDED LEARNING KURS WIFI St. Pölten: 29.4.2025 9.00  
Prüfung im

## Edelbrand-Expertin/-Experte

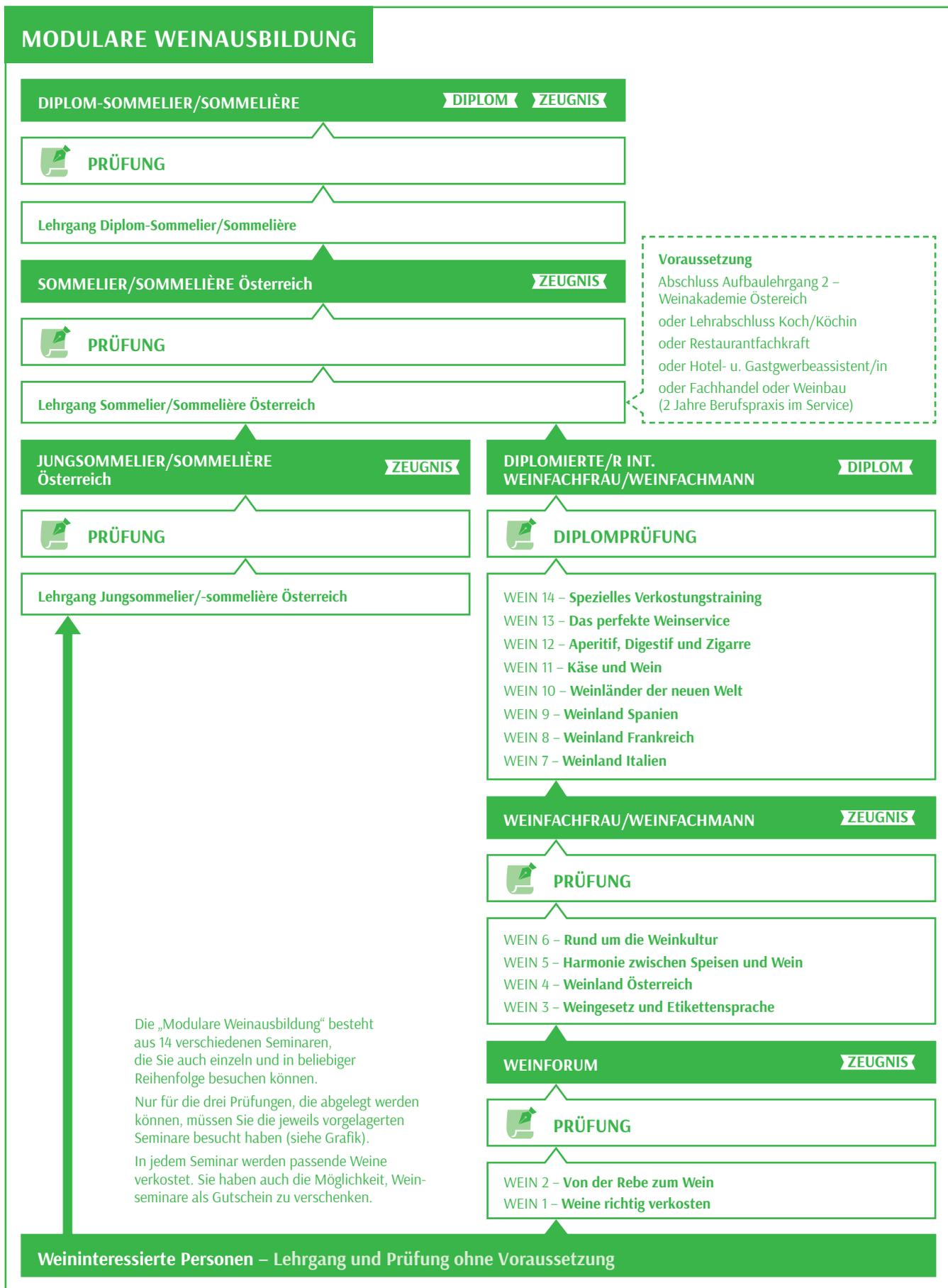
32 TE

€ 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

**St. Pölten** **2. - 10.4.2025** 2x Mi, Do 9 - 17 Uhr  
79041014 PRÄSENZKURS



TE = Trainingseinheiten

WEIN



Lehrgang Jungsommelier/Jungsommelière

80 TE



€ 1.150

zuzügl. Prüfungsbeitrag € 200

**ZEUGNIS** Die Ausbildung gilt als erste Stufe der Sommelier/Sommelière-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 Lernteam (Teilnehmende und Trainer:innen) kommunizieren.

INFO-Veranstaltung

2 TE | GRATIS

<b>Online</b>	<b>23.9.2024</b>	Mo 17.00 - 19.00
79134014		
<b>Online</b>	<b>2.12.2024</b>	Mo 17.00 - 19.00
79134024		

<b>Mödling</b>	<b>9. - 25.9.2024</b>	Mo, Di, Mi 8.00 - 16.00
79047014	PRÄSENZKURS	Prüfung: Mitte Oktober 2024, WIFI St. Pölten
<b>St. Pölten</b>	<b>10. - 21.2.2025</b>	Mo - Fr 8.00 - 16.00
79047024	PRÄSENZKURS	Prüfung: Mitte März 2025, WIFI St. Pölten

# Kostenlose INFO-Termine




TE = Trainingseinheiten

[kundenservice@noe.wifi.at](mailto:kundenservice@noe.wifi.at)

## Lehrgang Sommelier / Sommelière Österreich

140 TE

€ 1.850  
zuzügl. Prüfungsbeitrag € 350

**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: Verkauforientiert 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 oder
- Absolvent:in der Diplomprüfung Internationale Weinfachfrau / Internationaler Weinfachmann oder
- Absolvent:in 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 Lernteam (Teilnehmende und Trainer:innen) kommunizieren.

<b>Mödling</b> 79048014	<b>14.10. - 17.12.2024</b> PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 16. & 20.1.2025, WIFI St. Pölten	Mo, Di 8.00 - 16.00
<b>St. Pölten</b> 79048024	<b>13.1. - 11.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 27. & 31.3.2025, WIFI St. Pölten	Mo, Di 8.00 - 16.00
<b>St. Pölten</b> 79048034	<b>5.5. - 8.7.2025</b> PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 24. & 28.7.2025, WIFI St. Pölten	Mo, Di 8.00 - 16.00

## 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/Sommelière-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 und -kundin sowie der Umgang mit dem Gast. Inklusive Arbeitsunterlagen und Weinverkostungen.

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

<b>St. Pölten</b> 79049014	<b>16.9. - 19.11.2024</b> PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 12. & 16.12.2024	Mo, Di 9.00 - 17.00
<b>St. Pölten</b> 79049024	<b>7.4. - 24.6.2025</b> PRÄSENZKURS	Prüfung voraussichtlich am 17. & 21.7.2025	Mo, Di 9.00 - 17.00

### IHR WIFI-TRAINER

### DIPLOM-SOMMELIER HARALD WURM



**AUSBILDUNG:** Dipl.-Barkeeper, Dipl.-Käsesommelier, Dipl.-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 Dipl.-Käsesommelier-Ausbildung, Seminare im Bereich Barkunde, nationaler und internationaler Weinbau



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> 79531034	<b>17.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>St. Pölten</b> 79531044	<b>16.1.2025</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>Gänserndorf</b> 79531024	<b>20.2.2025</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>Krems</b> 79531054	<b>10.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>Mistelbach</b> 79531014	<b>22.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Sa 9.00 - 12.30

## 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>Krems</b> 79532034	<b>23.10.2024</b> PRÄSENZKURS	Mi 18.30 - 22.00
<b>St. Pölten</b> 79532014	<b>7.11.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
<b>St. Pölten</b> 79532024	<b>23.1.2025</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00

## Prüfung Weinforum

4 TE

€ 50

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

<b>St. Pölten</b> 55400014	<b>14.11.2024</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 20.00
<b>St. Pölten</b> 55400024	<b>30.1.2025</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 20.00

[kundenservice@noe.wifi.at](mailto:kundenservice@noe.wifi.at)

## 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> 79544014	<b>13.2.2025</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> 79062014	<b>20. - 27.2.2025</b> PRÄSENZKURS	2x Do 18.30 - 22.00
-------------------------------	---------------------------------------	---------------------

## 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.

<b>St. Pölten</b> 79545014	<b>6.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
-------------------------------	--------------------------------	------------------

## 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.

<b>St. Pölten</b> 79554014	<b>13.3.2025</b> PRÄSENZKURS	Do 18.30 - 22.00
-------------------------------	---------------------------------	------------------

# Tourismus / Gastronomie

## Prüfung Weinfachmann/-frau

4 TE € 70

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

**St. Pölten** **20.3.2025** Do 18.30 - 22.00  
55401014 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** **27.3.2025** Do 18.30 - 22.00  
79063014 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** **3.4.2025** Do 18.30 - 22.00  
79064014 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** **10.4.2025** Do 18.30 - 22.00  
79065014 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** **24.4.2025** Do 18.30 - 22.00  
79066014 PRÄSENZKURS

## 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** **8.5.2025** Do 18.30 - 22.00  
79067014 PRÄSENZKURS

## 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** **15.5.2025** Do 18.30 - 22.00  
79543014 PRÄSENZKURS

## 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** **22.5.2025** Do 18.30 - 22.00  
79068014 PRÄSENZKURS

## 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** **5.6.2025** Do 18.30 - 22.00  
79069014 PRÄSENZKURS

## Diplomprüfung Internationale: Weinfachfrau/-mann

8 TE € 140

**DIPLOM ZEUGNIS** Voraussetzung: Besuch der Module 7 bis 14 der WIFI-Weinausbildung und positiver Abschluss der Prüfung Weinfachmann/-frau!

**St. Pölten** **12. - 13.6.2025** Do, Fr 18.30 - 22.00  
55402014 PRÄSENZKURS



# KARRIEREBOOSTER NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit ist eines der zentralen Themen für Unternehmen in Niederösterreich und weltweit.

Mit technischen, gesetzlichen und gesellschaftlichen Veränderungen wachsen auch die Anforderungen, die an Unternehmen rund um die Nachhaltigkeit gestellt werden. Zusätzlich eröffnen sich zahlreiche neue Berufsbilder, die diverse Qualifikationen voraussetzen. Das WIFI NÖ bietet relevante Aus- und Weiterbildungen rund um die Nachhaltigkeit und den Umweltschutz.

## NEUE TECHNOLOGIEN KENNENLERNEN

Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind bestimmende Themen der Zukunftsplanung der niederösterreichischen Wirtschaft. Ein Fokus auf moderne, nachhaltige Technologien sowie erneuerbare Energien bietet den Unternehmen zahlreiche Chancen und eröffnet neue Geschäftsfelder. Zusätzlich hilft ein betriebsinternes Nachhaltigkeitsmanagement dabei die gesetzlichen Vorschriften zu erfüllen und neue Herausforderungen einfacher zu bewältigen.

## WEITERBILDUNG ALS GRUNDPFEILER DER NACHHALTIGKEIT

Das WIFI NÖ bietet relevante, praxisnahe Kurse und Weiterbildungen rund um das Thema Nachhaltigkeit an. Von der gesetzlich vorgeschriebenen Nachhaltigkeitsberichterstattung bis zum Thema Ressourcenmanagement und Lebensmittelverschwendung im Kurs „Food Waste Hero“ stehen zahlreiche nachhaltige Kurse und Lehrgänge für verschiedene Branchen sowie Berufsbilder in unserem Kursangebot im Vordergrund.

Nachhaltigkeit wird dann interessant, wenn sie in der Wertschöpfungskette des Unternehmens nützlich ist.

**TIPP:** Zahlreiche Nachhaltigkeitskurse können für Ihre Lehrlinge mit dem Digi Scheck für Lehrlinge gefördert werden.

---

► **Detaillierte Infos auf [noe.wifi.at/foerderungen](https://noe.wifi.at/foerderungen)**

---

## NACHHALTIG DURCHSTARTEN

Wie wird Ihr Unternehmen nachhaltiger? Der erste Schritt in die richtige Richtung ist bereits getan, wenn sich diese Frage in Ihrem Unternehmen stellt. Mit dem Kursangebot des WIFI NÖ rund um das Thema Nachhaltigkeit unterstützen wir Unternehmen sowie Privatpersonen und sorgen gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft der Wirtschaft in Niederösterreich.

## KURSTIPPS

- Erneuerbare Energien – Systeme und Nutzung
- Lehrgang Abfallbeauftragte
- Ausbildung Ressourcenbeauftragte
- Food Waste Hero
- Kompaktwissen Photovoltaik
- Lehrgang Nachhaltigkeitsmanagement
- Nachhaltigkeitsberichterstattung
- Green Marketing vs. Green Washing

---

► **Detaillierte Infos auf [noe.wifi.at/nachhaltigkeit](https://noe.wifi.at/nachhaltigkeit)**

---



## Für Sie da:

### WIFI Niederösterreich

Mariazeller Straße 97

3100 St. Pölten

T 02742 851-20000

E kundenservice@noe.wifi.at



Direkt zum Angebot  
oder unter **noe.wifi.at**