

Gastronomie & Tourismus

Karrierperspektiven
mit Führung, Service und Biss





Top-Karrierechancen im Tourismus

Gastlichkeit ist Ihre Passion? Sie lieben Vielfalt, Kommunikation und den Austausch mit anderen Kulturen? Dann ist eine Karriere im Tourismus oder der Gastronomie der richtige Schritt. Personen, die den Dienstleistungsgedanken leben und gut ausgebildet sind, sind in den heimischen und internationalen Unternehmen bestens aufgehoben. Innovativ denkende Mitarbeiter/-innen mit Top-Ausbildung sind also immer gefragt.

Gereist wird immer – der Tourismus ist DER Arbeitgeber für dynamische Menschen. Er ist ein beständiges Standbein unserer Wirtschaft und bietet ein breites Spektrum an Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten. Täglicher Kontakt mit Menschen und immer wieder neue Herausforderungen machen den Fremdenverkehr zu einem der interessantesten Arbeitsfelder.

Vielfältige Karrierechancen – es muss nicht immer die Hotellerie oder Gastwirtschaft sein. Die Branche bietet ein abwechslungsreiches Angebot an Tätigkeiten, zu denen laufend neue Berufsfelder hinzukommen. Reiseveranstalter, Freizeit- oder Sportparks, Eventagenturen und viele andere sind nämlich ebenso Teil dieser Sparte. Hier finden auch Organisationstalente, Kreative und Strategen mit Managementambitionen einen interessanten Entfaltungsspielraum. Für diejenigen, die sich in der Gastronomie entfalten möchten, bieten Kaffeehäuser, Bars, Restaurants oder Hotels verschiedenste Tätigkeitsbereiche an.

Bildung als Karriereschub

Die Aus- und Weiterbildung ist bei der persönlichen Entwicklung ein wichtiger Faktor, da nur sehr gut ausgebildete Kräfte eine Chance auf die Top-Jobs haben. Die österreichischen Fachkräfte aus dem Tourismus haben international einen ausgezeichneten Ruf. Kein Wunder also, dass viele heimische Touristiker/-innen internationale Spitzenpositionen erreichen. Das WIFI Wien ist seit Jahren kompetenter und erfolgreicher Partner in der Ausbildung heimischer Tourismus-Fachkräfte, insbesondere im Bereich Tourismusmanagement und Tourismusmarketing.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an:

WIFI Wien, Florian Hager

Tel.: 01/476 77-5523, E-Mail: hager@wifiwien.at

Fax: 01/476 77-95523



GASTGEWERBE, KONDITOREN, BÄCKER

– Gastgewerbe: Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung	2
– Vormittagskurse	2
– Ganztageskurse	2
– Abendkurse	2
– Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in – Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung	2

KÜCHE

📄 Ausbildung zum/zur Küchenmeister/-in	3
📄 Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin	4
📄 Kochen nach den 5 Elementen	5
📄 Ausbildung zum/zur geprüften Küchenmitarbeiter/-in	6
– Convenience-Produkte gesund zubereitet und modern verfeinert	7
– Aus Alt mach Neu	7
📄 Ausbildung zum/zur Hygienemanager/-in	8
– Ausbildung zum Caterer	10
– Hygiene und HACCP für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelbetriebe	10
– Schnitzen und Dekorieren mit Obst und Gemüse	10
– Obst und Gemüse schnitzen: Melonen und Kürbisse	10

SERVICE

📄 Ausbildung zum/zur Weinexperten/-expertin	11
📄 Ausbildung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich	12
🏆 Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière	13
📄 Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in	14
– Basiskurs	14
– Aufbaukurs	14
– Perfektionskurs	14
– Bar-Showkurs: Working Flair	14
– Bar-Showkurs: Exhibition Flair	14
– Ausbildung zum/zur Zigarren-Spezialisten/-in	15
– Ausbildung zum/zur Kaffee-Experten/-Expertin	15
– Ausbildung zum/zur Barista	15
📄 Die Welt in einer Schale Tee	16
– Die Welt des Schwarztees	16
– Die Welt des Grüntees	16
– Der Trinkgeldratgeber – mehr Umsatz, mehr Tip(p)	16
📄 Auf dem Weg zum/zur Olivenölexperten/-expertin	17
– Basis	17
– Aufbau	17
– Abschluss	17
– Service im Gastgewerbe	17
📄 Ausbildung zum/zur Diplom-Käsesommelier/-Käsesommelière	18

LEGENDE

🏆 Top-Diplom-Lehrgang

📄 Diplom-Lehrgang, Lehrgang, Fachakademien

MANAGEMENT

📄 Ausbildung zum/zur Gastronomiemanager/-in	19
🏆 Ausbildung zum/zur F&B-Manager/-in	20
🏆 Ausbildung zum/zur Rooms Division Manager/-in	22
📄 Marketing- und Salesmanagement im Tourismus	24
– Gäste fischen im Netz	25
– Englisch in Hotellerie und Gastronomie	25
📄 Controlling im Hotel- und Gastgewerbe	25
– Einführung	25
– Personal-Controlling	26
– F&B-Controlling	26
– Controlling mit Excel im Hotel- und Gastgewerbe	26
– Aktiver Verkauf in der Hotellerie und Gastronomie	26
– Mit dem Gast erfolgreich telefonieren	26
– Gastronomie 2.0	26

REZEPTION

📄 Ausbildung zum/zur Rezeptionisten/-in	27
📄 Hotelreservierungssysteme	29
– Arbeiten an der Rezeption mit FIDELIO 7.14	29
– Amadeus Hotel Front Office (HOGATEX)	29
– Arbeiten an der Rezeption mit PROTEL	29
– Management im Housekeeping	30

SPEZIALVERANSTALTUNGEN

📄 Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal	30
– Ausbildung zur Badeaufsicht	31
– Ausbildung zum/zur Saunawart/-in	31
– Ausbildung zum/zur Badewart/-in	31
– für Bäder mit Kleinbecken	31
– für Bäder mit Großbecken	31
– Ausbildung zum/zur Bädertechniker/-in	31
– Ausbildung zum/zur Bademeister/-in	31
– Ausbildung zum/zur Badewart/-in für Kleinbadeteiche und Bäder an Oberflächengewässern	31
🏆 Veranstaltungsmanagement und Eventmarketing	32
📄 Ausbildung zum Wedding Planner	34
📄 Ausbildung zum/zur Fremdenführer/-in	35

FREIZEIT, FREMDENVERKEHR, REISEN

📄 Ausbildung zum/zur Reisebetreuer/-in – Reiseleiter/-in	36
📄 Ausbildung zur Reisebürofachkraft	38
– Basis	38
– Aufbau	39
– GALILEO-Reservierungssystem	39

📄 Seminarreihe

📄 Kursreihe

– Seminar, Kurs

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung

Ziel: Sie erhalten die notwendigen Kenntnisse, damit Sie zur Befähigungsprüfung für das Gastgewerbe antreten können.

Teilnehmer: Personen, die im Gastgewerbe eine leitende Funktion annehmen bzw. sich selbstständig machen wollen.

Inhalt: Vorbereitung auf die schriftliche Prüfung: Unternehmensführung, insbesondere Kostenrechnung, Kalkulation und Controlling – Marketing, Management und Organisation.

Vorbereitung auf die mündliche Prüfung: Lebensmittel-, Küchen-, Getränke-, Servier- und Logiskunde – Lebensmittel- und Arbeitshygiene, Unfallverhütung - gewerbliche Vorschriften – unternehmerische Rechtskunde und Wirtschaftskammerorganisation.

Hinweis: Prüfungsanmeldung: Die Anmeldung muss bis spätestens 6 Wochen vor Prüfungsbeginn bei der Meisterprüfungsstelle der WK Wien einlangen. Für nähere Informationen zur Befähigungsprüfung steht Ihnen die Meisterprüfungsstelle der WK Wien, 1030 Wien, Rudolf-Sallinger-Platz 1, Tel. 01/5140-2411, www.wko.at/wien/meisterpruefung, gerne zur Verfügung.

Entfall von Prüfungsteilen: Informationen darüber erhalten Sie bei der Meisterprüfungsstelle der WK Wien. Wenn Teilbereiche der Prüfung entfallen, muss nicht der gesamte Kurs besucht werden. In diesem Fall zahlen Sie nur die Hälfte der Kursgebühr, wenn Sie bereits bei Ihrer Anmeldung darauf hinweisen.

KOSTEN: EUR 1.100 **DAUER: 120 Lehreinheiten**

VORMITTAGSKURSE

DAUER: 6 Wochen			Buchungs-Nr.
13.9.–22.10.2010	Mo–Fr	9.00–13.00	96161/010
2.11.–14.12.2010	Mo–Fr	9.00–13.00	96161/020
14.2.–25.3.2011	Mo–Fr	9.00–13.00	96161/030
27.4.–9.6.2011	Mo–Fr	9.00–13.00	96161/040

GANZTAGESKURSE

DAUER: 3 Wochen			Buchungs-Nr.
20.9.–8.10.2010	Mo–Fr	8.30–16.30	96162/010
22.11.–13.12.2010	Mo–Fr	8.30–16.30	96162/020
21.2.–11.3.2011	Mo–Fr	8.30–16.30	96162/030
2.–20.5.2011	Mo–Fr	8.30–16.30	96162/040

ABENDKURSE

DAUER: 6 Wochen			Buchungs-Nr.
13.9.–22.10.2010	Mo–Fr	17.00–21.00	96163/010
14.2.–25.3.2011	Mo–Fr	17.00–21.00	96163/020
27.4.–9.6.2011	Mo–Fr	17.00–21.00	96163/030

NEU

Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung

Ziel: Diese umfassende betriebswirtschaftliche und fachliche Ausbildung bereitet Sie gezielt auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung (aoLAP) zum/zur Hotel- und Gastgewerbeassistenten/-in vor.

Teilnehmer: Alle Personen, die keine reguläre Lehrzeit absolviert haben und die mithilfe dieses Vorbereitungskurses ihren formalen Lehrabschluss nachholen möchten.

Teilnahmevoraussetzungen:

- Vollendetes 18. Lebensjahr

- Nachweis über 1,5 Jahre einschlägige Berufspraxis.

Die Zulassungsvoraussetzungen zur Lehrabschlussprüfung sind mit der Lehrlingsstelle abzuklären.

Inhalt: Grundmodul: Kaufmännisches Rechnen: Schlussrechnung, Prozentrechnung, Kalkulation, Zinsrechnung – **Wirtschaftskunde:** Gesellschaftsformen, Markt, Kaufvertrag, Zahlungsverkehr, Steuerwesen – **Schriftverkehr:** Angebot, Bestellungen, Lieferscheine, Rechnungen, Mängel, Mahnwesen – **Buchhaltung:** doppelte Buchhaltung, Bilanz, Gewinn- und Verlust-Rechnung, Kassabuch, Beleg, USt., diverse Buchungen – Büro – Kommunikation – Organisation, Übungen zur Prüfung.

Fachmodul: Gästebetreuung – Fachkunde – Tourismus – Recht – Hygiene und Sicherheit.

Hinweis: Der Besuch der Informationsveranstaltung (Buchungs-Nr. 21001) wird dringend empfohlen.

Abschluss: Für die Teilnahme an der Lehrabschlussprüfung ist eine formelle Anmeldung bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Wien (Frau Susanne Paradeiser, Tel.: 01/514 50-2440, E-Mail: Susanne.Paradeiser@wkw.at, Fax: 01/514 50-2326) erforderlich. Die Prüfungskosten sind direkt bei der Lehrlingsstelle zu bezahlen.

KOSTEN: EUR 2.020	DAUER: 242 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.	
6.9.–4.11.2010	Mo–Fr	9.00–13.00	96520/010
10.1.–17.3.2011	Mo–Fr	9.00–13.00	96520/020



Ausbildung zum/zur Küchenmeister/-in

Lehrgangsleiter Prof. Franz Zodl, ehem. Direktor der Tourismusschule am Judenplatz

„Das Zeugnis ‚Küchenmeister/-in‘ ist für Führungspositionen die beste Empfehlung – ein Schritt, der neue Chancen und Perspektiven für Weiterbildung und fachliches Know-how bringt.“

Vom Koch/Von der Köchin zum/zur Küchenmeister/-in – wir begleiten Sie zur höchsten Qualifikation, die man im Bereich der Küche erwerben kann. Sie vertiefen Ihre Kenntnisse über Zubereitungstechniken, Ernährungslehre, Lebensmittelhygiene und Warenkunde. Zusätzlich vermitteln wir Ihnen praxisnahe Kompetenzen in den Bereichen Küchenmanagement, Kalkulation und EDV. Sie stellen Gerichte zusammen und sind für den professionellen Menüaufbau zuständig. Als Küchenmeister/-in sorgen Sie für Kulinarik auf höchstem Niveau.

Teilnehmer: Köche/-innen mit facheinschlägiger Praxis, die die Zulassungsbedingungen erfüllen.

Teilnahmevoraussetzungen: - Lehrabschluss Koch/Köchin oder Koch/Köchin + Kellner/-in oder adäquate Schule. - 6 Jahre Küchenpraxis (einschließlich Lehrzeit) als Koch/Köchin sind durch entsprechende Zeugnisse nachzuweisen. - Können Kandidaten/-innen kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 8 Jahre Berufspraxis als Koch/Köchin durch entsprechende Zeugnisse nachzuweisen. - Nachweis über die Ablegung der Lehrlingsausbilderprüfung.

Inhalt: Menü- und Speisenkunde: Richtiges Zusammenstellen der Speisen – landestypische Gerichte – richtiger Menüaufbau und dessen Gestaltung – Speisenzubereitungen (allgemeine Zubereitungstechniken) – Geschichte und Entstehung von Gerichten – fachlich korrekte Zuteilung von Speisen.

Warenkunde und Ernährungslehre: Aufbau aller Nahrungsmittel – Ernährungslehre (inkl. Lebensmittelhygiene) – Grundlagen der Ernährung – Einteilung der Nährstoffe – Kostformen – Diätetik (inkl. Vollwertkost) – Lebensmittelhygiene/HACCP. **Servier- und Getränkekunde:** Grundgedecke und Servierarten – Einstieg in Tischkultur – Verhaltensregeln am Tisch und beim Gast – Getränkekunde – Kennenlernen österreichischer Rebsorten – Harmonie Wein und Speisen (inkl. Käse und Wein) – Verkostungstechniken – wichtige Spirituosen – allgemeine Getränkekunde – Aperitif/Digestif (inkl. Weinkunde/Verkostung).

Unterricht und Demonstration: Kalte Küche/Meisterplatte – warme Küche/Menükochen – Patisserie – Kreativität in der Küche – regionale Küche – Vollwert-/Naturküche – Menübesprechung/Demonstration. **Küchenmanagement:** Lagerung – Kontrolle – Warenübernahme – Rezeptkartei – Kalkulation – Dienstplanerstellung. **Mitarbeitermanagement:** Persönlichkeitstraining zur Mitarbeiterführung – Sicherheit am Arbeitsplatz – Evaluierung – Einführung in die EDV.

Der Koch als Betriebswirt: Deckungsbeitragsdenken – Wareneinsatz und Umsatz – Rechtsvorschriften im Gastgewerbe – Gewerberecht und Arbeitsrecht – Umweltschutz (Müllvermeidung, -trennung, -entsorgung). **Fremdsprachen:** Fachenglisch – Fachfranzösisch – Redewendungen und Speisebezeichnungen – Vorbereitung auf den Berufsalltag.

Veranstaltungsort: Gastgewerbefachschule der Wiener Gastwirte, Judenplatz 3–4, 1010 Wien.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, praktischen sowie mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96410). Prüfungsgebühr: EUR 650 (exkl. Material)

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 1.550

DAUER: 188 Lehreinheiten

Buchungs-Nr.

10.1. – 12.3.2011

Mo–Sa 8.00–18.00

96110/010



Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin

Lehrgangsführerin Andrea Hofbauer, Diätologin

„In dieser zukunftsorientierten Ausbildung lernen Sie einerseits den theoretischen Hintergrund der Ernährungsmedizin und Diätetik kennen, andererseits wird dabei ein besonderer Fokus auf die praktische Umsetzung gerichtet.“

Leichter leben – viele Erkrankungen unserer Wohlstandsgesellschaft sind großteils auf falsche Ernährungs- und Lebensgewohnheiten zurückzuführen. Gerade in der Behandlung dieser Erkrankungen spielt die Diätetik eine zentrale Rolle. Als diätetisch geschulte/-r Koch/Köchin unterstützen Sie Menschen auf deren Weg zu mehr Wohlbefinden. Wir vermitteln Ihnen die Grundlagen gesunder Küche. Als Basis erwerben Sie die Theorie zu Ernährungsmedizin und Diätetik. Im Praxisteil erlernen Sie die Zusammenstellung, Berechnung und Zubereitung von ernährungsbewussten und schmackhaften Gerichten und Menüs.

Teilnehmer: Küchenchefs/-innen, -meister/-innen, -leiter/-innen sowie Köche/-innen aus dem Bereich Gesundheitstourismus, Hotellerie, Gastronomie, Krankenanstalten, Pflege- und Altenheime.

Teilnahmevoraussetzungen:

- Lehrabschluss als Koch/Köchin bzw. Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe und eine mindestens 2-jährige Berufspraxis in der Küche.
- Kandidaten/-innen ohne Lehrabschlusszeugnis: Mindestens 5 Jahre Praxis in der Küche.

Inhalt: Diätetik: Diät bei Diabetes mellitus – Diät bei Stoffwechselstörungen – Diät bei Erkrankung des Verdauungstraktes – Außenseiterdiäten – Reduktionskost. **Grundlagen der Ernährung:** Ernährungslehre – Anatomie – Physiologie – Nahrungsmittelchemie – Lebensmittelkunde – Küchentechnik – Hygiene. **Praxis:** Zubereiten von Diätmenüs nach vorgegebenen Rezepturen – Berechnen und Auswerten von Nährwerttabellen – Präsentation von Speisen.

Veranstaltungsort: Praxisteil: Tourismusschule Wien 21, Wassermannngasse 12, 1210 Wien, Theorie am WIFI Wien.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, praktischen sowie mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96440).

Prüfungsgebühr: EUR 400.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 1.430	DAUER: 110 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
Start: 11.10.2010	Terminplan: siehe Leitfaden	96140/010
Start: 11.4.2011	Terminplan: siehe Leitfaden	96140/020



Kochen nach den 5 Elementen

Essen auf Haubenniveau als Medizin

Lehrgangsführerin Sigrid Koller, dipl. TCM-Ernährungsberaterin & -Trainerin

Lehrgangsführer Alexander Bader, dipl. diätetischer Küchenmeister & Konditor

„Ein Lehrgang, der über Jahrhunderte bewährte fernöstliche Elemente europäisiert und es schafft, einen Bogen zwischen alter Tradition und dem modernen westlichen Leben zu spannen!“

Die Ernährung ist als eine der 5 Säulen der Traditionellen Chinesischen Medizin ein wesentlicher Faktor für die Gesundheitsvorsorge. In diesem Kurs lernen Sie die Grundzüge der Ernährung gemäß den 5 Elementen kennen. Dabei verharren Sie nicht im Fernöstlichen. Sie verbinden diese alte Kunst mit der Moderne, abgestimmt auf Ihre beruflichen oder privaten Anforderungen. Sie bauen detaillierte Kenntnisse über die 5-Elemente-Kochmethode, deren Bezug zu den Jahreszeiten und zu den menschlichen Organen auf. Sie erfahren, was es mit der thermischen und energetischen Wirkung auf sich hat.

Teilnehmer: Küchenchefs/-innen, -meister/-innen, -leiter/-innen sowie Köche/-innen aus den Bereichen Gesundheitstourismus, Hotellerie, Gastronomie, Krankenanstalten, Pflege- und Altenheime und Personen, die privat oder beruflich mit Kochen zu tun oder Freude daran haben.

Inhalt:

Modul 1 – TCM-Basics: Was ist TCM? – Klischees und Irrglaube – traditionell chinesische Betrachtungsweise im Gegensatz zur westlichen – traditionelle chinesische Begriffe verwestlicht – individuelle Anwendung der TCM-Ernährungsweise – Praxistag: Kochen einfacher Gerichte im 5-Elemente-Zyklus.

Modul 2 bis Modul 6: Theorietage: Wiederholung der Basics – Charakteristik und Bedeutung der Elemente Holz, Feuer, Erde, Metall, Wasser (je Modul 1 Element) – Besprechung der Rezepte für die jeweilige Praxiseinheit. **Praxistage:** Kochen von Gerichten der entsprechenden Elemente – gemeinsames Essen.

Veranstaltungsort: Praxis in einer externen Küche, Theorie am WIFI Wien.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer praktischen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 97410). Prüfungsgebühr: EUR 190.

KOSTEN: EUR 890	DAUER: 72 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
8.10.2010 – 18.6.2011	Fr 18.00–22.00	97110/010
	Sa 9.00–17.00	

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

20.9.2010	Mo 18.00–20.00	97111/010
-----------	----------------	-----------



Ausbildung zum/zur geprüften Küchen- mitarbeiter/-in

Lehrgangsführer, Dipl.-Päd. Wolfgang Wurzer, Küchenmeister und Hygienemanager

„Öffnen Sie Augen, Mund und Ohren – werden Sie aktiv und wir machen aus Ihnen eine/-n kompetente/-n Küchenmitarbeiter/-in. Dieser Lehrgang steht für eine fachliche Grundschulung, um die große Welt der Küchenchefs/-chefinnen und deren Küche zu verstehen.“

Sie erlernen Wissenswertes zu den Schwerpunkten Einführung in ernährungsbewusste Küche, Wirtschaftlichkeit bei Grundprodukten, Hygienevorschriften (HACCP) und Sicherheitsvorschriften. Die Ausbildung in 3 Modulen ist kompakt und vielschichtig und dient als Basis für praxisorientiertes Kochen nach modernen und wirtschaftlichen Richtlinien.

Teilnehmer: Küchenhilfen und Einsteiger/-innen in den Gastronomiebereich, Lehrlinge der Gastronomie und Personen, die ihr Grundwissen und ihre praktischen Fähigkeiten festigen wollen.

Inhalt:

Modul I „Die kalte Küche“ – Salate, Vorspeisen, Fingerfood: Anforderungen der klassischen Küche sowie der modernen neuen Küche – Qualität und Frische der Rohmaterialien: Kenntnis über Beschaffenheit und Eigenschaften – Wissen um die Verwendung der einzelnen Produkte – ausführliche Warenkunde.

Modul II „Die warme Küche“ – Suppen, Soßen, Grillgerichte, Braten, Beilagen: Österreichische Klassiker – moderne internationale Küchentrends der warmen Küche: Wahl der richtigen Arbeitsgeräte – gekonnte Zubereitung von Gerichten: Umgang mit Meeresfrüchten – Fleischteile bei Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Geflügel – Kenntnisse über Beschaffenheit, Verwendung und Eigenschaften einzelner Rohprodukte – sicherheitstechnische Aspekte und Hygiene.

Modul III „Die Dessertküche“: Vorbereitung auf spezielle Kundenwünsche wie süß, leicht, verführerisch, ernährungsbewusst, fantasievoll, leicht nachzukochen – Wissenswertes über Nahrungsmittel und ihre Zubereitung.

Hinweis: Zum Praxisteil sind Kochgewand und Schürze mitzubringen.

Veranstaltungsort: Praxisteil: Heereslogistikschule, Breitenseer Straße 61, 1140 Wien, Theorie am WIFI Wien.

Abschluss: Die Veranstaltung wird mit einer praktischen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Die Prüfungsgebühr ist in den Kurskosten enthalten.

KOSTEN: EUR 1.160	DAUER: 88 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
13.9.–18.10.2010	Mo–Do 17.00–21.00	96147/010
17.1.–21.2.2011	Sa 8.00–18.00	96147/020

NEU

Convenience-Produkte gesund zubereitet und modern verfeinert

Vom Packerl zur Sterneküche

Ziel: Sie erfahren Wissenswertes zu Convenience-Produkten, zu ihrer Verfeinerung und zu ihren Variationsmöglichkeiten in der Haubenküche. Sie erkennen, dass es zahlreiche Möglichkeiten gibt, auch auf diesem Sektor die Sterneküche nicht außer Acht zu lassen.

Teilnehmer: Küchenleiter/-innen sowie Köche/-innen, die neue Anregungen suchen. Jungköche/-innen, Lehrlinge und Personen, die ihr Grundwissen und ihre praktische Ausbildung festigen und durch die Vielseitigkeit der modernen Küche vertiefen wollen.

Inhalt: Vorurteile und Klischees – Grundlagen der Convenience-Produkte – Arbeiterleichterung durch Fertiggerichte – Bedürfnisse des Gastes – Komfort mit den Aspekten des Gefallens – individuelle Anwendung einfacher Gerichte in der modernen Küche – Charakteristik und Basics der Fertiggerichte – praxisorientiertes Kochen von Fertiggerichten auf der Basis der modernen Küche.

Trainer: Helmut Deutsch, GAFA Wien

Veranstaltungsort: Gastgewerbefachschule der Wiener Gastwirte am Judenplatz, 1010 Wien, Judenplatz 3–4.

KOSTEN: EUR 320	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
5., 7. und 12.10.2010	Di, Do	18.00–22.00 96112/010

Ausbildung zum Caterer

Zeugnis

Ziel: Perfektion bis ins Detail ist der Grundsatz des Catering-Geschäfts. Die Kunden erwarten Qualität und Professionalität. Individuelle Lösungen sind gefragt, damit der Festtag auch als kulinarischer Höhepunkt in Erinnerung bleibt. Sie erwerben die Kenntnisse, die Sie für die optimale Durchführung eines Caterings benötigen.

Teilnehmer: Personen aus Gastronomie, Hotellerie, Einzelhandel, Fleischer/-innen und alle, die das Catering-Geschäft professionell abwickeln wollen.

Inhalt: Formen des Caterings – Veranstaltungsplanung und Organisation – Menü- und Speisenplanung – Trends im Catering – Kalkulation – betriebswirtschaftliche Prioritäten – Verkaufsgespräch – Recht – Controlling – Evaluierung.

Trainer: Dipl.-Bw. Max Wernisch, Caterer, Diplom-Barkeeper

Abschluss: Die Veranstaltung wird mit einer mündlichen Prüfung abgeschlossen. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein Zeugnis. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96470).

Prüfungsgebühr: EUR 150.

KOSTEN: EUR 580	DAUER: 40 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
15.2.–10.3.2011	Di, Do	18.00–22.00 96170/010

NEU

Aus Alt macht Neu

Alte Rezepte neu interpretiert

Ziel: Die beliebten Klassiker der einfachen Küche genial variieren. Sie erwerben die Kenntnisse, unterschiedlichste traditionelle Rezepte Schritt für Schritt in raffinierten Varianten zu präsentieren. Jeder Gang von Suppe bis Dessert wird mit neuen Impulsen und wertvollen Hinweisen zubereitet.

Teilnehmer: Küchenleiter/-innen sowie Köche/-innen, die neue Anregungen suchen. Jungköche/-innen, Lehrlinge und Personen, die ihr Grundwissen und ihre praktische Ausbildung festigen und durch die Vielseitigkeit der modernen Küche vertiefen wollen.

Inhalt: Kalte und warme Vorspeisen – Austro-Tapas – Fingerfood als andere Art der österreichischen kalten Küche – Suppen und Saucen neu und modern interpretiert – klassische österreichische Hauptgerichte in Form von modernen internationalen Küchentrends – Gemüse aus Österreich verführerisch und ernährungsbewusst – klassische Wiener Desserts leicht und fantasievoll zubereitet.

Trainer: Helmut Deutsch, GAFA Wien

Veranstaltungsort: Gastgewerbefachschule der Wiener Gastwirte am Judenplatz, 1010 Wien, Judenplatz 3–4.

KOSTEN: EUR 480	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
21.10.–11.11.2010	Do, Di	18.00–22.00 96113/010

Hygiene und HACCP für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelbetriebe

Ziel: Sie erwerben Grundkenntnisse und -begriffe für die rechtlich erforderliche Eigenkontrolle und die Grundsätze des HACCP-Systems. Sie werden lernzielorientiert im Sinne des Abschnittes XII (Schulung) der EU-Lebensmittelhygieneverordnung und der ÖNORM 1000 vorbereitet.

Teilnehmer: Unternehmer/-innen bzw. Geschäftsführer/-innen, leitende Mitarbeiter/-innen von Küchenbetrieben, lebensmittelproduzierenden und gastgewerblichen Betrieben.

Inhalt: Lebensmittelmikrobiologie – Verderbniskeime und Krankheitserreger – Verarbeitungs- und Produkthygiene – Personalhygiene – Reinigung und Desinfektion – Schädlingsprophylaxe – HACCP-Grundzüge – praktische Umsetzung und Dokumentation – Grundsätze des LMSVG – EU-Lebensmittelhygieneverordnung – Verantwortlichkeiten und Konsequenzen bei Verstößen.

Trainer: Ing. Helmut Lechner, Sachverständiger für Lebensmittelhygiene

KOSTEN: EUR 145	DAUER: 4 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
6.9.2010	Mo	17.00–21.00 96325/010
4.10.2010	Mo	17.00–21.00 96325/020
15.11.2010	Mo	17.00–21.00 96325/030
24.1.2011	Mo	17.00–21.00 96325/040
14.3.2011	Mo	17.00–21.00 96325/050
11.4.2011	Mo	17.00–21.00 96325/060
16.5.2011	Mo	17.00–21.00 96325/070



DIPLOM
LEHRGANG



Ausbildung zum/zur Hygienemanager/-in

Meine Meinung

Adalbert Simon,
Absolvent der „Ausbildung
zum/zur Hygienemanager/-in“

„Der WIFI Kurs ‚Ausbildung zum/zur Hygienemanager/-in‘ war ein Eye-Opener und ein zukunftsweisender Wegbereiter für die Erfüllung neuer EU-Verordnungen und die damit verbundenen Aufgaben und Anforderungen in der Lebensmittelbranche. Kurz nach Beendigung des Kurses bekam ich aufgrund dieser Ausbildung einen lukrativen Job als Betriebsleiter bei einem internationalen Gastronomieanbieter. Für die Anforderungen in Führungspositionen im Lebensmittelbereich wird dieser Kurs immer mehr zum ‚Must have‘.“

Lehrgangsführer Ernst Beck, Werkmeister für Lebensmitteltechnologie

„Dieser Lehrgang ist für die Mitarbeiter/-innen aus den verschiedensten Bereichen der Lebensmittelbranche zielführend, um die aktuelle gesetzliche Situation zu beurteilen und Maßnahmen setzen zu können.“

Hygienemanagement in Theorie und Praxis – wir vermitteln Ihnen umfangreiches Wissen für Ihre Tätigkeit in Gastronomie- und Lebensmittelbetrieben. Sie eignen sich die fachliche und sachliche Kompetenz an, selbstständig Hygienemanagementkonzepte für Unternehmen zu erstellen. Ihre Kenntnisse rund um rechtliche Grundlagen, Reinigung, Desinfektion und mehr qualifizieren Sie, Prüfkontrolle, Eigenkontrollen und Mitarbeiter-schulungen nach den Grundsätzen von HACCP zu leiten.

Teilnehmer: Hygiene- und qualitätsbeauftragte Mitarbeiter/-innen in Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelindustrie (fleischverarbeitende Betriebe, Bäckereien, Konditoreien, Milchprodukte-Erzeuger, Großküchen, Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Catering, Lebensmittelindustrie, Reinigungsdienstleister).

Inhalt:

Modul 1 – Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz 2006 – Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene – Produkthaftungsgesetz – Verwaltungsstrafgesetz – Strafgesetzbuch – ÖNORMEN.

Modul 2 – Mikrobiologische Grundlagen: Nützliche und schädliche Wirkungen der Mikroorganismen – Größenordnung von Mikroorganismen – Vermehrung von Mikroorganismen – Bakterien, Schimmelpilze, Hefen und Viren – Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen – Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen – Gefährdung durch Verderbniskeime und Krankheitserreger. .»»



« **Modul 3 – Reinigung und Desinfektion:** Reinigungs- und Desinfektionsverfahren – Handhabung und Lagerung von Reinigungsmitteln – Gefährdungen durch Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln – Planerstellung für die Reinigung und Desinfektion – Kontrolle der Wirksamkeit von Reinigung und Desinfektion.

Modul 4 – Schädlingskontrolle: Gefährdungen durch Schädlingsbefall, z.B. Kontaminationsformen durch Schädlinge, gesundheitliche Folgen, Lebensweise von Schädlingen sowie Vorbeugungs- und Bekämpfungsmaßnahmen – Erstellen eines Schädlingsbekämpfungskonzeptes.

Modul 5 – Gute Hygienepraxis (GHP): Alle Belange der Betriebs-, Arbeits- und Personalhygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb und vor Kontamination im Betrieb dienen – Speiseresteentsorgung und Mitarbeiterschulung. Klare Trennung zwischen „guter Hygienepraxis“ und „HACCP (Hazard Analysis und Critical Control Point)“.

Modul 6 – HACCP: Implementierung von Verfahren zur Hygiene-Eigenkontrolle, die auf der Anwendung der HACCP-Grundsätze nach dem FAO/WHO-Codex Alimentarius basieren, aufbauend auf einer funktionierenden „guten Hygienepraxis (GHP)“.

Abschluss: Die Veranstaltung wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96455). Prüfungsgebühr: EUR 200.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 1.580	DAUER: 120 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
27.9.–18.11.2010	Mo–Do 17.00–21.00	96155/010
14.2.–5.4.2011	Mo–Do 17.00–21.00	96155/020

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

7.9.2010	Di 18.00–20.00	96154/010
18.1.2011	Di 18.00–20.00	96154/020

Wirtschaftspatenschaft



Alex Hnuta, Geschäftsführer Hnuta Sandwiches GmbH

„Durch die hoch qualifizierte Lehrweise des WIFI-Lehrgangs hat der Abschluss höchsten Anerkennungswert in der Branche. In unserem Betrieb haben zwei Mitarbeiterinnen die Ausbildung absolviert und aufgrund der tollen Umsetzungen im Betrieb werden wir in Kürze weiteren Schlüsselkräften die Chance geben, diesen Lehrgang zu besuchen.“



Ing. Werner Fuhrmann, Geschäftsführer Domus Bistro GmbH

„Das WIFI steht uns seit Jahren mit einem fundierten, praxisorientierten, aktuellen und von Top-Trainern vermittelten Ausbildungspaket als kompetenter Partner zur Seite.“

Schnitzen und Dekorieren mit Obst und Gemüse

Ziel: Sie erlangen die Technik, Blumenmotive aus diverser Gemüse und Obst zu schnitzen. Alle geschnitzten Objekte werden abschließend zu einem dekorativen Bouquet arrangiert. Dadurch erlangen Sie die Fertigkeit, kreative Dekorationen aus geschnitztem Obst und Gemüse für Cocktailempfänge, Buffets, kalte Platten oder Tellerdekorationen für Patisserie und Küche herzustellen.

Teilnehmer: Köche/-innen, Konditoren/-innen, Absolventen/-innen einer Tourismusschule, Hobbyköche/-innen und Menschen, die gerne für ihre Gäste dekorieren.

Inhalt: Frischhalten von Obst und Gemüse – Werkzeuge – Basisschnitzmuster einfachen bis mittleren Schwierigkeitsgrads – richtiges Einsetzen verschiedener Dekor-Schnitzwerkzeuge.

Trainer: Angkana Neumayer, Preisträgerin des „Culinary Worldcup 2002“

Hinweis: Das Material ist in der Kursgebühr inkludiert, das Werkzeug wird während des Kurses zur Verfügung gestellt.

Als Aufbauseminar empfehlen wir „Obst und Gemüse schnitzen: Melonen und Kürbisse“ (Buchungs-Nr. 96371).

KOSTEN: EUR 220	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
3.5.2011	Di 9.00–17.00	96370/010

NEU

Obst und Gemüse schnitzen: Melonen und Kürbisse

Ziel: Aufbauend auf die Basisschnitzmuster sind Sie in der Lage, selbstständig attraktive Blüten und Motive in Kürbisse und Melonen zu schnitzen.

Teilnehmer: Absolventen/-innen der Veranstaltung „Schnitzen und Dekorieren mit Obst und Gemüse“ (Buchungs-Nr. 96370).

Inhalt: Schnitzen ganzer Melonen mit verschiedenen Mustern – Schnitzen von Kürbissen als attraktive Buffet-Dekorationen

Trainer: Angkana Neumayer, Preisträgerin des „Culinary Worldcup 2002“

Hinweis: Das Material ist in der Kursgebühr inkludiert, das Werkzeug wird während des Kurses zur Verfügung gestellt.

KOSTEN: EUR 220	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
17.5.2011	Di 9.00–17.00	96371/010

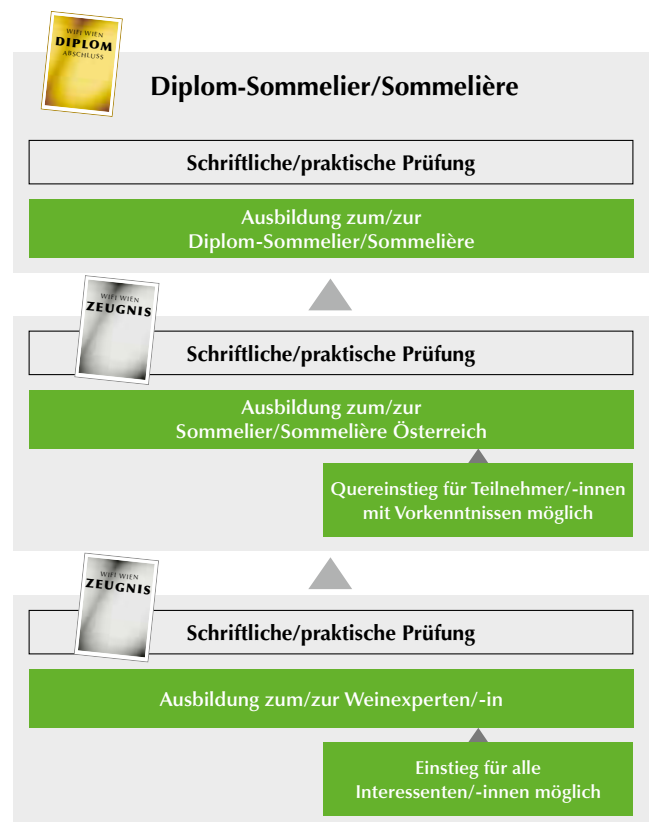
Zinsenlose Teilzahlung für Ihre Karriere!

Ihre Aus- und Weiterbildung gibt's auf einmal, Ihre Kursgebühren auf Raten!

Das Teilzahlungsservice des WIFI Wien macht es möglich: Bezahlen Sie Ihren Kurs in gleich hohen, aufeinanderfolgenden monatlichen Raten – und das zinsenlos!

Und so einfach geht's:

- Teilzahlungswunsch vor Kursbeginn im WIFI Wien-Kundenservice bekannt geben
- Anzahl der Raten (je nach Kursdauer minimal 2, maximal 15) vereinbaren
- Letzte Rate mit Kursende bezahlen



LEHRGANG



Ausbildung zum/zur Weinexperten/-expertin

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Lehrgangsleiter Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier

„Die Ausbildung zum/zur Weinexperten/-expertin ist der Einstieg in die Wissenswelt des Weins für alle Altersgruppen (ab 18 Jahren). Themenschwerpunkt in Theorie und Praxis bilden das Weinland Österreich sowie ein Überblick über die wichtigsten internationalen Weinländer. Wein und Kulinarik, Servierkunde und weitere Bereiche ergänzen das vielseitige Ausbildungsprogramm.“

Diese Ausbildung ist österreichweit standardisiert und gilt als Vorstufe zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière. Sie erlangen umfassendes Basiswissen, das Ihnen bei Ihrer beruflichen Tätigkeit eine große Hilfe sein wird. Der Lehrgang ist die optimale Grundausbildung für Einsteiger/-innen und Interessierte sowie die ideale Weiterbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben.

Teilnehmer: Weinliebhaber/-innen, Weininteressierte sowie Quereinsteiger/-innen in der Gastronomie.

Inhalt: Sensorik – Kellertechnik – Weinland Österreich – allgemeine Getränkekunde – Wein international – Wein und Kulinarik sowie Weinservice inklusive Gläserkunde und Accessoires.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, praktischen sowie mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96422).

Prüfungsgebühr: EUR 150.

Teilnahmevoraussetzungen für die Prüfung:

- Mindestalter von 18 Jahren (Stichtag: 1. Prüfungstag)
 - Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrages
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI Wien.

Leitfaden: Für **Detailinformationen** fordern Sie bitte den Leitfaden an.

Abschluss: Diese Ausbildung gilt als Vorstufe für alle Interessierten an der Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/-Sommelière.

KOSTEN: EUR 600*	DAUER: 60 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
2.–31.5.2011	Mo 9.00–17.00	96122/010
	Di 9.00–13.00	

*inkl. Getränken

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

30.3.2011	Mi 18.00–20.00	96123/010
-----------	----------------	-----------



Ausbildung zum Sommelier/ zur Sommelière Österreich

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Lehrgangsleiter Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier

„Die umfangreiche Ausbildung auf dem Sektor der Sommelierie ist ein Ineinandergreifen der Vermittlung von Theorie und Praxis und somit das solide Fundament für den Diplom-Sommelier/die Diplom-Sommelière.“

Dieser umfangreiche Lehrgang vermittelt fundiertes Wissen über den österreichischen Wein und die allgemeine Getränk Kunde in ihrer Vielfalt. Auch die Praxis kommt nicht zu kurz: Verkauforientiert behandelt der Unterricht das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinarik in einem Workshop, erlernen die Weinansprache mit einer Fülle an Degustationen und erstellen eine repräsentative österreichische Weinkarte.

Teilnehmer: Gastronomen/-innen, Mitarbeiter/-innen aus Gastronomie, Hotellerie, Fachhandel und Weinwirtschaft mit entsprechenden Vorkenntnissen.

Teilnahmevoraussetzungen:

- Lehrabschluss als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in od.
- Absolvent/-in der Jungsommelier-Ausbildung oder WIFI-Ausbildung zum/zur Weinexperten/-expertin oder
- Absolvent/-in des Aufbaulehrganges 2 der Weinakademie Österreich sowie
- Nachweis über 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr bei Doppellehre).

Inhalt: Weinbau – Kellertechnik – Weingesetz – Weinland Österreich – Weinbau international – allgemeine Getränk Kunde – Wein und Kulinarik – Weinservice, Gläserkunde und Accessoires – Kalkulation – Weinkarten – Verkaufstraining – Exkursion – Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, praktischen sowie mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96430). Prüfungsgebühr: EUR 290.

Teilnahmevoraussetzungen für die Prüfung:

- Mindestalter: 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)
 - Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrages
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das Wirtschaftsförderungsinstitut.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 1.450*	DAUER: 140 Lehreinheiten		Buchungs-Nr.
20.9.–21.12.2010	Mo	9.00–17.00	96130/010
	Di	9.00–13.00	

*inkl. Getränken

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

7.9.2010	Di	18.00–20.00	96133/010
----------	----	-------------	-----------



Ausbildung zum Diplom-Sommelier/zur Diplom-Sommelière

Lehrgangsführer Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom-Sommelier

„Diplom-Sommelier/-Sommelière sein – das ist mehr als nur ein/-e Kenner/-in der Materie, das ist Vermittlung zwischen Küche und Gast, das ist Eintauchen in die hohe Kunst von Wein und Kulinarik in Theorie und Praxis, das ist die Eintrittskarte in die große Welt der Gastronomie!“

Dieser weiterführende Lehrgang führt Sie vom/von der Sommelier/Sommelière Österreich direkt zum Diplom. In gezielten und konzentrierten Einheiten perfektionieren Sie Ihre Kenntnisse zu den österreichischen Weinen und ergänzen die internationalen Aspekte der Sommelier-Ausbildung. Sie perfektionieren Ihre sensorischen Fähigkeiten und erwerben das Werkzeug für die Arbeit am Gast sowie in der nationalen als auch internationalen Gastronomie.

Teilnehmer: Absolventen/-innen der „Sommelier/-ère Österreich-Ausbildung“ (Buchungs-Nr. 96130).

Teilnahmevoraussetzungen:

- Positiver Abschluss des Lehrgangs „Ausbildung zum/zur Sommelier/-ère Österreich“ (Buchungs-Nr. 96130) oder
- positiver Abschluss „Ausbildung zum/zur Sommelier/-ère Österreich“.

Inhalt: Weinpräsentation 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.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96431). Prüfungsgebühr: EUR 310.

Teilnahmevoraussetzungen für die Diplomprüfung:

- Mindestalter: 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)
 - Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrages
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI Wien.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 1.260*

DAUER: 140 Lehreinheiten

Buchungs-Nr.

17.1.–28.3.2011

Mo 9.00–17.00

96131/010

Di 9.00–13.00

*inkl. Getränken

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen, Diskussionsforum, Chatroom, interner Mailverkehr und Lerntypentest.

Zusätzlich gratis eLearning-Modul

Feierliche Diplomverleihung

Absolventenbetreuung

Wirtschaftspatenschaft



Weinfarrer Hans Denk

„Genießen ist das bewusste Wahrnehmen der Schöpfung Gottes – und die Sommelierie trägt dazu einen beachtlichen Anteil bei! Der WIFI-Diplom Sommelier-Lehrgang hat sich stets als Basis des guten Geschmacks erwiesen, und die fundierte Ausbildung ist aus der weiten Welt von Wein und Kulinarik nicht mehr wegzudenken.“

Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in

Seminarreihe

Ziel: Sie erfahren, wie Sie Ihre Drinks vielfältig zusammensetzen und diese Ihrem Gast so präsentieren, dass er gerne wiederkommt. Sie erhalten wertvolle Tipps und Tricks für die Praxis.

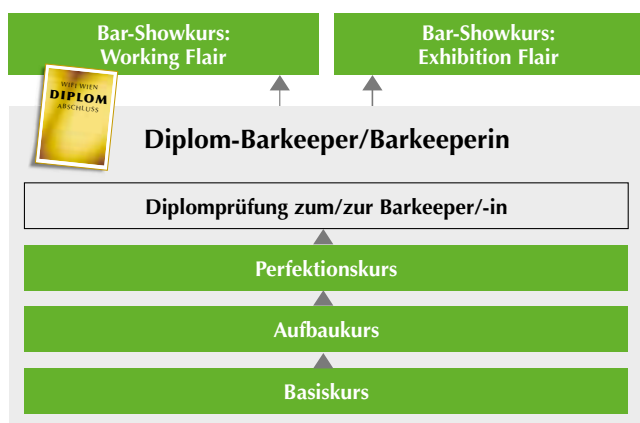
Teilnehmer: Diese 3-stufige Ausbildung ist für Gastronomen/-innen, Führungskräfte, Mitarbeiter/-innen im Service und Privatpersonen geeignet, die über Grundkenntnisse verfügen und an einer professionellen Ausbildung interessiert sind.

Teilnahmevoraussetzung: Mindestalter von 18 Jahren bei der Diplomprüfung.

Abschluss: Der Perfektionskurs wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96457). Prüfungsgebühr: EUR 260.

Veranstaltungsort: Malibu Bar Academy, Taborstraße 10, Stg 2, 1020 Wien.

Trainer: Tom Sipos, Barkeeper und österreichischer Repräsentant des Weltverbandes der Showbarkeeper (FBA)



Diplom-Barkeeper/-in – Basiskurs

Seminar 1 – Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in

Inhalt: Grundlagen des Barmixens – Bargeräte inkl. Gläserkunde – Arbeitsplatz des Barkeepers – praktische Zubereitung der Standarddrinks – Barstock national und international – Ausschankmaße – Verkostungen.

KOSTEN: EUR 290	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
4.–20.10.2010	Mo, Mi 10.00–14.00	96355/010
28.2.–16.3.2011	Mo, Mi 10.00–14.00	96355/020

Diplom-Barkeeper/-in – Aufbaukurs

Seminar 2 – Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in

Inhalt: Erweiterte Standarddrinks – nationale und internationale Garnituren (Obst und Gemüse) – internationale Ausschankmaße – Marketing und PR in der Bar – verkaufsfördernde Maßnahmen – Weiterentwicklung der praktischen Fertigkeiten.

KOSTEN: EUR 410	DAUER: 36 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
8.11.–6.12.2010	Mo, Mi 10.00–14.00	96356/010
28.3.–4.5.2011	Mo, Mi 10.00–14.00	96356/020

Diplom-Barkeeper/-in – Perfektionskurs

Seminar 3 – Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in

Inhalt: Internationale Cocktails und Mischgetränkegruppen – Riechproben und Degustationen – Perfektion in der praktischen Bararbeit – Gestaltung von Barkarten – Spezialitäten verschiedener Länder – neue Bartrends – Zusatzverkauf – Verkaufspsychologie – optimale Präsentation der Drinks – Prüfungsvorbereitung.

KOSTEN: EUR 380	DAUER: 32 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
12.1.–14.2.2011	Mi, Mo 10.00–14.00	96357/010
9.5.–6.6.2011	Mo, Mi 10.00–14.00	96357/020

Bar-Showkurs: Working Flair

Seminar 4 – Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in

Inhalt: Show Bartending auf höchstem Niveau – rasches Arbeiten – Multiple Ordering – Show mit vollen Flaschen – Shaker – Glas – Eis.

KOSTEN: EUR 290	DAUER: 18 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
20., 22. und 24.6.2011	Mo, Mi, Fr 15.00–21.00	96353/010

Bar-Showkurs: Exhibition Flair

Seminar 5 – Ausbildung zum/zur Diplom-Barkeeper/-in

Inhalt: Tricks der besten Show-Barkeeper der Welt: Bumps – Shadow Passes – Jonglagen – Catches – Stalls u.v.m. Auch Wettbewerbsvorbereitungen möglich.

KOSTEN: EUR 290	DAUER: 18 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
4., 6. und 8.7.2011	Mo, Mi, Fr 15.00–21.00	96354/010

Ausbildung zum/zur Zigarren-Spezialisten/-in

Ziel: In dieser Veranstaltung erfahren Sie alles Wissenswerte über Rauchwaren. Sie werden zum/zur Top-Verkäufer/-in von Zigarren ausgebildet. Dazu müssen Sie selbst kein/-e Raucher/-in sein!

Teilnehmer: Beruflich wie auch privat interessierte Personen, die mehr zum Thema „Zigarre“ wissen wollen.

Inhalt: Geschichte und Tradition – Aufbau – Herkunft – Formate – Hersteller – Accessoires – Zubehör – Rauchkultur – Lagerung – Beratung – Verkauf und Kriterien – Besuch eines begehbaren Humidors – Rollenspiele.

Trainer: Dieter Nurschinger, Zigarren-Experte

Abschluss: Der Kurs wird mit einer schriftlichen Prüfung abgeschlossen. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein Zeugnis sowie eine Zigarre. Die Prüfungsgebühr ist in den Kurskosten enthalten.

KOSTEN: EUR 330	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
12.–15.7.2010	Mo, Mi 9.00–17.00 Di, Do 9.00–13.00	96192/039
9.–25.11.2010	Di, Do 18.00–22.00 Sa 11.00–15.00	96192/010
15.–31.3.2011	Di, Do 18.00–22.00 Sa 11.00–15.00	96192/020
11.–14.7.2011	Mo, Mi 9.00–17.00 Di, Do 9.00–13.00	96192/030



Ausbildung zum/zur Kaffee-Experten/-Expertin

Ziel: Sie erwerben ein profundes Wissen über Kaffee und sind in der Lage, Ihren Gästen neue Kaffeekreationen zu bieten und damit Ihre Zusatzverkäufe zu steigern.

Teilnehmer: Unternehmer/-innen, Mitarbeiter/-innen aus der Hotellerie und Gastronomie und alle, die an einer umfangreichen Kaffeeausbildung interessiert sind.

Inhalt: Entdeckung und der Weg des Kaffees nach Europa – wirtschaftliche Bedeutung (Welthandel) – **Anbau:** Anbauländer, Klima, Pflanze, Aufbereitung – Verkostung: Coffea Arabica – **Rohkaffee:** optische Erkennung, Bewertung, Siebung – Klassifizierung: Riechen und Erkennen von Qualitäten – **Rösten:** Rösttechniken, Kühlung, Verpackung/Lagerung – Verkostung: Coffea Arabica – Sensorik + 2 Länder – Zubereitung: Mahlung, Verkostung aller Zubereitungsarten – **Gesundheit:** Inhaltsstoffe – **Gerätekunde:** Mühlen, Halb- oder Vollautomaten, Einstellungen – **Fehler:** Rohkaffeefehler – **Kaffeehauskultur:** Kaffe Geschichte und Wesen – Kaffeerezepte – Kaffeelügen.

Trainer: Peter Steininger, Kaffee-Experte

Abschluss: Die Veranstaltung wird mit einer schriftlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein Zeugnis. Die Prüfungsgebühr ist in den Kurskosten enthalten.

KOSTEN: EUR 390	DAUER: 32 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
15.–30.10.2010	Fr 17.30–21.30 Sa 9.00–17.00	96190/010
18.2.–5.3.2011	Fr 17.30–21.30 Sa 9.00–17.00	96190/020

Ausbildung zum/zur Barista

Ziel: Der/Die Barista ist besonders in der Zubereitung der perfekten Kaffeespezialitäten geschult. Sie lernen, der Espresso-Maschine das optimale Produkt zu entlocken!

Teilnehmer: Unternehmer/-innen, Mitarbeiter/-innen aus der Hotellerie und Gastronomie, die bereits berufliche Erfahrung im Bereich Kaffee und an der Maschine haben.

Inhalt: Die „4 M“: Mischung – Maschine – Mühle – Mensch. Kaffeesorten, -qualitäten – Wasserqualität – Herstellen von Kaffeespezialitäten wie Einspänner, Espresso, Caffè Latte & Co – Latte Art.

Trainer: Peter Steininger, Kaffee-Experte

Abschluss: Die Ausbildung schließt mit einer praktischen Prüfung ab. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein Zeugnis. Die Prüfungsgebühr ist in den Kurskosten enthalten.

KOSTEN: EUR 310	DAUER: 20 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
5., 6. und 13.11.2010	Fr 17.30–21.30 Sa 9.00–17.00	96191/010
18., 19. und 26.3.2011	Fr 17.30–21.30 Sa 9.00–17.00	96191/020



Die Welt in einer Schale Tee

Seminarreihe

Ziel: Eine heiße Sache – erfahren Sie alles Wissenswerte über die Produktion und die Zubereitung dieses beliebten Heißgetränkes. Ausgewählte Expertinnen entführen Sie in zwei Seminaren in die zauberhafte Welt des Tees. Sie erlangen die Fähigkeit, Tees nicht nur zu genießen, sondern auch gezielt auszuwählen, zu empfehlen und einzuordnen.

Die Seminare können unabhängig voneinander gebucht werden.

Teilnehmer: Servicemitarbeiter/-innen aus dem Hotel- und Gastgewerbe, Menschen, die privat oder beruflich viel mit Tees zu tun haben, und leidenschaftliche Teetrinker/-innen, die gerne mehr über die Herkunft und die Hintergründe erfahren möchten.

Trainer: Sylvia Danzinger, Tee-Sommelière, Mag. Hui-Wen Yeh, Tee-Sommelière

Die Welt des Schwarztees

Seminar 1 – Die Welt in einer Schale Tee

Inhalt: Sie entwickeln ein Grundverständnis für die Produktion und den Umgang mit Tee im Allgemeinen – Wissenswertes und Nützliches über Herkunft und Handhabung von Schwarztees im Detail. Schwarztee-Infos in Theorie und Praxis! – Hauptanbaugebiete – Verarbeitung – Produktionsarten – Blattgradierungen – Zubereitung und Verkostung.

KOSTEN: EUR 220	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
29.10.2010	Fr 8.00–16.00	96198/010
21.1.2011	Fr 8.00–16.00	96198/020

NEU

Die Welt des Grüntees

Seminar 2 – Die Welt in einer Schale Tee

Inhalt: Unsere Tee-Experten/-Expertinnen vermitteln Ihnen Wissenswertes über Grüntee: Geschichte, Herstellung, kulturelle Hintergründe – besonderer Schwerpunkt auf japanischen Grüntees – richtige Zubereitung – Erleben des facettenreichen Spektrums der GrünteeWelt – Verkostung.

KOSTEN: EUR 220	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
30.10.2010	Sa 8.00–16.00	96199/010
22.1.2011	Sa 8.00–16.00	96199/020

Der Trinkgeldratgeber – mehr Umsatz, mehr Tip(p)

Ziel: Anhand praktischer und aus dem Alltag gegriffener Beispiele erlernen Sie spielend die Tricks des Zusatzverkaufs. Kundenorientierter Service, der sich nicht nur auf den Umsatz, sondern auch auf Ihr Trinkgeld auswirkt! Es liegt an Ihnen, wie viel Sie mehr verdienen.

Teilnehmer: Mitarbeiter/-innen aus dem Servicebereich, die die Zufriedenheit ihrer Gäste und damit ihr Trinkgeld optimieren wollen – Führungskräfte, die ihren Mitarbeitern/-innen die Magie des Up-Sellings näherbringen möchten.

Inhalt: Tipps und Tricks zum allgemeinen Umgang mit Gästen von der telefonischen Reservierung bis zur Verabschiedung – Ratschläge für den besten Service – Förderung des Zusatzverkaufs.

Trainer: Josef Weidinger, Unternehmensberater.

KOSTEN: EUR 215	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
22.9.2010	Mi 9.00–17.00	96346/010
26.5.2011	Do 9.00–17.00	96346/020

Auf dem Weg zum/zur Olivenölexperten/-expertin

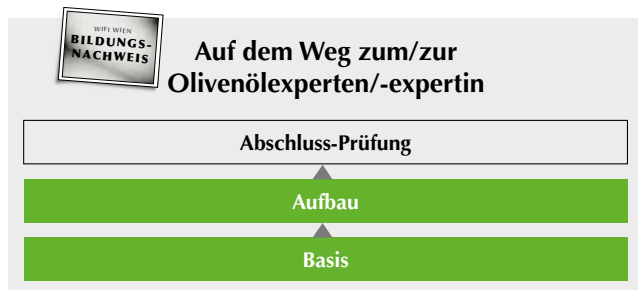
Seminarreihe

Ziel: Diese Seminarreihe bietet Ihnen die einzigartige Gelegenheit, sich in drei Etappen eine fundierte theoretische Grundlage über Olivenöle anzueignen. Darüber hinaus erlangen Sie die Fertigkeit, durch ein aufbauendes Sensoriktraining minderwertiges von hochwertigem Olivenöl zu unterscheiden.

Teilnehmer: Köche/-innen, Ernährungsberater/-innen, Feinkostverkäufer/-innen, alle Liebhaber/-innen und Genießer/-innen von Olivenölen, die mehr zu diesem Thema erfahren wollen oder sich darüber hinaus beruflich mit diesem Thema beschäftigen.

Hinweis: Bitte nehmen Sie vor dem Seminar keine den Geruchs- und Geschmackssinn beeinträchtigenden Getränke und Speisen (z.B. Kaffee) zu sich und verwenden Sie keine Toilettenartikel (Parfum, Rasierwasser). Mittags werden Häppchen auf Olivenölbasis verkostet!

Trainer: Mag. Amadeus Löw, geprüfter Olivenölexperte, Olivenbauer



Basis

Seminar 1 – „Auf dem Weg zum/zur Olivenölexperten/-expertin“

Inhalt: Theoretische Einführung in die Olivenölkunde: Historischer Abriss – Anbauggebiete – Olivensorten – Erntemethoden – Extraktionsverfahren – chemische Zusammensetzung – medizinische Wirkung – Qualitätskategorien. Sensoriale Analyse von Olivenölen: Methoden und Bewertungskriterien der Ölverkostung – Erkennen defekter und einwandfreier Olivenöle mittels Kostproben, die DOP-Öle – die Verwendung von Olivenöl in der Küche.

KOSTEN: EUR 130	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
27.9.2010	Mo 9.00–17.00	96165/010
2.5.2011	Mo 9.00–17.00	96165/020

Aufbau

Seminar 2 – „Auf dem Weg zum/zur Olivenölexperten/-expertin“

Inhalt: Funktion von Fetten und Ölen – chemische Zusammensetzung von Olivenöl im Vergleich zu anderen Ölen – Fettsäuren und deren Funktion im Metabolismus – nicht fette Bestandteile des Olivenöls und deren gesundheitliche Wirkungen auf den Menschen – Kriterien für die Qualität und den Geschmack von Olivenöl: Sorten, Erntemethoden und Erntezeitpunkt, Boden und Klima, Extraktionsverfahren – die wichtigsten Olivensorten und deren Geschmacksmerkmale – Verkostungstechniken – Verkostung von sortenreinen Olivenölen – Manipulation von Extra-Vergine-Olivenöl und dessen Kontrollen.

KOSTEN: EUR 130	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
4.10.2010	Mo 9.00–17.00	96166/010
9.5.2011	Mo 9.00–17.00	96166/020

Abschluss

Seminar 3 – „Auf dem Weg zum/zur Olivenölexperten/-expertin“

Inhalt: Vertiefung der Inhalte aus Basis- und AufbauSeminar – weitere Spezialthemen wie „entkerntes Olivenöl“ – intensivierte Lebensmittelsensorik – ausführliche und vertiefende Behandlung der geschmacklichen Unterschiede von regionalen Olivenölen – Abschlussprüfung der Seminarreihe.

Hinweis: Das Abschluss-Seminar findet 1x jährlich statt!

KOSTEN: EUR 130	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
11.10.2010	Mo 9.00–17.00	96167/010

Service im Gastgewerbe

Ziel: Über Theorieunterricht und anhand von praktischen Übungen lernen Sie die Grundregeln des Servierens kennen und erlangen das notwendige Wissen für die optimale Gästebetreuung.

Teilnehmer: Ungelernte Servierkräfte und Anfänger/-innen im Service.

Inhalt: Die wichtigsten Servierregeln – verschiedene Serviermethoden – Wein- und Getränkeservice – Bankettservice und Buffet.

Trainer: Dipl.-Päd. Gerhard Krähan, Tourismusschulen Modul
Veranstaltungsort: Hotel- und Tourismusschulen Modul, Peter-Jordan-Straße 78/Dänenstraße 1, 1190 Wien.

KOSTEN: EUR 365	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
3., 17. und 24.3.2011	Do 14.00–21.00	96341/010



Ausbildung zum/zur Diplom-Käsesommelier/ -Käsesommelière

Lehrgangsleiter Dipl.-Päd. August Teufl, Diplom-Käsesommelier

„Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Eine gute Fachberatung fördert die Kundenzufriedenheit und damit die Bindung an den Gastronomiebetrieb und/oder das Geschäft. Gut ausgebildete Fachkräfte sind daher fragter denn je.“

Genussmittel Käse – entdecken Sie die vielfältigen Facetten von Käse. Durch die heutige Vielfalt kann für alle Geschmacksrichtungen ein beachtliches Angebot offeriert werden. Käse ist als krönender Abschluss eines hochwertigen Menüs oder auch als Gang beim Dinner, als Begleiter von Bier und Wein und als Imbiss zu fortgeschrittener Stunde geeignet. Wir vermitteln Ihnen umfangreiches Wissen zum historischen Hintergrund von Käse, zu Zubereitung und Herkunft verschiedener Sorten, zu Präsentation und Schnitttechnik und zur Harmonie mit Weinen. Zusätzlich lernen Sie die zahlreichen Möglichkeiten zur Speisenzubereitung und -verfeinerung mit Käse kennen. Sie sind qualifiziert, um Käse in Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandel fachkundig anbieten und verkaufen zu können.

Teilnehmer: Köche/-innen, Restaurantfachmänner/-frauen mit Lehrabschlusszeugnis, Gewerbeassistenten/-innen, Mitarbeiter/-innen aus dem Service, Fachhandel oder aus einer Molkerei.

Teilnahmevoraussetzungen: Lehrabschluss als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin/Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in oder Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Abschluss als Molkereifachmann/-frau und Lebensmitteleinzelhandelskaufmann/-frau oder Nachweis über 3 Jahre einschlägige Berufspraxis.

Inhalt: Käseland Österreich: Geschichte des Käses – Käsebundesländer – Einteilung der Käsesorten nach den 6 Käsegruppen – Geschmackswelten – regionale Spezialitäten aus Österreich – Besonderheiten und Spezialitäten – Kleinkäseereien – Käseland Schweiz – Käseeregionen – Käsesorten – Käseland Frankreich – AOC-Käse – Käse aus Italien – DOP-Käse – Käseländer der Welt – Käse in der Ernährung – Wertigkeit der Inhaltsstoffe – ernährungsphysiologische Ansätze – Käsekalkulation – Zielkostenrechnung – kalkulatorischer Ausgleich – gemischte Kalkulation – Übungsbeispiele – Kochen mit Käse – Käseerzepte – Käse und Getränke – Käse und Wein – Käse und Bier, Fruchtsäfte – Sensorik – Käseherstellung und Käsetechnologie – Allgemeines und technologische Abläufe – Herstellung von reifenden Käsesorten – Herstellung von Frischkäse – Käsekunde – Qualitätskontrolle – rechtliche und gesetzliche Grundlagen – Käsepräsentation und Käseberatung – Aufgaben des Käsesommeliers – Schnitttechnik – Behandlung und Aufbewahrung – Affinieren von Käse – aktiver Verkauf und Präsentation – Exkursionen – Prüfungsvorbereitung.

Veranstaltungsort: Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus und wirtschaftliche Berufe, Bergheiden-gasse 5–19, 1130 Wien. Der Lehrgang findet in Kooperation mit dem WIFI Niederösterreich statt.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96450).

Prüfungsgebühr: EUR 240.

KOSTEN: EUR 1.260	DAUER: 112 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
5.–17. 7.2010	Terminplan auf Anfrage	96150/019
4.–16.7.2011	Terminplan auf Anfrage	96150/010

*inkl. Getränken

DIPLOM
LEHRGANG



Ausbildung zum/zur Gastronomiemanager/-in

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Inklusive des vergünstigten Besuchs der Veranstaltung

„MS Excel – Aufbau 2007/2010“
► Buchungs-Nr. 18380

Lehrgangsleiter Josef Weidinger, Veranstaltungsmanager, Unternehmensberater, ehem. Hoteldirektor

„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.“

Sie erwerben betriebswirtschaftliches Wissen und vertiefen Ihre Führungskompetenzen, um anschließend einen neu eröffneten oder bereits bestehenden Gastronomiebetrieb mit der gelungenen Mischung aus Genuss, Service und Unterhaltung zu Höchstleistungen zu führen. Ihr neu erworbenes Know-how qualifiziert Sie für diese spannende Aufgabe mit viel Gestaltungsfreiraum.

Teilnehmer: Betriebsgründer/-innen, Betriebsnachfolger/-innen, Unternehmer/-innen und Mitarbeiter/-innen im Gastgewerbe.

Inhalt: Rechnungswesen/Controlling: Aufbau und Aussage des gesamten Rechnungswesens – Kostenrechnung und Bilanzen: Regelkreis Investition – Finanzierung und Abschreibung – Grundzüge des Steuerrechts (Umsatz- und Einkommensteuer) – einfache Controllingansätze mittels Excel-Budgetierung. **Mitarbeiter/-innenführung:** Suche und Entwicklung der Mitarbeiter – Rolle des/der Unternehmers/-in bzw. des/der Abteilungsleiters/-in – Führung von Mitarbeitergesprächen mit Zielvereinbarungen. **Recht:** Auswahl der geeigneten Unternehmensrechtsform – Grundzüge des Arbeitsrechts – rechtliche Problemfelder bei Übernahme/Übergabe/Insolvenz – Hilfe bei rechtlichen Problemen bei der Wirtschaftskammer. **Marketing:** Erstellung eines Marketingkonzepts – Gäste begeistern und Gewinne erzielen.

Hinweis: Im Rahmen des Lehrgangs besuchen Sie auch einen erfolgreichen Gastronomen und analysieren die Erfolgsfaktoren.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Die Prüfungsgebühr ist in den Lehrgangskosten enthalten.

KOSTEN: EUR 1.290	DAUER: 80 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
11.10.–22.11.2010	Mo–Di 9.00–17.00	96146/010
10.1.–8.2.2011	Mo–Di 9.00–17.00	96146/020
2.–31.5.2011	Mo–Di 9.00–17.00	96146/030



Ausbildung zum/zur F&B-Manager/-in

Lehrgangsteiter Josef Weidinger, Veranstaltungsmanager, Unternehmensberater, ehem. Hoteldirektor

„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, die richtigen 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.“

Sie erwerben ein umfassendes praxisorientiertes Wissen auf allen Gebieten des modernen Marketings, Controllings und der Betriebsführung, das es Ihnen ermöglicht, die verschiedenen Marketing- und Führungsinstrumente unternehmens- und zielgruppenorientiert einzusetzen. Sie erweitern Ihre soziale und persönliche Kompetenz in Hinblick auf Mitarbeiter- und Teamentwicklung sowie Kommunikation.

Teilnehmer: Unternehmer/-innen und Jungunternehmer/-innen, Betriebsübernehmer/-innen, Küchenchefs/-innen, Restaurantmitarbeiter/-innen, Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen.

Teilnahmevoraussetzungen:

- Mindestalter von 21 Jahren
- Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen
- 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 Zeugniskopien. »»

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen, Diskussionsforum, Chatroom, interner Mailverkehr und Lerntypentest.

FH-Anrechnung

auf den FHWien-Studiengang Tourismusmanagement Modul der WKW.

Zusätzlich gratis eLearning-Modul

Inklusive des vergünstigten Besuchs der Veranstaltung

„Webdesign kompakt – die eigene Website“

► Buchungs-Nr. 28322



« **Inhalt: Finanz- und Rechnungswesen:** Von Kalkulationen über Budgetierung bis hin zur Bilanzanalyse werden alle Aspekte des gastronomischen Rechnungswesens erfasst. **Marketing:** Praxisorientierte Projektarbeit, die Sie von der Visions- und Leitbildentwicklung zur Betriebskonzeption und über die optimalen Marketinginstrumente bis hin zum gewinnbringenden Anbieten und Verkaufen führt. **Unternehmensführung:** Sie erfahren, wie man ein multikulturelles Team durch zeitgemäße Führungsmethoden und Motivation zu Höchstleistungen führen kann.

F&B-Management: Es werden die wichtigsten Schritte der Planung, Produktion, Koordination und Kontrolle der Abteilungen wie Küche, Stewarding, Restaurant, Bar, Bankettabteilung/Catering, Einkauf und F&B-Control bearbeitet. **Gedanken- und Erfahrungsaustausch mit den Besten:** Im Rahmen des Lehrganges finden an 5 Abenden Chefgespräche und Betriebsbesichtigungen mit erfolgreichen Unternehmern/-innen statt.

Hinweis: Die Ausbildung wird in 5 Blöcken – je 1 Block im Monat – abgehalten. Die einzelnen Blöcke (je 3 Tages- und 2 Abendeinheiten pro Block) werden am WIFI Wien durchgeführt.

Bei Absolvierung dieses Lehrgangs ist eine Anrechnung an den Bakkalaureatstudiengang Tourismus-Management Modul der FHW möglich.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Die Prüfungsgebühr ist in den Lehrgangskosten enthalten.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 3.390	DAUER: 164 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
4.10.2010–30.3.2011	Mo–Mi 8.30–21.30 ein Modul pro Monat	96185/010

Wirtschaftspatenschaft



Mario Günther Mairhofer, WIFF Mairhofer & Co. KG, Koch- und Restaurantfachmann, Diplom-Sommelier, Diplom-F&B-Manager

„Zusätzlich zur Theorie ist vor allen Dingen der Blick hinter die Kulissen von erstklassigen und erfolgreichen österreichischen Gastronomiekonzepten ein wichtiger Teil der Ausbildung. Geradezu essenziell ist diese Ausbildung für junge und ehrgeizige Gastronomieprofis, die beruflich schneller vorankommen wollen.“

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

17.6.10	Do	18.00–20.00	96183/019
---------	----	-------------	-----------



TOP DIPLOM
LEHRGANG



Ausbildung zum/zur Rooms Division Manager/-in

Praxisnahe Grundlagen kompakt vermittelt – neben umfangreichem Wissen aus Marketing, Controlling und Betriebsführung, abgestimmt auf den Rooms Division-Bereich, werden Teamentwicklung und zeitgemäße Führungsmethoden vermittelt. Sie vertiefen Ihre fachlichen und sozialen Kompetenzen und erhalten Einblicke in einige der erfolgreichsten Hotelbetriebe Österreichs. Dieser Lehrgang vermittelt Ihnen ziel- und rentabilitätsorientiertes Denken und das Wissen sowie die Kompetenz, wie man den Unterkunftsbereich von Hotelbetrieben in Höchstform bringt.

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Zusätzlich gratis eLearning-Modul

Inklusive des vergünstigten Besuchs der Veranstaltung

„MS Excel – Aufbau 2007/2010“
► Buchungs-Nr. 18380

Teilnehmer: Unternehmer/-innen und Jungunternehmer/-innen, Betriebsübernehmer/-innen, Reservierungschefs/-innen, Rezeptionschefs/-innen, Executive Housekeeper, Chefs/-innen der Gebäudeinstandhaltung, Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen.

Teilnahmevoraussetzungen:

- Mindestalter von 21 Jahren
- Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen mit Führungserfahrung, Minimum 2 Jahre erfolgreiche Praxiserfahrung als Abteilungsleiter/-in oder Stellvertreter/-in in einer der Rooms Division-Abteilungen wie: Reservierung, Rezeption, Housekeeping, Gebäudeinstandhaltung
- Grundkenntnisse in Buchhaltung und EDV
- schriftliche Bewerbung und Motivationsschreiben inkl. Lebenslauf und Zeugniskopien.

Inhalt:

Finanz- und Rechnungswesen für Rooms Division: Kalkulationen – Deckungsbeitragsrechnung – Gewinn- und Verlust-Rechnung – Rentabilitätsrechnung – die kurzfristige Erfolgsrechnung (KER) – Budgetierung im Hotel – Bilanzanalyse – Liquiditätsplanung – Jahresabschlussanalyse – Gesetze.

Marketing abgestimmt auf Rooms Division: Visions- und Leitbildentwicklung – Betriebskonzepte in der Hotellerie – Trends – Markt- und Unternehmensanalyse – Betriebskonzeption – Marketinginstrumente – gewinnbringendes Anbieten und Verkaufen – Beschwerdemanagement – praxisorientierte Projektarbeit – Werbung – E-Marketing. »»



« **Unternehmensführung:** Persönlichkeitsentwicklung – Faktor Mensch in der Führung – multikulturelle Aspekte – Erfolg durch Zielsetzung und Motivation – Führungswerkzeuge – Teamentwicklung – Selbstkompetenz/Sozialkompetenz – Training und Weiterbildung – Qualitätssicherung – Zeit- und Lebensplanung.

Planung, Produktion, Koordination und Kontrolle der Abteilungen wie: Reservierung/ Telefon – Rezeption – Housekeeping und Wäscherei – Gebäudeinstandhaltung.

Gedanken- und Erfahrungsaustausch mit den Besten: Im Rahmen des Lehrganges finden an 5 Abenden Chefgespräche und Betriebsbesichtigungen erfolgreicher Hotelbetriebe statt.

Veranstaltungsort: Dieser Lehrgang wird in 5 Modulen zu jeweils 3 Tagen geblockt abgehalten. Die einzelnen Module werden alternierend in Salzburg und Wien abgehalten. Es findet monatlich je 1 Block statt. **Eventuell anfallende Kosten für Anreise und Nächtigung sind nicht in den Lehrgangskosten enthalten.**

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Die Prüfungsgebühr ist in den Lehrgangskosten enthalten.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 3.390*	DAUER: 164 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
14.3–30.6.2011	Di–Do 8.30–21.30 ein Modul pro Monat	96285/010

*exkl. evtl. Nächtigungs- und Fahrtkosten

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

24.6.2010	Do	17.00–19.00	96283/019
17.2.2011	Do	18.00–20.00	96283/010

DIPLOM
LEHRGANG



Marketing- und Salesmanagement im Tourismus

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Inklusive des vergünstigten Besuchs der Veranstaltung

„MS Powerpoint – Aufbau
2007/2010“

► Buchungs-Nr. 28119

Lehrgangsleiter Mag. (FH) Günter Reiterlehner, gewerbl. Unternehmensberater, Marketingdirektor der intern. Hotellerie

Lehrgangsleiter Markus Schauer, Vertriebscoach und Managementtrainer

„Der touristische Markt rückt zusammen und der Wettbewerb wird härter. Der persönliche Kontakt und die fachliche Beratung sind in der heutigen Zeit sehr wichtig geworden. Überlassen Sie Ihren Erfolg nicht dem Zufall.“

Fit für die Karriere im Tourismus – die moderne Tourismuswirtschaft verlangt nach Kundenorientierung und kommunikativer Kompetenz. Sie erkennen die Wünsche Ihrer Kunden/-innen und erstellen Marketing- und Verkaufspläne. Bei Verhandlungen überzeugen Sie durch Ihre fachliche und persönliche Souveränität. Trainer aus der Praxis vermitteln Ihnen umsetzungsorientiert das Know-how zum Erfolg.

Teilnehmer: Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen, Mitarbeiter/-innen im Tourismus bzw. in der Hotellerie mit mindestens 2-jähriger Berufspraxis, Führungskräfte und Unternehmer/-innen aus der Tourismusbranche, die gezielt zu sich führen wollen.

Inhalt: Aufbau und Organisation einer Marketing- und Verkaufsabteilung im Hotel und anderen Tourismusbetrieben – Zielsetzung und Verkaufscontrolling – Zusammenarbeit mit Vertriebspartnern wie z.B. Reiseveranstalter – Wholesaler – Incoming-Agenten & PCOs – Verhandlungstechnik – Kommunikation – Telefonverkauf – Persönlichkeitsentwicklung und verkaufsaktives Auftreten – Internetplattformen, GDS-Systeme, Grundlagen des Revenue-Managements, die Preisstruktur – Angebotsdefinition – Erstellung eines Marketingplans – Marketing & Sales-Strategie – welche Marketinginstrumente für welche Situation, z.B. PR, Sponsoring – Organisation von Verkaufsaktionen wie Sales-Blitz und Messeauftritt – Verträge mit Reisebüros, Firmen und Internetplattformen – Jahres- bzw. Veranstaltungsverträge.

Hinweis: Die 136 Lehreinheiten werden in 6 Modulen zu je 2 bis 3 Tagen abgehalten und enthalten neben theoretischen Inhalten auch praktische Übungen und Referate von Wirtschaftspartnern.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen sowie mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96435).
Prüfungsgebühr: EUR 200.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 2.590

DAUER: 136 Lehreinheiten

Buchungs-Nr.

7.10.2010–5.3.2011

Do–Sa 9.00–17.00

96135/010

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

22.6.2010	Di	18.00–20.00	96134/029
14.9.2010	Di	18.00–20.00	96134/010
28.6.2011	Di	18.00–20.00	96134/020

NEU

Gäste fischen im Netz

Ziel: Wie der Tourismus zum E-Tourismus wird – die richtige Onlinemarketing-Strategie zu finden erfordert ein enormes Fachwissen, das Sie in diesem Kurs entwickeln werden. Sie lernen, was Sie bei E-Mail-Marketing beachten sollten, wie Sie Suchmaschinenwerbung optimal einsetzen und welche Kosten dadurch entstehen können.

Teilnehmer: Mitarbeiter/-innen aus dem Salesbereich, die die Hintergründe der Onlinevermarktung kennenlernen möchten. Mitarbeiter/-innen, die in Tourismusverbänden, Hotels, Pensionen und anderen touristischen Einrichtungen bereits für die Gäste als Ansprechperson im Onlinebereich fungieren und in diesem Bereich nach einer gezielten Aus- und Weiterbildung streben.

Teilnahmevoraussetzungen: Mindestalter 19 Jahre, mittlerer Bildungsabschluss oder eine abgeschlossene Berufsausbildung, MS Office- und Internetkenntnisse, sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse, Einsatzbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit.

Inhalt: Online Gäste gewinnen: allgemeine Informationen rund um E-Tourismus, erfolgreiche Webseiten präsentieren sich – elektronischer Vertrieb: GDS-Systeme, Reiseportal – Einstieg in die Web 2.0-Welt & Social Media Marketing: Web 2.0 allgemein, Bewertungsportale.

Trainer: Markus Schauer, Vertriebscoach, Hoteldirektor

KOSTEN: EUR 690 **DAUER:** 48 Lehreinheiten **Buchungs-Nr.**
14.4.–17.6.2011 Do–Fr 9.00–17.00 96145/010

Englisch in Hotellerie und Gastronomie

Ziel: Sie beherrschen die verwendeten Redewendungen und Fachausdrücke in englischer Sprache. Sie stellen so eine freundliche und selbstsichere Betreuung der englischsprachigen Gäste sicher. Sie wissen, wie Sie auch schwierige Situationen mit dem Gast sprachlich meistern.

Teilnehmer: Mitarbeiter/-innen aus Gastronomie und Hotellerie, die Kontakt zu englischsprachigen Gästen haben (werden) und diese bestmöglich in dieser Sprache betreuen wollen.

Teilnahmevoraussetzungen: Englisch der 9. Schulstufe (Grundkenntnisse) und Erfahrung im Service, im Frontoffice oder in einem anderen gastronomischen Arbeitsbereich.

Inhalt: Englisch in allen Servicebereichen: Tischreservierungen – Begrüßung und Platzierung der Gäste – Bestellungen – Restaurantservice – Menükarten – Speisevokabular- Rechnungslegung – Verabschiedung – Beschwerdemanagement – Cateringfragen, Bankette etc. – gästeorientiertes Verhalten: Umgang mit Reisenden anderer Kulturen – Arbeiten am Frontoffice: Reservierung, Telefon, Gästeservice, Check-in, Check-out – Housekeeping und Zimmerüberprüfung.

Trainer: Dipl.-Päd. Andreas Latzenhofer, Tourismusschulen Modul

Hinweis: Bedarfsorientiert werden die Kursinhalte in Deutsch vermittelt, die Übungen sowie das Feedback in Englisch.

KOSTEN: EUR 320 **DAUER:** 32 Lehreinheiten **Buchungs-Nr.**
16.2.–11.3.2011 Mi, Fr 18.00–22.00 96336/010

Controlling im Hotel- und Gastgewerbe

Seminarreihe

Ziel: Sie erwerben Kenntnisse über das Erstellen eines Budgets mit Excel, über das operative Controlling mit Excel sowie über Personal-Controlling und F&B-Controlling. Die Teilnahme an der aufbauenden Seminarreihe gewährleistet, dass Sie umfassende Kenntnisse über das Controlling im Hotel- und Gastgewerbe erlangen. Es ist deshalb empfehlenswert, die gesamte Seminarreihe zu besuchen.

Teilnehmer: Hoteliers, Restaurantunternehmer/-innen, Geschäftsführer/-innen von Hotels und Restaurants, Buchhalter/-innen und Leiter/-innen des Rechnungswesens von Hotel- und Gastronomiebetrieben.

Trainer: Ing. Mag. (FH) Erwin Graf, FH Wien der WKW

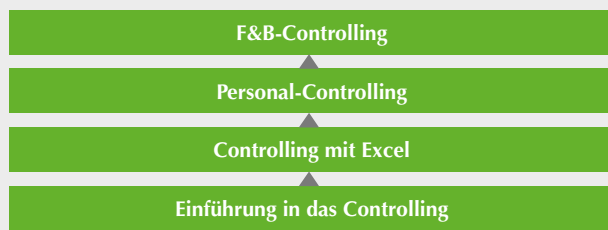
Hinweis: Sollten keine Vorkenntnisse im Controlling-Bereich vorhanden sein, so ist das Einführungsseminar (Buchungs-Nr. 96381) verpflichtend. Die einzelnen Seminare (Personal: Buchungs-Nr. 96384, F&B: Buchungs-Nr. 96385 und Excel: Buchungs-Nr. 96382) können unabhängig voneinander gebucht werden.



Nutzen Sie das WIFI-Paketpreis-Angebot: Bei Buchung der gesamten Seminarreihe ermäßigt sich die Teilnahmegebühr auf EUR 204 beim letzten Modul.



Controlling im Hotel- und Gastgewerbe – Bildungsnachweis



Einführung

Seminar 1 – Controlling im Hotel- und Gastgewerbe

Inhalt: Begriffsbestimmung – Gründe für Controlling – Zusammenhang mit dem Rechnungswesen – Instrumente des Controllings – Erfolgs-Controlling – Finanz-Controlling – Marketing-Controlling – F&B-Controlling – Personal-Controlling – Budget als wesentlicher Baustein des Controllings.

Hinweis: Die in diesem Seminar vermittelten Basiskenntnisse (bzw. gleichwertige Vorkenntnisse) in Controlling und Excel sind Voraussetzung für den Besuch aller anderen Veranstaltungen der Seminarreihe.

KOSTEN: EUR 295 **DAUER:** 16 Lehreinheiten **Buchungs-Nr.**
15.–24.2.2011 Di, Do 18.00–22.00 96381/010

Personal-Controlling

Seminar 2 – Controlling im Hotel- und Gastgewerbe

Inhalt: Aufgaben des Personal-Controllings – Dienstvertrag – Betriebsvereinbarung als Grundlage für die Steuerung der Personalkosten – Leistungsstandards – Personaleinsatz aufgrund von Leistungsstandards – Dienstplanerstellung – Soll-Ist-Vergleiche der Produktivität – Kennzahlen des Personal-Controllings – praktische Anwendung des Personal-Controllings im Hotel- und Restaurantbetrieb.

KOSTEN: EUR 260 **DAUER: 12 Lehreinheiten** **Buchungs-Nr.**
8., 10. und 11.3.2011 Di, Do, Fr 18.00–22.00 96384/010

F&B-Controlling

Seminar 3 – Controlling im Hotel- und Gastgewerbe

Inhalt: Einflussgrößen auf den Erfolg im Restaurant – Aufgaben des F&B-Controllings – Verlustquellen im F&B-Bereich – Schwachstellen des Warenflusses – Preisgestaltung und Kalkulation – DB-Rechnung im Restaurant – Portfoliomanagement – F&B-Controlling mit EDV.

KOSTEN: EUR 260 **DAUER: 12 Lehreinheiten** **Buchungs-Nr.**
5., 7. und 8.4.2011 Di, Do, Fr 18.00–22.00 96385/010

Controlling mit Excel im Hotel- und Gastgewerbe

Seminar 4 – Controlling im Hotel- und Gastgewerbe

Inhalt: Aufbau und Arten der Budgetierung – Erstellung des Budgets – Budgetsimulation – Erfolgs-Controlling und Finanz-Controlling – Forecast und Kennzahlen.

KOSTEN: EUR 295 **DAUER: 16 Lehreinheiten** **Buchungs-Nr.**
10.–19.5.2011 Di, Do 18.00–22.00 96382/010

Aktiver Verkauf in der Hotellerie und Gastronomie

Ziel: Sie machen sich durch erfolgreichen Verkauf unentbehrlich und steigern dadurch Ihren persönlichen Marktwert.

Teilnehmer: Mitarbeiter/-innen aus der Hotellerie und Gastronomie wie z.B. Direktionsassistenten/-innen, Rezeptionisten/-innen, Verkaufs- und Reservierungsmitarbeiter/-innen sowie Service-Mitarbeiter/-innen.

Inhalt: Aktives Zuhören und Bedarfsermittlung – Wirkung der Körpersprache – Auswahl und Einsatz der Sprachmöglichkeiten – (Berufs-)Kleidung, Vorteile, Nachteile – Motivation der Mitarbeiter – Zusatzverkauf als Chance – gezielte Präsentation von Produkten oder Dienstleistungen (um besser zu verkaufen) – Rollenspiele – Erarbeitung von situationsbedingten Lösungen.

Trainer: Dieter Nurschinger

Hinweis: Einzel- und Gruppenarbeiten, Arbeit an Fallbeispielen.

»»

KOSTEN: EUR 210	DAUER: 12 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
1.7. und 2.7.2010	Do 9.00–17.00 Fr 9.00–13.00	96373/019
4.7. und 5.7.2011	Mo 9.00–17.00 Di 9.00–13.00	96373/010

Mit dem Gast erfolgreich telefonieren

Ziel: Sie kennen die Grundlagen der zielorientierten Gesprächsführung am Telefon. Sie wissen, dass in Ihrer Stimme Ihre seelische und körperliche Einstellung mitschwingt. Sie können auch schwierige Gespräche meistern und scheinbar „Uferloses“ auf den Punkt bringen.

Teilnehmer: Alle Mitarbeiter/-innen aus der Tourismus-Branche, die direkt mit Gästen zu tun haben.

Inhalt: Grundlagen der Gesprächsführung am Telefon erfahren – am Telefon „die Hand geben“ – Telefonieren und Körpersprache – „Stimme macht Stimmung“ – Telefonieren und persönliche Einstellung – „Umgang“ mit schwierigen Gesprächspartnern/-innen entwickeln – zielgerichtete und effektive Fragen stellen – positive Wörter und Formulierungen finden – Telefon und „Kosten“ bedenken.

Trainer: Irmgard Heinz, Kommunikationstrainerin

Hinweis: Prozessorientierte Übungen, Einzel- und Gruppenarbeit, Arbeit an Fallbeispielen.

KOSTEN: EUR 250 **DAUER: 12 Lehreinheiten** **Buchungs-Nr.**
6.4. und 7.4.2011 Mi, Do 9.00–17.00 96360/010

NEU

Gastronomie 2.0

Ziel: Face your Guests – eine Qualitätsoffensive für die Wiener Gastronomen. Das Bewusstsein dafür, dass es sich bei Ihrer Homepage quasi um ein zweites – wenn auch virtuelles – Lokal handelt, ist der Grundstein für den professionellen Auftritt im Netz. In diesem Seminar erfahren Sie, was es bedeutet, sich durch dieses denkbar wertvolle „Werkzeug Internet“ zu positionieren. Sie lernen die Chancen und Möglichkeiten kennen, die Ihnen das World Wide Web und die Social Media (Facebook & Co.) in ihrer direkten und weiteren Umgebung bieten, und was es heißt, nicht nur präsent, sondern aktiv zu sein und „Fans“ zu gewinnen.

Teilnehmer: Führungskräfte und Unternehmer/-innen aus der Gastronomie und Personen, die den Internetauftritt ihres Betriebs verbessern und gezielt nutzen wollen.

Inhalt: Zielgruppenanalyse – Beziehungsmarketing – Angebotslegung – Auftritt im Web – Suchmaschinen – Onlinereservierung – Social Media – interaktiver Austausch.

Trainer: Matthias Rathmayer, Unternehmensberater

KOSTEN: EUR 130	DAUER: 4 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.6.2010	Mo 14.00–18.00	96148/019
18.10.2010	Mo 14.00–18.00	96148/010
6.6.2011	Mo 14.00–18.00	96148/020

Rezeption



DIPLOM
LEHRGANG



Ausbildung zum/zur Rezeptionisten/-in

Lehrgangsführerin Mag. Ines Weissensteiner-Wiessler, Hotelmanagerin, Unternehmensberaterin

„Der/Die engagierte Rezeptionist/-in ist der/die Erst-Ansprechpartner/-in im Hotel. Sein/Ihr Wissen und Können sind der Grundstein für einen gelungenen Hotelaufenthalt. Bei dieser Ausbildung erhalten ‚Quereinsteiger/-innen‘ ein fundiertes Wissen im Bereich Rezeption.“

Willkommen im Hotel – als Rezeptionist/-in sind Sie für Gäste die erste Ansprechperson. Ihr Tätigkeitsbereich umfasst neben dem Empfang der Gäste und dem Check-in administrative und organisatorische Aufgaben. Wir vermitteln Ihnen die fachliche und persönliche Kompetenz in den Bereichen Marketing und Verkauf, Kommunikation, Bankett, EDV und Fachenglisch. Zusätzlich enthält der Lehrgang eine Basisschulung in der hotelspezifischen Software Fidelio.

Teilnehmer: Personen mit abgeschlossener Berufs- oder Schulbildung, die entweder ohne Vorkenntnisse im Hotellerie- und Gastronomiebereich eine Ausbildung machen möchten bzw. sich als angehende Rezeptionisten/-innen ein fundiertes Basiswissen aneignen wollen.

Teilnahmevoraussetzungen: Gute MS Office-Kenntnisse, gutes Deutsch und Englisch, positive Absolvierung des Assessment-Centers (Buchungs-Nr. 96220). Mindestalter: 18 Jahre.

Inhalt: Block 1 – Die Rezeption – Mittelpunkt jedes Beherbergungsbetriebes: Arbeitsabläufe im Rezeptionsbereich – von der Reservierung bis zur Abreise – praktische Übungen – technische Ausstattung und Hilfsmittel – Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen – effiziente Gästekartei – rechtliche Grundlagen – Planung im Logisbereich – Exkursion in ein Hotel.

Block 2 – Marketing und Verkauf im Hotel: Marketinggrundlagen – Mailings – Sales Calls – direkter Verkauf an den Gast – Onlineverkaufssysteme. Bringen Sie Drucksorten Ihres Betriebes oder eines Hotels Ihrer Wahl mit!

Block 3 – Das Bankettgeschäft – Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen: Werbung und Verkauf – effiziente Kundengespräche führen – Checklisten für die Buchung einer Veranstaltung – Organisation, Durchführung und erfolgreiche Nachbetreuung von Veranstaltungen.

Block 4 – Kommunikations- und Verhaltenstraining: Wahrnehmung schärfen – bewusster Einsatz von Stimme und Körpersprache – Bedeutung des Zuhörens – 1x1 des Telefonierens – zeitgerechtes Erkennen von Stresssituationen – Grenzen ziehen und positiv vermitteln.

Fortsetzung nächste Seite »»

« **Block 5 – EDV-Einsatz und Schriftverkehr im Hotel:** Sicherheit im Umgang mit allen Arten der Korrespondenz – Hotelreservierungssystem: Bearbeitung des gesamten Schriftverkehrs: Angebote, Serienbriefe, Reklamations- und Informationsschreiben in Stil und Formulierung – effiziente Nutzung von E-Mail und Internet im Hotel.

Block 6 – Englisch für Rezeption und Reservierungsmitarbeiter/-innen: Gebräuchliches Vokabular in der Hotellerie – Erarbeitung von Standardsituationen an der Rezeption – Englisch am Telefon – wiederholte Übungen, vor allem in Form von Rollenspielen.

Fortsetzung
**Lehrgang Ausbildung zum/zur
Rezeptionisten/-in**

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen sowie mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96420). Prüfungsgebühr: EUR 200.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 1.650	DAUER: 128 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
Tageslehrgänge		
8.9.–13.11.2010	Terminplan siehe Leitfaden	96120/010
23.2.–16.4.2011	Terminplan siehe Leitfaden	96120/020
Abendlehrgänge		
5.10.–4.12.2010	Terminplan siehe Leitfaden	96120/030
21.2.–30.4.2011	Terminplan siehe Leitfaden	96120/040

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

26.8.2010	Do	18.00–20.00	96221/010
20.1.2011	Do	18.00–20.00	96221/020

Ausbildung zum/zur Rezeptionisten/-in – Assessment-Center

Ziel: Das Assessment-Center soll Ihnen – aber auch dem Trainerteam – die Möglichkeit bieten festzustellen, ob dieser Lehrgang für Sie geeignet ist.

Teilnehmer: Interessenten/-innen der Ausbildung zum/zur Rezeptionisten/-in

Teilnahmevoraussetzungen:

- Gute MS Office-Kenntnisse, gutes Deutsch und Englisch
- Mindestalter: 18 Jahre

Inhalt: EDV-Test mit Schwerpunkt MS Office und persönliches Gespräch – Lernziele – Erwartungen und Interessen – Überprüfung der persönlichen Eignung – Gesamteindruck über die Sprachkompetenz und das Allgemeinwissen – Sprachgewandtheit in Deutsch und Englisch – Vorkenntnisse aus der Hotellerie und Umgang mit dem PC.

KOSTEN: kostenlos			Buchungs-Nr.
2.9.2010	Do	8.00–15.00	96220/010
3.2.2011	Do	8.00–15.00	96220/020

Hotelreservierungssysteme

Seminarreihe

Ziel: Sie erlernen die wichtigsten Aufgaben eines/-r Rezeptionisten/-in und erhalten eine detaillierte Einführung in die wichtigsten Hotelreservierungsprogramme. Sie erlangen dadurch ein weit gefächertes Spektrum an Erfahrung für die Arbeit an der Rezeption – unabhängig davon, welches der 3 Systeme an Ihrem zukünftigen Arbeitsplatz verwendet wird. Die wichtigsten Abläufe in einem Hotel werden praxisnah und zielgerecht vorbereitet.

Teilnehmer: Mitarbeiter/-innen aus Hotellerie und Gastronomie, die einen Umstieg zur Rezeption planen, sowie Neueinsteiger/-innen.

Hinweis: Die einzelnen Seminare (Fidelio: Buchungs-Nr. 96320, Protel: Buchungs-Nr. 96349 und Amadeus: Buchungs-Nr. 96366) können unabhängig voneinander gebucht werden.



Nutzen Sie das WIFI-Paketpreis-Angebot: Bei Buchung der gesamten Seminarreihe ermäßigt sich die Teilnahmegebühr auf EUR 165 beim letzten Modul.

Hotelreservierungssysteme – Bildungsnachweis

HOGATEX

PROTEL

FIDELIO

Nach Absolvierung aller drei Seminare können Sie kostenlos Ihren „Hotelreservierungssysteme-Bildungsnachweis“ bei uns anfordern

Arbeiten an der Rezeption mit FIDELIO 7.14

Seminar 1 – Hotelreservierungssysteme

Inhalt: Der Hotelbetrieb: Klassifizierung und Qualität – Gästezimmer – Gästewünsche, – Qualität der Hotelleistungen – Reklamationsbehandlung – die Rezeption: technisches Equipment und Arbeitsinstrumente – der Gast als Mittelpunkt an der Rezeption – Gästestrukturen und ihre Bedürfnisse – Rezeptionsmitarbeiter: Organigramm – Aufgaben und Qualifikation – Reservierungsarten: rechtliche Anforderungen – Gästebetreuung: professionell am Telefon und der gelungene Aufenthalt –»»

«« Fachvokabular richtig einsetzen – Navigation in Fidelio und praktische Anwendungen: Reservierungen für Individualgäste anlegen – Gästewünsche bearbeiten – Funktionstastenmenü effizient einsetzen – Erstellen von Reports – Check-in- und Check-out-Optionen.

Trainer: Susanne Latzenhofer, Tourismusschulen Modul

KOSTEN: EUR 340	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
26.11.–4.12.2010	Fr 17.00–21.00 Sa 9.00–17.00	96320/010
13.–28.5.2011	Fr 17.00–21.00 Sa 9.00–17.00	96320/020

Amadeus Hotel Front Office (HOGATEX)

Seminar 2 – Hotelreservierungssysteme

Inhalt: Anlage von Karteikarten mit den notwendigen Informationen – Anlegen von einfachen Reservierungen – Check-in von reservierten Gästen sowie Check-in von Passanten – Aufbuchen von Rechnungen – Saldieren von Rechnungen und Check-out – Freimelden von Zimmern – Abschluss der Schicht – hilfreiche Listen für den Anfang – Behandlung häufiger Gastanfragen.

Trainer: Markus Schauer, Vertriebscoach, Hoteldirektor

Hinweis: Auf Anfrage und bei ausreichender Teilnehmeranzahl ist auch ein Aufbaumodul möglich.

KOSTEN: EUR 210	DAUER: 8 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
4.4.2011	Mo 9.00–17.00	96366/010

Arbeiten an der Rezeption mit PROTEL

Seminar 3 – Hotelreservierungssysteme

Inhalt: Arbeitsinstrumente und Aufgaben an der Rezeption – Grundlagen des Beschwerdemanagements – Verkaufsgespräche und Reservierungsabläufe bis zur Bestätigung – Yield-Management (Verkaufen zum jeweils richtigen Preis) – rechtliche Rahmenbedingungen und Bestimmungen – Zimmerkategorien – Gästekartei – Check-in – Check-out – Zahlungen – Abrechnungen und Rechnungslegung – Aufbuchen aller Leistungen während des Gästeaufenthalts.

Trainer: Manfred Adelsberger, PROTEL-Trainer

Hinweis: Es wird jeweils die aktuellste Version des Programms gelehrt. Auf Anfrage und bei ausreichender Teilnehmeranzahl ist auch ein Aufbaumodul möglich.

KOSTEN: EUR 340	DAUER: 16 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
7., 8. und 11.4.2011	Do, Mo 18.00–22.00 Fr 9.00–17.00	96350/010

Management im Housekeeping

Ziel: Fit für die nächste Etage auf der Karriereleiter – Sie erhalten praxisnah und kompakt Kenntnisse zum Thema Housekeeping. Die Zufriedenheit Ihrer Gäste steht im Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit. Durch Ihre fachlichen und persönlichen Kompetenzen können Sie die Fähigkeiten Ihrer Mitarbeiter/-innen fördern und optimieren. Sie erarbeiten selbstständig betriebs-spezifische Lösungen, damit sich Ihre Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Teilnehmer: Personen mit abgeschlossener Berufs- oder Schulbildung, die entweder ohne Vorkenntnisse im Hotellerie- und Gastronomiebereich eine Ausbildung machen möchten oder sich als angelernte Mitarbeiter/-innen im Bereich Housekeeping ein fundiertes Basiswissen aneignen wollen. Zimmermädchen mit und ohne Praxis. Alle Beherbergungsbetriebe und Hotels, die sich effizientes Arbeiten im Housekeeping wünschen.

Inhalt: Mitarbeiter/-innen im Housekeeping als Gastgeber/-innen – Auftreten und Umgang mit dem Gast – Wie wichtig sind adrette Uniform und Hygiene? – Der erste Eindruck zählt! – richtiges Verhalten bei Reklamationen – interne Kommunikation – Arbeitsabläufe festlegen – Rationalisierung der Arbeitsweise – Zimmerreinigung – Bleibezimmer und Abreisezimmer – effizienter Einsatz von Reinigungsmitteln und Geräten – Wäsche-rei – Unfallverhütung.

Trainer: Mag. Maria Radinger, Trainerin in der Hotellerie, Tourismusschulen Modul

Hinweis: Auf Anfrage und bei ausreichender Teilnehmeranzahl kann dazu auch ein Aufbaukurs abgehalten werden.

KOSTEN: EUR 290	DAUER: 16 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
8.11. und 9.11.2010	Mo, Di 9.00–17.00	96139/010
14.3. und 15. 3.2011	Mo, Di 9.00–17.00	96139/020

Spezialveranstaltungen

Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Zeugnis

Ziel: Sie erhalten eine Ausbildung, die den vielfältigen Anforderungen an die Ausbildung von geprüfem Bäderpersonal gerecht wird. Durch gezielte Modulschulungen wird neben dem Bäderhygienegesetz und der Bäderhygieneverordnung eine Vielzahl von weiteren Regelungen abgedeckt, die Sie zu verstehen und umzusetzen lernen.

Teilnehmer: Personen, die mit dem Betrieb und der Beaufsichtigung von Bädern, Solarien und sonstigen Wellness-einrichtung betraut sind.

Hinweis: Die neue ÖNORM S 1150 regelt die verschiedenen Aufgabengebiete, die sich in diesem Bereich ergeben, und schreibt für jeden Betrieb ausdrücklich gezielt geschultes Personal vor. Je nach Tätigkeitsbereich wählen Sie das für Ihren Tätigkeitsbereich passende Modul aus. Die Stundenpläne aller Module sind zeitlich abgestimmt, sodass alle Module gleichzeitig besucht werden können. Nach Abschluss der gesamten Modulfolge findet eine gemeinsame Prüfung für alle Teilnehmer der Kursreihe statt, wobei Sie nur über die Teile geprüft werden, die Sie besucht haben. Die Kurse finden in Kooperation mit dem WIFI St. Pölten statt. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein Zeugnis. Prüfungsgebühr pro Spezialgebiet: EUR 50.

Kursort: Die Kurse werden im WIFI St. Pölten, Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten abgehalten.



Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal



Ausbildung zur Badeaufsicht

Seminar 1 – Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Inhalt: Einhaltung der Badeordnung bei Beckenbädern, Oberflächengewässern und Kleinbadeteichen – Sicherstellung der Erste-Hilfe Leistung.

Teilnahmevoraussetzungen: Helferschein nicht älter als 5 Jahre, Erste-Hilfe-Kurs, 16-stündig, nicht älter als 5 Jahre, Mindestalter 18 Jahre.

KOSTEN: EUR 190	DAUER: 16 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.2. und 1.3.2011	Mo, Di 8.00–16.00	97161/010

Ausbildung zum/zur Saunawart/-in

Seminar 2 – Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Inhalt: Betriebsführung der Sauna-Anlage unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte.

Teilnahmevoraussetzungen: Erste-Hilfe-Kurs, 16-stündig, nicht älter als 5 Jahre, Mindestalter 18 Jahre.

KOSTEN: EUR 190	DAUER: 16 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.2. und 1.3.2011	Mo, Di 8.00–16.00	97162/010

Ausbildung zum/zur Badewart/-in für Bäder mit Kleinbecken

Seminar 3 – Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Inhalt: Badeaufsicht und die Betriebsführung von Badeanlagen mit Kleinbecken und einer eventuell angeschlossenen Sauna unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte.

Teilnahmevoraussetzungen: Erste-Hilfe-Kurs, 16-stündig, nicht älter als 5 Jahre, Mindestalter 18 Jahre.

KOSTEN: EUR 250	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.2., 1. und 2.3.2011	Mo-Mi 8.00–16.00	97163/010

Ausbildung zum/zur Badewart/-in für Bäder mit Großbecken

Seminar 4 – Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Inhalt: Badeaufsicht und die Betriebsführung von Badeanlagen mit Großbecken und einer eventuell angeschlossenen Sauna unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte.

Teilnahmevoraussetzungen: Helferschein nicht älter als 5 Jahre, Erste-Hilfe-Kurs, 16-stündig, nicht älter als 5 Jahre, Mindestalter 18 Jahre, Zusatzausbildung mit besonderer Berücksichtigung von Ertrinkungsnotfällen.

KOSTEN: EUR 330	DAUER: 40 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.2.–4.3.2011	Mo–Fr 8.00–16.00	97164/010

Ausbildung zum/zur Bädertechniker/-in

Seminar 5 – Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Inhalt: Betrieb und Wartung der technischen Einrichtungen von Bädern und Wellnessanlagen – Badewasser-Aufbereitungsanlagen, sachgerechter Umgang mit Chlorgas, Chlorgasverbindungen und anderen Wasseraufbereitungs-Chemikalien.

Teilnahmevoraussetzungen: Erste-Hilfe-Kurs, 16-stündig, nicht älter als 5 Jahre, Ausbildung für Chemikalienumgang, abgeschlossene technische Berufsausbildung, 3-jährige Praxis, Mindestalter 18 Jahre.

KOSTEN: EUR 390	DAUER: 48 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.2.–7.3.2011	Mo–Fr 8.00–16.00	97166/010

Ausbildung zum/zur Bademeister/-in

Seminar 6 – Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Inhalt: Betriebs- und Personalführung bei größeren Badeanlagen mit Beckenbädern und einer eventuell angeschlossenen Sauna unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte.

Teilnahmevoraussetzungen: Helferschein nicht älter als 5 Jahre, Erste-Hilfe-Kurs, 16-stündig, nicht älter als 5 Jahre, Mindestalter 18 Jahre, Zusatzausbildung mit besonderer Berücksichtigung von Ertrinkungsnotfällen, 12 Monate Praxis als Badewart innerhalb der letzten 5 Jahre, Mindestalter 18 Jahre.

KOSTEN: EUR 650	DAUER: 80 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.2.–11.3.2011	Mo–Fr 8.00–16.00	97167/010

Ausbildung zum/zur Badewart/-in für Kleinbadeteiche und Bäder an Oberflächengewässern

Seminar 7 – Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal

Inhalt: Kleinbadeteiche und Bäder an Oberflächengewässern – Betriebsführung der Badeanlage mit Kleinbadeteich und/oder einem Bad an einem Oberflächengewässer unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte.

Teilnahmevoraussetzungen: Helferschein nicht älter als 5 Jahre, Erste-Hilfe-Kurs, 16-stündig, nicht älter als 5 Jahre, Mindestalter 18 Jahre, Zusatzausbildung mit besonderer Berücksichtigung von Ertrinkungsnotfällen.

KOSTEN: EUR 330	DAUER: 40 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
28.2.–4.3.2011	Mo–Fr 8.00–16.00	97165/010



TOP DIPLOM
LEHRGANG



Veranstaltungs- management und Eventmarketing

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Mit neuem Wissen in die Selbstständigkeit

Mit Abschluss dieser Ausbildung
besteht die Möglichkeit, sich
selbstständig zu machen..

Inklusive des vergünstig- ten Besuchs der Veran- staltung

„Präsentationstechnik“

► Buchungs-Nr. 1364

Lehrgangsführerin Karin Luise Stasny, Geschäftsführerin einer Kommunikationsagentur

Lehrgangsführer Erich Kulicska, technischer Leiter

„Events haben sich längst als Instrument einer innovativen Kommunikation etabliert. Mit diesem Lehrgang erlangen Sie eine fundierte Basisausbildung zum/zur Rundum-Dienstleister/-in einer rasch wachsenden Zukunftsbranche, der/die vom Konzept bis zur Erfolgskontrolle Kunden- oder Eigenveranstaltungen nachhaltig abzuwickeln weiß.“

Die Präsentationsform der Zukunft – erkennen Sie Events als Kommunikations- und Marketinginstrument mit Erlebnischarakter. Fachexperten/-expertinnen aus der Praxis vermitteln Ihnen das Know-how zur strategischen und professionellen Planung, Organisation und Durchführung. Binnen 2 Semestern erwerben Sie Fachwissen aus den Bereichen Veranstaltungsmanagement und Eventmarketing. Ob Firmenevents, öffentliche Veranstaltungen, Sport-, Kulturveranstaltungen oder andere Eventformen – Ihre Veranstaltungen werden sofort und nachhaltig begeistern.

Teilnehmer: Personen, die sich mit Veranstaltungsorganisation & Planung bzw. Kommunikation & Marketing in folgenden Bereichen befassen: Reisebüros, Incentive-Agenturen, Tourismusorganisationen, Hotellerie, Eventagenturen, Caterer, Betreiber/-innen bzw. Mitarbeiter/-innen von Freizeitzentren und Einkaufszentren, Stadt- und Gemeindeverwaltungen, Marketing- und PR-Abteilungen von Industriebetrieben, Banken, Versicherungen, Kulturorganisationen (Kulturprojektgruppen), Sportorganisationen (Sportprojektgruppen), Organisatoren/-innen von Fun-Events.

Teilnahmevoraussetzungen:

- verpflichtender Besuch einer der beiden Informationsveranstaltungen
- Mindestalter von 21 Jahren - schriftliche Bewerbung mit Motivationsschreiben inkl. Lebenslauf.

Inhalt: Marketing & Kommunikation: Marketing- und Kommunikationsgrundlagen. **Eventmarketing:** Zielgruppenanalyse – Public- und Business-Events – Sonderwerkzeuge. **Kostenrechnung:** MwSt.-Sätze – Umsatz & Gewinn – Event-Budgetierung. **Mediaplanung:** Medien in Österreich – Zielgruppen – Fachbegriffe. **Kommunikation:** Werbemittel – PR – klassische »



«« Werbung. **Projektmanagement:** Planung & Organisation – Dokumentation – Checklisten – Pläne. **Konzept und Präsentation:** Konzepterstellung – Präsentation vor und für Kundengruppen – Videoanalyse. **Eventmanagement:** Eventplanung – Lieferanten & Partner – Transfers – Hotels und Locations – Akteure. **Recht:** Veranstaltungsrecht – Arbeitsrecht – Bürgerliches Recht – Gastronomie und Gewerbeordnung – Veranstaltungsstättengesetze – Copyright – Werknutzungsrecht. **Sponsoring:** Strategien – Sponsorenverträge. **Eventtechnik:** Bühne & Rigging – Licht – Ton – Video – Konferenz – Dolmetsch – Sicherheit – Behörden – Haftung – Versicherung. **Grafik:** Grafik & Bild – Layout – Druck und Druckverfahren. **Eventcatering:** Vorschriften & Hygiene – Erlebnis-Catering – Kalkulationen. **Dramaturgie und Inszenierung:** Inszenierung & szenische Mittel – Storytelling. **Staffmanagement:** Aufbau – Entwicklung und Einsatz von Teams – Auswahl – Teambuilding – Führungsstil. **Sportveranstaltungen:** Kreation – Planung – Umsetzung. **Kulturveranstaltungen:** Planung und Ablauf kultureller Veranstaltungen. **Entertainment für Events:** Programmauswahl – Künstler. **Jugendevents:** Planung – Ablauf.

Hinweis: Workshops und Exkursionen lassen Sie die Praxis erleben. Nach dem ersten Semester ist eine Zwischenprüfung zu absolvieren. Für die Zwischenprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96495).

Prüfungsgebühr: EUR 250. Sie haben nach Abschluss der Ausbildung und 5 Jahren Praxis als Selbstständige/-r die Möglichkeit, die Zertifizierung zum/zur „zertifizierten Event- und Veranstaltungskaufmann/-frau FV“ beim Fachverband Freizeitbetriebe zu beantragen.

Abschluss: Der Lehrgang wird mit einer Präsentation der Projektarbeit sowie einer mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96496). Prüfungsgebühr: EUR 250.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

GESAMTKOSTEN:	GESAMTDAUER:	Buchungs-Nr.
EUR 4.200*	2 Semester, 280 Lehreinheiten	
Start: 15.9.2010	Mi, Do, Fr 18.00–22.00	96195/010
	Sa 9.00–17.00	

*exkl. der speziellen Exkursionskosten

Kostenlose Informationsveranstaltung

Informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

15.6.2010	Di	18.00–20.00	96194/019
2.9.2010	Do	18.00–20.00	96194/010
15.6.2011	Mi	18.00–20.00	96194/020

www.wifiwien.at

Wirtschaftspatenschaft



Mag. Gerda Zeman-Steyrer,
Baxter AG

„Die Lehrgänge des WIFI – so beispielsweise der Lehrgang ‚Veranstaltungsmanagement und Eventmarketing‘ – werden für und von unseren Mitarbeitern/-innen deshalb gerne gebucht, weil sie praxisorientiert und unmittelbar umsetzbar sind. Mit diesem und anderen Top-Diplom-Lehrgängen bietet das WIFI Wien einen Anreiz für unsere Mitarbeiter/-innen, denn das im Lehrgang erworbene Wissen wird durch eine Diplomprüfung manifestiert. Ein entscheidender Vorteil am Beginn bzw. während einer Karriere in unserem Unternehmen.“



LEHRGANG



Ausbildung zum Wedding Planner

Mit neuem Wissen in die Selbstständigkeit

Mit Abschluss dieser Ausbildung besteht die Möglichkeit, sich selbstständig zu machen.

Lehrgangsinhalte Mag. Angela Lindner, Wedding Planner

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

Sie erlernen anhand praktischer Beispiele und hilfreicher Inputs die Grundlagen des Hochzeitsprojektmanagements. Darüber hinaus erhalten Sie einen Einblick in die Abläufe der Unternehmensgründung. Gemeinsam mit der Kursleitung erarbeiten Sie gesamte Projektabläufe an gezielten Fallstudien, vermittelt durch Vorträge, Gastbeiträge und Exkursionen. An erlebten Beispielen erfahren Sie die Risiken und Tücken der Hochzeitsorganisation und entwickeln ein eigenes Praxisprojekt.

Teilnehmer: Organisationsstarke und kreative Personen, die sich in einer jungen und dynamischen Berufssparte verwirklichen wollen.

Teilnahmevoraussetzungen:

- Kenntnisse im Projektmanagement
- Mindestalter 21 Jahre

Inhalt: Unternehmensgründung – rechtliche Grundlagen zur Erlangung der Gewerbeberechtigung – allgemeine rechtliche Grundlagen – Zeitmanagement – Hochzeitsbudget – Controlling – Kulturkreise – Hochzeitsbekleidung – Frisur – Make-up – Trauungszeremonien – Ehevertrag – Agape und Tafel – Blumen – Drucksorten – Musik und Licht – Fotografie und Videografie – Transportmittel – Konflikt- und Pannenmanagement.

Abschluss: Die Ausbildung wird mit einer schriftlichen Prüfung abgeschlossen. Die Prüfungsgebühr ist in den Lehrgangskosten enthalten.

KOSTEN: EUR 850

DAUER: 72 Lehreinheiten

Buchungs-Nr.

7.10.–3.12.2010

Do–Fr 17.00–21.00

96197/010



Ausbildung zum/zur Fremdenführer/-in

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Mit neuem Wissen in die Selbstständigkeit

Mit Abschluss dieser Ausbildung
besteht die Möglichkeit, sich
selbstständig zu machen.

**Lehrgangsleiterin Bibiane Krapfenbauer-Horsky, Präsidentin d. Vereins d. geprüften
Fremdenführer/-innen,**

Lehrgangsleiterin Mag. Lisa Zeiler, staatlich geprüfte Fremdenführerin

„Fremdenführer/-innen sind wichtige Repräsentanten unseres Landes. Sie vermitteln das kulturelle
Erbe und tragen wesentlich dazu bei, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen.“

Um Qualität auf hohem Niveau zu gewährleisten, sind bestausgebildete Fremdenführer/-innen unerlässlich. Dieser Lehrgang zur Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung leistet dazu schon seit Langem seinen sehr praktikablen Beitrag. Die 4 Semester dieser Ausbildung sind systematisch aufgebaut. Einen besonderen Schwerpunkt bildet die praktische Arbeit. Durch Exkursionen, Museumsbesuche, Kommunikationstrainings und geschichtliches Wissen erhalten und stärken Sie die Kompetenzen, die Sie nach Abschluss dieser Ausbildung als Fremdenführer/-in im Umgang mit Menschen auszeichnen. Der Lehrgang entspricht dem europäischen Standard EN 15565.

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

Teilnahmevoraussetzungen: Für die Anmeldung zu diesem Lehrgang ist der Besuch einer der kostenlosen Informationsveranstaltungen (Buchungs-Nr. 97170) verpflichtend.

Inhalt: Geschichte einschließlich politischer Bildung – Kunstgeschichte – Musik-, Theater- und Literaturgeschichte – Stadtgeschichte – Wirtschafts- und Sozialkunde einschließlich Rechnungswesen und Betriebswirtschaft – Fremdenverkehrs- und Wirtschaftsgeografie – Fremdenverkehrslehre – Präsentations- und Kommunikationstechniken – Rechtskunde – Berufskunde – Erste Hilfe. Jedes Semester Exkursionen!

Hinweis: Prüfungsanmeldung: Die Anmeldung muss bis spätestens 6 Wochen vor Prüfungsbeginn bei der Meisterprüfungsstelle der WK Wien einlangen. Für nähere Informationen zur Befähigungsprüfung steht Ihnen die Meisterprüfungsstelle der WK Wien, 1030 Wien, Rudolf-Sallinger-Platz 1, Tel. 01/514 50-2411, www.wko.at/wien/meisterpruefung, gerne zur Verfügung. **Der Besuch des Vorbereitungskurses ist für den Prüfungsantritt verpflichtend.**

Alle Busfahrten im Rahmen der Exkursionen sind im Preis inkludiert.

Dieser Vorbereitungskurs beginnt alle 2 Jahre.

Wir weisen darauf hin, dass Gesetzesänderungen nach Drucklegung des Kursbuches möglich sind!

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 4.320*	DAUER: 920 Lehreinheiten, 4 Semester	Buchungs-Nr.
Start: 14.2.2011	Mo, Mi, Fr 18.00–21.00	97171/010
	Sa 9.00–17.00	

*exkl. Eintritt zu Sehenswürdigkeiten

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

4.9.2010	Sa	15.00–17.00	97170/010
19.1.2011	Mi	15.00–17.00	97170/020

Freizeit, Fremdenverkehr, Reisen



DIPLOM
LEHRGANG



Ausbildung zum/zur Reisebetreuer/-in – Reise- leiter/-in

Lehrgangsheiterin Ursula Schwarz, staatlich geprüfte Fremdenführerin

„Der/Die gute Reiseleiter/-in ist seinen/ihren Kunden/-innen eine solide Brücke – zwischen seiner/ihrer Heimat und der fernen Fremde, die sie erkunden. Dieser Lehrgang schafft für diese Aufgaben und Herausforderungen ein solides Fundament.“

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Inklusive des vergünstigten Besuchs der Veranstaltung

„English Conversation“
► Buchungs-Nr. 4117

Die optimale Reisegestaltung – als Reiseleiter/-in sind Sie das Bindeglied zwischen Reiseziel, Teilnehmern/-innen und Veranstaltern. Wir vermitteln Ihnen das fachliche und persönliche Know-how, um alle Anforderungen zu erfüllen. Um Ihre Organisations- und Informationsfähigkeiten zu vertiefen, erwerben Sie Fachvokabular und Wissen zu Kultur und Geschichte. Zusätzlich erwerben Sie persönliche Kompetenzen im Bereich Kommunikation.

Teilnehmer: Personen, denen der Umgang mit Menschen Spaß macht und die Gäste bei Reisen im In- und Ausland betreuen möchten.

Teilnahmevoraussetzungen:

- Allgemeinbildung
- kommunikative Fähigkeiten
- Fremdsprachen, sehr gute Deutschkenntnisse
- Besuch der Informationsveranstaltung und
- positive Absolvierung des Aufnahmegesprächs.

Inhalt: Grundlagen in Geschichte, Kunstgeschichte, Religionen und Geografie – rhetorische Kommunikation – Körpersprache – Gruppendynamik und interkulturelle Kompetenzen – Rechnungswesen – Rechtskunde und Reisebürorecht – Reisekostenabrechnung – Marketing und Eigen-PR – Reiseplanung und Reisemanagement – Erste Hilfe – Hotelmanagement – Bustrainings mit Exkursionen – Trainingsfahrten – Sicherheit bezüglich Bus – inhaltliche Erarbeitung von Reisen mit Referaten – Englisch als Brückensprache – Reisebüro-Organisation. Es werden praktische Trainingseinheiten durchgeführt. Im Selbststudium werden ca. 10 bis 15 Referate von den Teilnehmern/-innen während des Lehrgangs erarbeitet. »»



« **Abschluss:** Die Ausbildung wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96475). Prüfungsgebühr: EUR 200.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 2.290	DAUER: 320 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
11.10.2010–14.3.2011	Mo, Mi, Fr 18.00–21.00	96175/010
	Do, Sa 8.30–16.30	

Kostenlose Informationsveranstaltung

Jetzt informieren und anmelden auf www.wifiwien.at

24.6.2010	Do	19.00–21.00	96176/029
23.9.2010	Do	19.00–21.00	96176/010
21.6.2011	Di	19.00–21.00	96176/020

Aufnahmegespräch

Ziel: Das Aufnahmegespräch soll Ihnen – aber auch dem Trainerteam – die Möglichkeit bieten festzustellen, ob dieser Lehrgang für Sie geeignet ist.

Teilnehmer: Interessenten/-innen der Ausbildung zum/zur Reisebetreuer/-in und Reiseleiter/-in.

Inhalt: Es werden Lernziele, Erwartungen und Interessen abgeglichen und besprochen. Überprüfung der persönlichen Eignung durch einen mündlichen Test, um einen Gesamteindruck über die Sprachkompetenz und das Allgemeinwissen zu erlangen. Inhaltlich liegt das Hauptaugenmerk auf den im Lehrgang besonders relevanten Gegenständen wie z.B. Grundwissen über Geografie, Geschichte, Österreich etc.

Trainer: Ursula Schwarz, staatlich geprüfte Fremdenführerin

Hinweis: Bei positiver Absolvierung des Gesprächs werden Ihnen die Veranstaltungskosten im Zuge der Buchung des Lehrgangs (Buchungs-Nr. 96175) gutgeschrieben.

KOSTEN: EUR 95	Buchungs-Nr.	
30.9.2010	Do 17.00–22.00	96177/010



Ausbildung zur Reisebürofachkraft

Einführung in die Reisebürofachkunde

Lehrgangleiterin Dorothea Sturma, Reisebüroangestellte

„In diesem Lehrgang erhalten Sie einen Gesamtüberblick über die Tätigkeiten im Reisebüro und lernen die wichtigsten Tourismusdestinationen, Fluglinien, Fachausdrücke und Reiseveranstalter kennen.“



Basis

Von der Buchung bis zur Rückkehr – als Reisebürofachkraft erfüllen Sie Gästen ihren Urlaubswunsch. Der praxisnahe Lehrgang macht Sie mit allen Bereichen einer Reisebürokraft und branchenspezifischen Ausdrücken vertraut. Sie erwerben Fachwissen in den Bereichen Tourismusgeografie, Hotels, Reiserecht, Marketing, Kommunikation und Beschwerdemanagement.

Teilnehmer: Personen mit abgeschlossener Berufsausbildung, abgeschlossener Fachschule oder Matura, die einen Einstieg in die Reisebürobranche suchen.

Teilnahmevoraussetzungen:

- gute MS Office/Outlook- und Internet-Kenntnisse
- gute Englisch-, Deutsch- und Geografiekenntnisse
- Mindestalter: 18 Jahre

Inhalt: Tourismusgeografie – Reiseveranstalter – Hotels und Kategorien – Kataloge – Fachvokabular – Buchungs- und Organisationssysteme – Flugreservierungssystem Galileo – allgemeine Reisebedingungen – Reiserecht – Reiseversicherungen – Marketinggrundlagen – Kundenakquisition – EDV im Reisebüro – Einführung ins CRS – Verkaufspsychologie und Verkaufstraining – Kommunikation und Beschwerdemanagement. Exkursionen lassen Sie die Praxis erleben.

Veranstaltungsort: Die Schulungen für Galileo finden bei TraviAustria, Dresdner Straße 81-85, 1220 Wien statt. Alle Theorieeinheiten werden am WIFI Wien abgehalten.

Abschluss: Die Veranstaltung wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96480). Prüfungsgebühr: EUR 190.

Nach Absolvierung des Aufbaulehrganges (Buchungs-Nr. 96182) können Sie bei erfolgreichem Abschluss das Diplom über die gesamte Ausbildung erlangen.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 1.295	DAUER: 112 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
1.9.–2.12.2010	Mo, Mi 18.00–22.00	96180/010
10.1.–13.4.2011	Sa 9.00–17.00	96180/020

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen, Diskussionsforum, Chatroom, interner Mailverkehr und Lerntypentest.

Inklusive des vergünstigten Besuchs der Veranstaltung

„Englisch für Reisebüroangestellten“
► Buchungs-Nr. 4321



Aufbau – Ausbildung zur Reisebürofachkraft

Sie erweitern Ihre Kenntnisse und erlernen die praxisorientierte Umsetzung Ihres Wissens.

WIFI@Community

Download von Lernunterlagen,
Diskussionsforum, Chatroom,
interner Mailverkehr und
Lerntypentest.

Mit neuem Wissen in die Selbstständigkeit

Mit Abschluss dieser Ausbildung
besteht die Möglichkeit, sich
selbstständig zu machen.

Teilnehmer: Absolventen/-innen des Lehrgangs „Ausbildung zur Reisebürofachkraft – Basis“ (Buchungs-Nr. 96180).

Inhalt: Kommunikation – Beschwerdemanagement – Verkaufspsychologie – Ticketing, Profiles und Travel Choice Policy – Tourismusgeografie – Berechnung von Individualreisen.

Veranstaltungsort: Die Schulungen für Galileo finden bei TraviAustria, Dresdner Straße 81-85, 1220 Wien statt. Alle Theorieeinheiten werden am WIFI Wien abgehalten.

Abschluss: Die Veranstaltung wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein Diplom über Basis- und Aufbaulehrgang. Für die Abschlussprüfung ist eine Anmeldung erforderlich (Buchungs-Nr. 96482). Prüfungsgebühr: EUR 190.

Für Detailinformationen fordern Sie bitte den Leitfaden an.

KOSTEN: EUR 595	DAUER: 56 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
4.5.–15.6.2011	Mi, Mo 18.00–22.00 Sa 9.00–17.00	96182/010

NEU

GALILEO-Reservierungssystem

Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung

Ziel: Dieser Kurs bereitet Sie auf das Modul 3 der Prüfung im Rahmen der Befähigungsprüfung Reisebüro vor. Sie lernen anhand der praktischen Arbeit im System den Umgang mit dem Reservierungssystem Galileo.

Teilnehmer: Teilnehmer/-innen an der Befähigungsprüfung Reisebüro und Personen, die sich für ihren beruflichen Werdegang mit Galileo vertraut machen möchten.

Inhalt: Tarifarten – Routings – Tariffberechnung – Meilenbuchung – Währungsumrechnung – Taxen – Low Fare Shopping – IATA Areas.

Veranstaltungsort: Der Kurs findet bei TraviAustria, Dresdner Straße 81-85, 1220 Wien statt

KOSTEN: EUR 295	DAUER: 24 Lehreinheiten	Buchungs-Nr.
4.–9.10.2010	Mo–Fr 18.00–22.00	96580/010
3.–10.3.2011	Mo–Fr 18.00–22.00	96580/020

Zinsenlose Teilzahlung für Ihre Karriere!

Ihre Aus- und Weiterbildung
gibt's auf einmal, Ihre Kursgebühren
auf Raten!

Mit dem Teilzahlungsservice des WIFI Wien können Sie Ihren Kurs in gleich hohen (aufeinanderfolgenden) monatlichen Raten bezahlen – und das ZINSENLOS!

Und so einfach geht's:

- Teilzahlungswunsch vor Kursbeginn bekannt geben
- Anzahl der Raten (je nach Kursdauer minimal 2, maximal 15) vereinbaren
- Letzte Rate mit Kursende bezahlen

ANMELDEFORMULAR



Bitte Anmeldung per Fax: 01/476 77-5588 oder per Post an: WIFI-Kundenservice, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien



Ich melde mich für folgende Veranstaltung(en) verbindlich an:

 /

Buchungs-Nr.

Titel

Teilnehmernummer (interner Vermerk)

 /

Buchungs-Nr.

Titel

Teilnehmernummer (interner Vermerk)

 /

Buchungs-Nr.

Titel

Teilnehmernummer (interner Vermerk)

 /

Buchungs-Nr.

Titel

Teilnehmernummer (interner Vermerk)

Rechnung ist auszustellen an:

Privat

Firma (bitte Punkt 1 und 2 ausfüllen)

1. TEILNEHMER/-IN (BITTE NUR EINE PERSON PRO ANMELDUNG EINTRAGEN):		
Nachname		
Vorname	Akad. Grad	
SVNR*	Geburtsdatum	Geburtsort
Privatadresse		
PLZ/Ort		
Telefon/Mobilnummer (tagsüber)		
E-Mail-Adresse		

2. FIRMENANGABEN (NOTWENDIG, WENN FIRMA VERTRAGSPARTNER IST):	
Firmenname	
Ansprechpartner/-in	
Firmenadresse	
PLZ/Ort	
Telefon (tagsüber)	
Fax	
E-Mail-Adresse	

Bitte vollständig ausfüllen! Wir benötigen Ihre Angaben für eventuelle Rückfragen bzw. die Ausstellung von Zeugnissen.

* Bei Kostenvorschlägen für AMS bzw. Fördergeber meist erforderlich.

Ich wünsche Teilzahlung

Teilzahlung nur innerhalb der Kursdauer möglich.

Mindestens 2, maximal 15 monatliche Teilbeträge in gleicher Höhe.

Prüfungskosten sind von der Teilzahlung ausgenommen.

Datum, Unterschrift

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Wien in der letztgültigen Fassung. Nachfolgend ein Auszug aus den AGBs:

Stornierungen: Stornierungen können nur schriftlich entgegengenommen werden. Sollte ein Teilnehmer/eine Teilnehmerin am Veranstaltungsbesuch verhindert sein, kann eine Stornierung bis 14 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn (lt. Eingangsstempel) kostenfrei erfolgen. Bei Abmeldungen, die später als 14 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn einlangen, muss eine Stornogebühr von 50 % verrechnet werden. Bei Stornierungen am ersten Tag der Veranstaltung bzw. danach wird der komplette Veranstaltungsbeitrag fällig, dies gilt auch dann, wenn Teilzahlungen vereinbart wurden. Die Stornogebühr entfällt, wenn vom Teilnehmer/von der Teilnehmerin ein der Zielgruppe entsprechender Ersatzteilnehmer nominiert wird, der die Veranstaltung besucht und den Teilnehmerbeitrag leistet. Der/Die ursprüngliche Teilnehmer/-in bleibt jedoch für die Kurskosten haftbar. Bei unvorhergesehener Erkrankung des Teilnehmers/der Teilnehmerin ist eine ärztliche Bestätigung nachzureichen.

Datenschutz: Alle persönlichen Angaben der Teilnehmer/-innen werden vertraulich behandelt. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Mit der Übermittlung der Daten willigen die Teilnehmer/-innen bzw. Interessenten/-innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, Geburtsdatum, SVNR, Geburtsort, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen, Zusendeadresse oder Privatadresse), die elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelt werden, gespeichert und für die Übermittlung von Informationen verwendet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein. Bei Vorbereitungslehrgängen zur Befähigungsprüfung bzw. Meisterprüfung willigen die Teilnehmer/-innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, SVNR, Geburtsdatum, Geburtsort, Adresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen) zwecks nachfolgender Prüfung an die Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer übermittelt werden dürfen. Sollten sich die persönlichen Daten der Teilnehmer/-innen geändert haben oder diese keine weiteren Zusendungen von uns erhalten wollen, bitten wir um Bekanntgabe (schriftlich an www.wifiwien.at/kontakt, per Fax an 01/476 77-5588 oder telefonisch unter 01/476 77-5555). Gerichtsstand Wien.