

Die Patisserie: Eine Symbiose aus Kreativität und Handwerk



PATISSERIE UND KONDITOREI

In der Patisserie herrscht Aufbruchstimmung.

An vorderster Front: Junge Patissiers, die der Zuckerbäcker-Kultur ein neues, modernes Image verpassen. Fachliches Handwerk trifft auf junge Künstler – von Cake-Design, Bubble und Drippingcake zu Spiegelglasuren und ausgefallener Verzier- und Spritztechnik bis hin zu Airbrush-Techniken zeichnet sich das Zuckerbäcker- und Patisserie-Handwerk heute aus.

Wir führen Sie in die Geheimnisse des guten Geschmacks ein, dass bei jedem feinen Petit Four im Vordergrund steht.

Finden auch Sie Ihre Berufung.

Vom Einsteiger bis zum Meister begleiten wir Sie mit einem raffinierten Programm und mit einer Konditormeisterin, die Ihre Leidenschaft und Geheimnisse gerne weitergibt.



Ursula Winter, Dipl.-Fw.

WIFI Produktmanagement Tourismus und Handel

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN



Ursula Winter, Dipl. FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Magdalena Burgstaller
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E mburgstaller@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

WIFI Salzburg

Julius-Raab-Platz 2 | A-5027 Salzburg

WIFI. Wissen Ist Für Immer.



QR-Code scannen
und ganz einfach
online buchen!

► Pâtisserie - Ausbildung

Beim Anblick eines Backwerkes sollte uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Für diese nicht immer leichte Aufgabe muss man einige beachten: Wirtschaftlichkeit, Handwerkslichkeit und Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Ihr Nutzen: Sie können warme und kalte Desserts sowie Backwerke professionell zubereiten.

Inhalte:

Die Zubereitung von:

- Massen
- Teigen
- Mousse
- Cremes
- Speiseeis
- Sorbet
- Parfait
- Torten und Dekors
- Früchtedesserts
- Früchtesaucen
- Einfache, schnelle Garnituren
- Anrichten von Tellern
- Mit pasteurisierten Eiern arbeiten
- Warme und kalte Mehlspeisen sowie Desserts als entzückende Bereicherung für die Sinne und den Gaumen.

Zielgruppe: Köche und Mitarbeiter aus der Konditorei, Bäckerei und beruflich Interessierte, die eine große Begabung für Desserts und Backwerke mitbringen.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterinnen: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin, Michaela Herzog, Zell am See

Dauer: 32 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41096011	12.10.–25.10.2021	Mo, Di 9.00–17.00
41096021	3.3.–11.3.2022	Do, Fr 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41096031	11.–14.10.2021	Mo–Do 9.00–17.00

► Pâtisserie - Aufbaukurs

Ihr Nutzen: Professionalität in der Zubereitung von warmen und kalten Desserts sowie Backwerken.

Inhalte: Trendige neue Desserts- kalt, warm, gebacken, gefroren und deren ästhetische Anrichteweise. Der Kurs baut auf den Pâtisserie Grundkurs auf, daher verlagert sich der Fokus auf die feine Hotel-Pâtisserie. Die Grundkenntnisse in den Anrichteweisen werden nun geschliffen. Anrichtetechniken und Präsentationsstile der Desserts haben viel mit der Persönlichkeit und dem „geschulten“ Auge zu tun. Hier lernen Sie, wie ein Pâtissier zu denken. Anwendungen von verschiedenen Texturen. Einführung in die molekulare Dekoration. Einführung in das Thema Pralinen. Dekorationen mit verschiedensten Materialien wie Schokolade, Zucker, Isomalt, Obst, Gemüse, Blüten, Massen und Teige. Anrichtetechniken auf dem Dessertteller und das Schreiben mit Schokolade. Einlasstechnik mit Schokolade.

Voraussetzung: Abschluss der WIFI-Pâtisserie Ausbildung.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Sie erhalten ein Abschlusszeugnis bei erfolgreich bestandener Prüfung.

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 32 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41090011	8.11.–16.11.2021	Mo, Di, 9.00–17.00
41090021	21.4.–29.4.2022	Do, Fr 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41090031	2.–10.11.2021	Di, Mi 9.00–17.00

► Süß, salzig, würzig - Gemüse und Kräuterdesserts

Neue Maßstäbe in der Pâtisserie mit Desserts aus Gemüse und Kräutern. Wir kreieren interessante Kombinationen aus diversen Gemüsesorten und Kräutern, Ölen und Essenzen. Ob Mousse, leichte Cremes, Eis, Gebäcke oder würzige Pralinen. Ein neuer Trend, den wir mit dem Know-how aus der klassischen Pâtisserie kombinieren werden, um neue Ideen zu generieren. Rosmarin, Thymian, Lavendel, Verbene und weitere Kräuter lassen sich mit Pfiff in die Pâtisserie einbauen. Filigrane Dekore verleihen unseren Desserts die perfekte Optik zur Präsentation auf dem Teller. Sie werden eine Vielzahl verschiedenster Komponenten herstellen um anschließend die Kreationen auf Sterneniveau anzurichten.

Inhalte:

- Geleekomponenten aus Roter Beete
- Spinatroulade mit Frischkäse, Zitrone und Tomate
- Käsedessert mit Apfelgebäck und Nuss-crunch
- Terrine aus Zucchini, Karotte und Topfen
- Pralinen: Balsamico-Trüffel, Lavendel-Kräutertrüffel
- Chips aus Gemüse, Obst und Kräutern
- Kandieren von Blüten und Kräutern
- Gewürzdekorationen als Feingebäck
- Mousse aus floralen Essenzen
- Parfait-Kreationen aus Sesam, Rosmarin, Tonkabohne
- Eisfrühlingsrolle an scharfen Melonentagliatelle und süß-saurem Dip mit Salzkaramell

Zielgruppe: Konditoren, Pâtissiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 290,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41017011	16.9.–17.9.2021	Do, Fr 9.00–17.00
41017021	12.5.–13.5.2022	Do, Fr 9.00–17.00

► Cake Design- Bubble- und Drippingcake, Spiegelglasur & Co

Lernen Sie in diesem Kurs, wie aus Torten Kunstwerke entstehen. Wir stellen schmackhafte Massen für unsere Torten her, dazu passende Füllungen und Glasuren. Sie lernen den perfekten Aufbau solcher Kunstwerke bis hin zum Glasieren und professionellen ausdekorierten. Mirror Glaze und Dripping-Cake-Glasur sind nur Beispiele für eine mögliche Ausgestaltung. Gemeinsam stellen wir ausdrucksstarke, neuartige Dekore her, wie etwa Bubbles in den verschiedensten Farben für die „Bubblecakes“, Macarons als Dekorelemente, ein kleines Schokoladenschaustück und weitere Dekorideen. In diesem Kurs ist Fantasie gefragt, es sind unendlich viele Variationen möglich.

Ihr Nutzen: Im Vordergrund steht ein runder Geschmack neuer Kreationen, eine Leichtigkeit in der Präsentation, Arbeitsgenauigkeit und eine faszinierende Optik.

Inhalte:

- Herstellung von Tortenböden
- Füllcremen auf Sahnebasis: Topfen, Sauerkirsche, Schokolade
- Leichte Buttercremen: Pistazie, Eierlikör, Beeren etc.
- Aufbau der Torten: Rohling herstellen
- Macarons mehrfarbig
- Macarons Füllcremen
- Dripping Glasuren
- Mirror Glaze mehrfarbig
- Einstreichtechniken, Glasiertechniken
- Komplette Ausfertigung der Schautorten und Gebäcke
- Dekorationen selbstgemacht
- Schokolade Schaustück: Blüte, Tortenaufsatz
- Schokoladendekore individuell mit Transferfolie, Strukturfolie
- Bunte Bubbles für den Bubble-Cake

Zielgruppe: Konditoren, Pâtisseries & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche, Hobbykonditoren und Interessierte.

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 290,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41018011	31.3.-1.4.2022	Do, Fr 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41018021	24.-25.11.2021	Mi, Do 9.00–17.00

► Meisterliche Petit Fours

Das Know-how, die Feinheit und Exaktheit entscheiden über ein gelungenes Werk. Geschmack, Ästhetik und die Originalität stehen im Vordergrund.

Inhalte: Sie stellen Petit Fours aus unterschiedlichen Materialien her. Dabei werden besondere Techniken angewandt und mit Texturen gespielt. Ein großes Augenmerk fällt auf die Ausgewogenheit der Sorten und des Größenverhältnisses. Dekoration und Präsentation runden Ihre Petit Fours ab, sodass Sie meisterliche kleine Kreationen verkosten können.

Zielgruppe: Konditoren, Pâtisseries & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche, Hobbykonditoren und Interessierte.

Hinweis: Dieser Kurs ist auch für Meisterprüfungskandidaten empfehlenswert!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41058011	27.5.2022	Fr 9.00–17.00

► Stückdesserts: Spiegelglasuren und Velvet Airbrushtechnik

Modernes Stückdessert aus Meisterhand.

Inhalte: Durch verschiedene Formen und Techniken erhalten Sie kreative Stückdesserts. Von fruchtig bis schokoladig, mit dem Spiel der Konsistenzen und einer exzellenten Ausfertigung erhalten Sie eine möglichst große Auswahl an meisterlichen Stückdesserts. Die Dekorationen produzieren Sie auch selbst. Inspirative Anrichte- und Präsentationsmöglichkeiten zeigen wir Ihnen.

Zielgruppe: Konditoren, Pâtisseries & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche, Hobbykonditoren und Interessierte

Hinweis: Dieser Kurs ist auch für Meisterprüfungskandidaten empfehlenswert!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41059011	23.6.2022	Do 9.00–17.00



Marzipan – Grundkurs

Ihr Nutzen: Den richtigen Umgang mit Marzipan erlernen und einfache Figuren mit Pfiff formen.

Inhalte:

- Marzipan färben und formen
- Die richtige Farbe für jede Figur
- Mit kleinen Kunstwerken beeindrucken
- Marzipan einmal anders

Zielgruppe: Lehrlinge, Küchenpersonal und beruflich Interessierte.

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 4 Lehreinheiten

Ihre Investition: €90,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41693011	9.3.2022	Mi 9.00–13.00

Marzipan – Aufbaukurs

Inhalte:

- Ästhetisch gestaltete Figuren
- Marzipan modellieren
- Den Figuren den originalen Ausdruck verleihen
- Marzipan blüht, ein Blumengruß für die Saison

Zielgruppe: Teilnehmer Grundkurs, Lehrlinge mit Vorkenntnissen, Pâtisseries und beruflich Interessierte.

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 4 Lehreinheiten

Ihre Investition: €90,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41694011	23.3.2022	Mi 9.00–13.00

Confiserie und Pralinen

Die Herstellung von Pralinen in klassischen und fruchtigen Geschmacksrichtungen.

Inhalte: Die Herstellung von dressierten, gegossenen und geschnittenen Pralinen und Fruchtgelees sowie Konfekt.

Zielgruppe: Küchenpersonal, Mitarbeiter aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrene Dessertköche und Interessierte

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41803011	28.10.2021	Do 9.00–17.00
41803021	27.1.2022	Do 9.00–17.00

Pralinen und Schokoladekor

Ihr Nutzen: Das Lernen von Technik und Know-how zur Herstellung von klassischen und fruchtigen Pralinen und Schokoladekor.

Inhalte: Gemeinsam werden verschiedene Pralinenarten hergestellt. Fruchtige Pralinen, Nougatpralinen und Pralinen mit Schuss gehören ebenso zu den Kursinhalten wie das Anfertigen von Schokoladekor. Weiters erfahren Sie wertvolle Tipps und Tricks über den Umgang mit Schokolade.

Zielgruppe: Küchenpersonal, Mitarbeiter aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrene Dessertköche und Pralinenbegeisterte

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41800011	18.11.2021	Do 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41800021	5.4.2022	Di 9.00–17.00

Süßes Fingerfood und Buffet

Inhalte: Gemeinsam werden Dessert-, Fingerfood- und Buffetideen hergestellt. Hierbei wird eine breite Vielfalt von Techniken, Herstellungsmethoden, Tipps und Tricks gelehrt und auch das richtige Arrangement der süßen Leckereien aufgezeigt. Die Mischung aus nicht wegzudenkenden Klassikern und neuzeitlich interpretierten Desserts wie auch kalten, gebackenen und warmen Süßspeisen machen Fingerfood und Buffet ideenreich und kreativ. Ziel ist es, das Herz eines Dessertfreundes höher schlagen zu lassen, qualitativ, optisch und vor allem geschmacklich.

Zielgruppe: Pâtisseriebegeisterte, Konditoren, Kochgesellen, Pâtisseries, Lehrlinge und alle Interessierten

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41146011	24.2.2022	Do 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41146021	24.5.2022	Di 9.00–17.00



Schokolade Temperieren Grundkurs & kleine Kunstwerke schaffen

Der richtige Umgang mit Kuvertüre ist essenziell für das Gelingen von Schokoladedesserts, Pralinen und Schokoladearbeiten.

Das richtige Temperieren von Schokolade kann auf drei Arten geschehen.

Es werden die Unterschiede im Umgang mit den verschiedenen Sorten erklärt und aufgezeigt, wofür es wertvolle Tipps gibt.

Es werden aus der von uns temperierten Schokolade kleine feine Kunstwerke, Dekore, Spiralen, Bänder und kleine Gießarbeiten als Torten- oder Dessertdekorationen hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41418011	24.3.2022	Do 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41418021	7.10.2021	Do 9.00–17.00

Schokolade Temperieren Aufbaukurs mit eigenem Schaustück

Der Umgang mit Kuvertüre wird vertieft. Jeder Teilnehmer fertigt ein Schaustück an und temperiert auch selbst. Es werden verschiedene Dekorationen und Schaustückelemente aus Schokolade vorgezeigt.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41419011	8.4.2022	Fr 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41419021	8.10.2021	Fr 9.00–17.00

Einführung in Zuckerarbeiten

Vorführungskurs als Einführung für Zuckerarbeiten.

Inhalte:

- Zuckerkochen
- Färben/Schminken
- Ziehen
- Blasen
- Modellieren

Hinweis: Dieser Kurs ist auch besonders gut geeignet für Meisterprüfungskandidaten.

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin, Salzburg

Dauer: 4 Lehreinheiten

Ihre Investition: €90,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41400011	20.4.2022	Mi 8.00–12.00

Tortendekorationen für Motivtorten & Sahnetorten

Die schönsten Dekorationen erfordern Handwerk und Ästhetik.

Ihr Nutzen: Sie bekommen einen Einblick in die Welt der Tortendekoration.

Inhalte:

- Zuckerdekorationen: Ziehen, Blasen, Modellieren
- Schokoladedekorationen
- kleine Schaustücke aus Schokolade
- Modellierarbeiten aus Fondant und Marzipan
- Dekore aus echten Blüten
- gebackene Dekore
- getrocknete Dekorationen
- Baiser
- Macrons als Dekor ...

Zielgruppe: Lehrlinge, Konditoren, Pâtisseries und Interessierte

Hinweis: Dieser Kurs ist auch besonders gut geeignet für Meisterprüfungskandidaten.

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin, Salzburg

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: €290,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41402011	25.4.–26.4.2022	Mo, Di 9.00–17.00



► Desserts aus der Haubenküche

Die Krönung jedes Essens ist das Dessert. Es soll leicht sein, vollmundig und ein ästhetisches Meisterwerk. Der Geschmack muss überraschen und die Portionsgröße muss den Gängen entsprechend gestaltet werden. Dieser Herausforderung stellen wir uns und kreieren gemeinsam feinste Komponenten für vielerlei Dessertideen. Wir orientieren uns an den modernen Anrichteweisen und Stilen. Dazu werden Teige hergestellt, Cremes, Massen, Mousse, Gebackenes wie Gefrorenes und Geleekomponenten. Frische Früchte werden wir gekonnt verarbeiten, Kräuter, Gewürze und Aromen runden unsere Ideen ab. Ziel ist es, verschiedenste Dessertkreationen anzurichten und dabei verschiedenste Stile zu erarbeiten. Mit Tipps und Tricks gelingen in Zukunft Desserts mit dem bekannten Wow-Effekt aber auch Leckereien, die Sie auf Ihrer Speisekarte nicht mehr wegdenken mögen.

Inhalte:

Dessertaufbau einzelner Komponenten bis zum Gesamtwerk:

- Fruchtgelees
- Mousse aus Schokolade, Frucht und/oder Milchprodukten
- Saucen aus Schokolade, Beeren, Gewürze
- Espumas

Trend: Einbauen von Gemüseelementen als Creme, Eis, Gelee, Gebäck

- Dekorationen aus Schokolade, Mandelmasse, Kräuter, Blüten, Blätter und Zucker
- Glasuren
- Anrichtetechniken: Warmer- kalter und gefrorener Komponenten, unserer hergestellten Desserts und Dekore
- Konsistenzen: von crunchy bis cremig, von warm bis kalt, von süß bis würzig und salzig

Zielgruppe: Konditoren, Pâtisiers & Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und Interessierte.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41420011	19.5.2022	Do 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41420021	29.11.2021	Mo 9.00–17.00

► Speiseeisherstellung

Inhalte: Die richtige Herführung und der Umgang mit Milch- und Fruchtspeiseeis und Sorbets sind Inhalt dieses Kurses ebenso wie die Herstellung von halbgefrorenen Eisspezialitäten. Die Herstellung von kreativem Eisgebäck und das moderne Anrichten machen jede Eiskreation zu einem Erlebnis für zu Hause oder für Ihre Gäste.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Pâtisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41421011	19.11.2021	Fr 9.00–17.00
41421021	25.5.2022	Mi 9.00–17.00

► Klassische österreichische Konditorei

Ihr Nutzen: Sie erarbeiten Originalrezepte aus der österreichischen Konditorei und können diese dann praktisch umsetzen.

Inhalte: Ziel und Inhalt dieses Kurses ist die klassische Konditorei.

Gemeinsam erarbeiten wir Rezepte für Kardinalschnitten, Bienenstich und viele weitere klassische Torten und Gebäcke.

Hierbei geht es um den Erhalt von Originalrezepten, um deren korrekte Herstellung und Gestaltung.

Das richtige Glasieren von Torten, das Eindecken, Dekorieren und das Herstellen von Massen und Füllungen stehen hierbei im Vordergrund. Der korrekte Umgang mit Sahne, Gelatine, Schokolade usw. wird aufgezeigt, sodass Sie am Ende ein ästhetisches, sauber gearbeitetes und hervorragend schmeckendes Produkt herstellen werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Pâtisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Bitte bringen Sie ein geeignetes Gefäß mit, um Ihre hergestellten Produkte mit nach Hause nehmen zu können.

Seminarleiterin: Tina Tagwercher BA, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 180,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41428011	20.5.2022	Fr 9.00–17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41428021	30.11.2021	Di 9.00–17.00

Vorstufe zum Meisterkurs Konditor für Quereinsteiger

Sie leben Ihre Leidenschaft und Fingerfertigkeit beim Backen, Verzieren und Modellieren aus und bringen die nötige Kreativität und Genauigkeit mit. Dann sind Sie als Quereinsteiger in diesem Kurs genau richtig.

Wir egalisieren Ihr Wissen, das Sie als Quereinsteiger für den Meisterkurs Konditor benötigen.

Inhalte:

Theoretisches Grundwissen:

- Rohstoffe in der Konditorei und deren Eigenschaften
- Codex Richtlinien
- Allgemeine Hygienebestimmungen
- Grundschulung Deklaration der fertigen Waren
- Allgemeine Maschinenkunde
- Herstellung von Massen, Teigen und Cremes

Teige:

- Hefeteig
- Plunder Teig
- Blätterteig
- Mürbteig

Massen:

- Biskuitmasse/Wiener Masse
- Sandmasse (Sachertorte)
- Sachertorte füllen, aprikotieren, mit Konservenglasur glasieren
- Spezialmassen
- Spritzmürbteig

Marzipan, Cremes und Füllungen:

- Herstellen von Fruchtcreme und Schokoladenmousse
- Einsetzen einer Torte
- Schreibübungen und Radverzierung
- mitgebrachte Sachertorten glasieren
- Herstellen von Marzipanrosen und Dekoranteilen
- Herstellen von Marzipanfiguren und -tieren

Zucker/Schokolade:

- Temperieren von Kuvertüre (zwei unterschiedliche Möglichkeiten)
- Herstellen von Ganachen
- Schokoladendekore
- Tunken von Pralinen, Teegebäck
- Herstellung eines kleinen Schokoladenschaustückes

Speiseeis:

- Herstellungsarten
- Fehlererkennung
- Hauptzutaten
- Maschinenkunde
- Spezielle Hygienebestimmungen

Hinweis: Mit der Absolvierung dieses Kurses haben Sie als Quereinsteiger die Berechtigung zum Einstieg in den Meisterkurs Konditor.

Dauer: 91,5 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.690,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41108011	18.1.–22.2.2022	Mo, Di, 18.00–22.00, Sa 8.00–18.00
41108021	19.1.–26.2.2022	Mi 18.00–22.00, Sa 8.00–18.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41108031	19.10.–4.12.2021	Di 18.00–22.00, Sa 8.00–18.00



Meisterkurs Konditor

Ihr Nutzen:

- Sie bereiten sich optimal auf die praktische und theoretische Meisterprüfung vor.
- Sie simulieren eine komplette Meisterprüfung im Rahmen des Kurses in der Prüfungsküche.
- Sie tauschen sich mit angehenden Meistern aus.

Inhalte:

Der Vorbereitungskurs besteht aus **3 Modulen**:

Modul 1: Vorbereitung auf die **fachlich-praktische** Meisterprüfung der Konditoren (80 LE):

- Pralinen-Praxis
- Marzipan modellieren
- Teige, kalte und warme Süßspeisen
- Gefrorenes
- Anlasstorte - Meisterstück
- Teegebäck
- Stückdesserts und Aufschnitttorten
- Zuckerkunstarbeiten
- Meisterstück (Schokoladearbeiten)

Modul 2: Vorbereitung auf die **fachlich-mündliche** Meisterprüfung der Konditoren (16 LE):

- Arbeitsvorbereitung
- Fachliche Kundenberatung
- Technischer Arbeitnehmerschutz
- Lebensmittelsicherheit, Materialbeurteilung, Rohstoffkunde, Fachkunde und fachliche Sondervorschriften

Modul 3: Vorbereitung auf die **fachlich-schriftliche** Meisterprüfung der Konditoren (20 LE):

- Planung
- Kalkulation
- Angebotserstellung
- Produktaufmachung/Verpackung
- Besondere Vorschriften
- Arbeitnehmerschutz
- Arbeitsrechtliche Vorschriften
- Arbeitsplatzevaluierung
- Hygieneverordnung. (20 LE)

36 LE mündliche und schriftliche Vorbereitung

Wichtiger Hinweis: Die Terminpläne sind unter: wifisalzburg.at - Suchbegriff Meisterkurs Konditor übersichtlich abgebildet. Gerne senden wir Ihnen diese auch auf Anfrage zu. Anfragen an: info@wifisalzburg.at

Zielgruppe: Konditoren mit Lehrabschluss, Quereinsteiger mit einer Bestätigung aus der Vorstufe zum Meisterkurs Konditor

Dauer: 116 Lehreinheiten

Ihre Investition: €2.490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41168011	18.1.–19.4.2022	Mo, Di 18.00-22.00, Mo, Di 8.30-17.30
41168021	15.3.–31.5.2022	Mo, Di 18.00-22.00 Mo, Di 8.30-17.30



WIFI Fördertipps

Förderungen für Privatzahler

■ BILDUNGSSCHECK DES LANDES SALZBURG

Ziel dieser Förderaktion ist die Verbesserung der beruflichen Qualifizierung von Salzburger Arbeitnehmern. Mit dem Salzburger Bildungsscheck werden berufsorientierte Weiterbildungen oder Ausbildungen gefördert, in welchen Qualifikationen vermittelt werden, die entweder unmittelbar im Berufsleben angewendet werden können oder die Voraussetzung für eine angestrebte berufliche Veränderung (Umschulung) sind. Die Förderung wird in Form eines Zuschusses gewährt. Dabei gelten folgende Förderobergrenzen:

- 50 % der Kurskosten, max. € 1.000,-
- Personen über 50 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns: 50% der Kurskosten, max. € 1.300,-
- Personen über 18 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns mit der Pflichtschule als höchstem Abschluss: 80% der Kurskosten, max. € 2.000,-
- Vorbereitungskurse zur Ablegung der Meister-, Werkmeister oder Befähigungsprüfung (gem. Gewerbeordnung) und Unternehmerprüfung: 50% der Kurskosten, max. € 2.000,-
- Vorbereitungskurse zur Ablegung der außerordentlichen Lehrabschlussprüfung: 50% der Kurskosten, max. € 2.000,-
- Ausbildungen zur Heimhilfe, Pflegeassistenten, Pflegefachassistenten, Diplompflegekraft: 50% der Kurskosten, max. € 2.000,-
- Fachkräfteausbildungen im Bereich digitale Berufe/Kompetenz mit mind. 200 Stunden Kursdauer: 50% der Kurskosten, max. € 2.000,-

Kurskosten von weniger als € 200,- werden nicht gefördert. Detailinformationen und den Online-Antrag finden Sie unter: wifisalzburg.at/foerderungen

Förderstelle und Anschrift

Amt der Salzburger Landesregierung, Abteilung 1 - Wirtschaft, Tourismus, Gemeinden, Postfach 527, 5010 Salzburg

Ansprechpartner

Gerhard Walcher | Andrea Neumaier
E bildungsscheck@salzburg.gv.at | T 0662 8042-3600

■ FÖRDERUNG FÜR MEISTER- UND BEFÄHIGUNGSPRÜFUNGEN

Ziel dieser Förderaktion ist es, Personen zu motivieren, Meister- und Befähigungsprüfungen in Handwerk und Gewerbe abzulegen und dadurch ihre persönliche Qualifikation zu stärken. Die Förderung wird in Form eines Zuschusses gewährt.

- Prüfungsgebühr: Der Zuschuss des Landes beträgt bis zu 100% der vom Prüfungswerber gemäß der Allgemeinen Prüfungsordnung bezahlten Prüfungsgebühren, wobei nur Gebühren für positiv absolvierte Module förderbar sind.
- Vorbereitungskurse zur Ablegung der Meister-, Werkmeister- oder Befähigungsprüfung (gem. Gewerbeordnung) und Unternehmerprüfung: 50% der Kurskosten, max. € 2.000,-

■ STEUERVORTEILE DURCH WEITERBILDUNG

Aufwendungen für Bildungsmaßnahmen sind als Werbungskosten abzugsfähig, wenn sie Kosten für Fortbildung, Ausbildung im verwandten Beruf oder eine umfassende Umschulung darstellen. Infos erhalten Sie bei Ihrem Finanzamt oder Steuerberater.
<https://www.bmf.gv.at>

■ AUSBILDUNG FINANZIEREN MIT BILDUNGSKREDIT

Bildungsdarlehen einer Bank ermöglichen die Finanzierung angestrebter Höherqualifikationen. Ein Bildungsdarlehen deckt die Kosten ab, die im Zusammenhang mit der Aus- und Weiterbildung auftreten können.

■ ZINSENLOSE TEILZAHLUNG

Zahlen Sie in Raten, ganz ohne Mehrkosten. Voraussetzung: Der Kurs dauert länger als 2 Monate und die letzte Rate wird spätestens vor Kursende bezahlt.

Rufen Sie uns an: T 0662 8888-411 | wifisalzburg.at

Leistungen des Arbeitsmarktservice (AMS)

■ AUS- UND WEITERBILDUNGSBEIHILFEN

Wenn Sie **arbeitslos** sind und einen Kurs besuchen wollen, dann unterstützt Sie das Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen in dieser Zeit mit Aus- und Weiterbildungsbeihilfen.

■ WEITERBILDUNGSGELD

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine gesetzliche **Bildungskarenz oder Freistellung** gegen Entfall der Bezüge vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Weiterbildungsgeld.

■ BILDUNGSTEILZEITGELD

Wenn Sie mit Ihrer Arbeitgeberin, Ihrem Arbeitgeber eine **Bildungsteilzeit** vereinbaren, erhalten Sie vom Arbeitsmarktservice bei Erfüllung der entsprechenden Voraussetzungen Bildungsteilzeitgeld.

■ SCHULUNGSKOSTENBEIHILFE FÜR BESCHÄFTIGTE IN COVID-19-KURZARBEIT

Die Höhe der Förderung beträgt 60% der anerkehbaren Kurskosten. 40% der Kosten sind vom Arbeitgeber zu übernehmen.

Details erfahren Sie beim Arbeitsmarktservice Salzburg,
T 0662 8883-0 | www.ams.at/salzburg

Förderungen für Lehrlinge

■ LEHRSTELLENFÖRDERUNG: VORBEREITUNGSKURSE AUF DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

Unterstützt wird die Teilnahme von Lehrlingen im letzten Jahr der Lehrzeit oder von Personen, deren Lehrzeitende max. 36 Monate zurückliegt. Der Bund übernimmt 100% der Kurskosten (inkl. all-fälliger USt.) pro Teilnahme.

Detailinfos und Auskünfte über die Förderbarkeit von Kursen erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Salzburg, Werner Fuchs, T 0662 8888-391, wfuchs@wks.at. Den Förderantrag finden Sie im Internet unter www.lehre-foerdern.at

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Rasche Anmeldung sichert Ihren Kursplatz.

Um die Effizienz der WIFI-Veranstaltungen zu gewährleisten, ist die Teilnehmer/innenzahl begrenzt. Die Anmeldungen werden nach dem Datum des Einlangens gereiht. Sichern Sie sich durch frühzeitige Anmeldung Ihren Kursplatz!

Der Teilnahmebeitrag

Teilnahmebeiträge und Prüfungsbeiträge enthalten keine Umsatzsteuer, weil die Wirtschaftskammer als Körperschaft öffentlichen Rechts nicht unter den Begriff „Unternehmer“ im Sinne des Umsatzsteuergesetzes 1994 fällt. Zahlen Sie den Teilnahme- bzw. Prüfungsbeitrag jeweils vor Veranstaltungsbeginn ein. Bei Seminaren, die in einem Seminarhotel stattfinden, sind die Aufenthaltskosten nicht im Teilnahmebeitrag enthalten.

Stornobedingungen

Stornierungen werden vom WIFI grundsätzlich schriftlich entgegengenommen. Die Teilnahme an einer Veranstaltung kann, sofern in der Einladung nicht anders angegeben, bis zu 14 Tagen vor Kursbeginn kostenlos storniert werden. Bei nicht rechtzeitiger Stornierung wird eine Stornogebühr von 50% des Teilnahmebeitrags verrechnet. Bei Stornierungen am Tag des Veranstaltungsbeginns bzw. nach Beginn der Veranstaltung wird der komplette Veranstaltungsbeitrag fällig. Die Nominierung einer Ersatzteilnehmerin/eines Ersatzteilnehmers ist möglich, diese/r muss jedoch den Teilnahmevoraussetzungen entsprechen. Der/Die ursprüngliche Teilnehmer/in bleibt jedoch für die Kurskosten haftbar.

Rücktrittsrecht von der Kursanmeldung im Sinne des Fernabsatzgesetzes – Widerrufsrecht für Privatkunden

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag des Vertragsabschlusses. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, WIFI der Wirtschaftskammer Salzburg, Anschrift: Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg, Tel. 0662 8888-411, Fax 0662 8888 600, E-Mail-Adresse: info@wifisalzburg.at, mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können das Muster-Widerrufsformular auf unserer Webseite (wifisalzburg.at/widerruf) verwenden und übermitteln. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Kein Widerrufsrecht bei Direktbuchung von eLearning-Kursen:

Bei unseren E-Learning Kursen handelt es sich um sogenannte Lieferungen rein digitaler Inhalte. Die Kurse sind auf keinem körperlichen Datenträger gespeichert. Da bereits nachdem wir Ihnen eine Bestätigung über den Vertragsabschluss zur Verfügung gestellt haben, mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung der Zugang zu den Kursen vor Ablauf der 14 tägigen Rücktrittsfrist des § 11 FAGG ermöglicht wird, steht Ihnen für unsere E-Learning Kurse kein Rücktrittsrecht zu.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist.

Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Haben Sie verlangt, dass die Dienstleistungen während der Widerrufsfrist beginnen sollen, so haben Sie uns einen angemessenen Betrag zu zahlen, der dem Anteil der bis zu dem Zeitpunkt, zu dem Sie uns von der Ausübung des Widerrufsrechts hinsichtlich dieses Vertrags unterrichten, bereits erbrachten Dienstleistungen im Vergleich zum Gesamtumfang der im Vertrag vorgesehenen Dienstleistungen entspricht.

Rücktritt vom Ausbildungsvertrag

Das WIFI behält sich vor, bei Vorliegen wesentlicher Gründe, die zur Unzumutbarkeit der weiteren Teilnahme gegenüber anderen Teilnehmer/innen, Vortragenden oder Mitarbeiter/innen des WIFI führen, Teilnehmer/innen vom Veranstaltungsbesuch auszuschließen. Der bereits eingezahlte Kursbeitrag wird aliquot zurückgezahlt.

Barrierefreiheit

Das WIFI Salzburg ermöglicht Menschen mit besonderen Bedürfnissen einen barrierefreien Zugang zu Kursen und Veranstaltungen. Sollten Sie diesbezüglich eine Unterstützung benötigen, ersuchen wir um rechtzeitige Kontaktaufnahme mit dem Kundenservice vor Beginn der Veranstaltung (mind. 5 Wochen vor Beginn des Kurses). Informationen zu Förderungen für Menschen mit besonderen Bedürfnissen erhalten Sie unter www.sozialministeriumservice.at.

Die Arbeitsunterlagen

In den Seminar- und Kursbeiträgen sind grundsätzlich die Arbeitsunterlagen inkludiert, falls nicht ausdrücklich etwas anderes bekannt gegeben wird. Ein gesonderter Kauf von Lernmaterial im WIFI ist nicht möglich.

Die Teilnahmebestätigung

Sie erhalten eine Teilnahmebestätigung, wenn Sie mindestens 75% der Veranstaltung besucht und den Kursbeitrag eingezahlt haben.

Duplikate von Zeugnissen und Ausweisen

Zeugnisse und Ausweise können auch für zurückliegende Jahre als Duplikat angefordert werden. Die Duplikatsgebühr beträgt € 50,-.

Änderungen im Veranstaltungsprogramm:

Viele WIFI-Veranstaltungen werden über längere Zeiträume geplant. Aus organisatorischen Gründen kommt es im Lauf dieser Zeit manchmal zu Programmänderungen. Ebenso ist es möglich, dass die Mindestteilnehmerzahl einer Veranstaltung nicht erreicht wird und diese daher nicht zu Stande kommt. Das WIFI muss sich daher Änderungen von Kurstagen, Beginnzeiten, Terminen, Veranstaltungsorten, Trainern/Trainerinnen, Umstellungen des Stundenplanes bei Lehrgängen sowie eventuelle Veranstaltungsabsagen vorbehalten. Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung der Veranstaltungen in der zum Anmeldezeitpunkt vorgesehenen Form unmöglich machen (zB aufgrund von Epidemien), behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen oder die Veranstaltungsform zu ändern (z.B. Online statt Präsenz). Sollte dies bei einer von Ihnen gebuchten Veranstaltung der Fall sein, werden wir Sie rechtzeitig und in geeigneter

Weise verständigen. Es können daraus jedenfalls – soweit gesetzlich möglich (dh mit Ausnahme von Vorsatz oder krass grober Fahrlässigkeit) – keine Ersatzansprüche für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche dem WIFI gegenüber abgeleitet werden. Das WIFI kann keine Gewähr bei Druck- bzw. Schreibfehlern in seinen Publikationen und Internetseiten übernehmen.

Lehreinheit (LE)

Die Dauer der Veranstaltung ist auf wifisalzburg.at in „(Stunden) Kursdauer“ angegeben. Prinzipiell gliedert sich eine Stunde bzw. eine Lehreinheit in 50 Minuten Unterricht und 10 Minuten Pause. Ausnahmen (1 LE/1 Stunde = 45 Minuten): Werkmeister, Sprachen, Universitätslehrgang Management in Information und Business Technologies, MAS, Akademischer Handelsmanager und MSc Handelsmanagement, Universitätslehrgang Management und IT MSC.

Veranstaltungsabsage

Muss eine Veranstaltung aus organisatorischen Gründen abgesagt werden, erfolgt eine abzugsfreie Rückerstattung von bereits eingezahlten Veranstaltungsbeiträgen. Ein weitergehender Schadensersatzanspruch ist ausgeschlossen, z.B. Fahrtkosten, Verdienstentgang etc. Bei einem Ausfall einer Veranstaltung besteht kein Anspruch auf (Ersatz-) Durchführung der Veranstaltung.

Datenschutz

Alle persönlichen Angaben der Teilnehmer/innen werden vertraulich behandelt. 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 Auftragsabwicklung, Übermittlung von Informationen und zur Qualitätssicherung verwendet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters durch uns oder von uns beauftragte Partnerfirmen an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein. Ihre Daten können zur Qualitätssicherung und Abwicklung von Förderungen an Dritte weitergegeben werden. 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 WIFI der Wirtschaftskammer Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg, per Fax an 0662/8888-600 oder telefonisch unter 0662/8888-411). Ebenso stimmt der Kunde einer elektronischen Verarbeitung und Übermittlung seiner bekanntgegebenen Daten zum Zwecke der Bonitätsprüfung im Sinne des geltenden Datenschutzgesetzes ausdrücklich zu.

Gerichtsstand ist Salzburg.

Es gilt österreichisches Recht. Die aktuell gültigen AGBs finden Sie im Internet auf wifisalzburg.at/agb. Stand 03/2021

Pâtisserie und Konditorei



WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg

Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Magdalena Burgstaller
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E mburgstaller@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

Impressum

Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg