Die Patisserie:
Eine Symbiose aus Kreativität und Handwerk

wifisalzburg.at/patisserie

WIFI Salzburg

PATISSERIE UND KONDITOREI

In der Patisserie herrscht Aufbruchstimmung.

An vorderster Front: Junge Patissièrs, 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

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

Jasmin Hanus
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E jhanus@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!

DIE KUNST DES BACKENS EIN HANDWERK AUS LEIDENSCHAFT

Daniela Baumgartner, Konditormeisterin aus Liebe zum Detail.

„Ein vollendetes Backwerk, Dessert oder Auflauf ist nicht nur schön anzusehen, es muss auch mindestens genauso gut schmecken!“, so ihr Credo.

Die Voraussetzung zur guten Patissière/zum guten Patissier ist durch die Liebe zum Beruf/zur Berufung gegeben und wird durch Ästhetik und Geschmacksexplosionen gemessen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen lassen Sie sich von unseren süßen Verführungen verzaubern und lernen Sie bei uns die Technik der Herstellung mit Tipps & Tricks vom Profi.

Unser Angebot führt Sie von einer fachlichen Patisserie-Ausbildung mit Zeugnis, über eine Chocolatier Akademie und viele Tages-Workshops wie Pralinen, Petit Fours, Torten, Airbrush, Design Cakes bis hin zu Bubbles- und Drippingcake-Herstellung.

Die Profis unter Ihnen können dann auch als Quereinsteiger:innen in den Meisterkurs Konditor:in einchecken.

Frau Daniela Baumgartner unsere Trainerin freut sich auf Kurse und Ausbildungen voller Leidenschaft mit Ihnen.

Auf zum Backen!

Die Kunst des Backens.

Ein vollendetes Backwerk, Dessert oder Auflauf ist nicht nur schön anzusehen, es muss auch mindestens genauso gut schmecken.

DAS LEBEN IST EIN ZUCKER-SCHLECKEN

Patisserie-Ausbildungen im WIFI Salzburg

Patisserie-Ausbildung

Beim Anblick eines Backwerkes sollte uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Für diese nicht immer leichte Aufgabe muss man einiges beachten: Wirtschaftlichkeit, Handwerklichkeit 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.

Hinweis:
Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

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

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

Termine Patisserie-Ausbildung:

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin
30 Lehreinheiten
Ihre Investition: €680,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Vanr..	Datum	Zeit
41096013	4.10.–18.10.2023	Mi, Do 15.00–20.00
41096023	7.3.–22.3.2024	Do, Fr 15.00–20.00

Ort: Zell am See

Vanr..	Datum	Zeit
41096033	9.10.–12.10.2023	Mo, Di 9.00–16.00, Mi, Do 9.00–17.00

Patisserie-Aufbaukurs

Inhalte:
Trendige neue Desserts- kalt, warm, gebacken, gefroren und deren ästhetische Anrichteweise.

Der Kurs baut auf den Patisserie Grundkurs auf, daher verlagert sich der Fokus auf die feine Hotel-Patisserie.

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 Patissier 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-Patisserie Ausbildung.

Hinweis:
Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung! Sie erhalten ein Abschlusszeugnis bei erfolgreich bestandener Prüfung

Termine Patisserie-Ausbildung Aufbaukurs:

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin
30 Lehreinheiten
Ihre Investition: € 680,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Vanr..	Datum	Zeit
41090013	8.11.–24.11.2023	Mi, Do 15.00–20.00 , 1 x Fr 15.00-20.00
41090022	18.4.–3.5.2024	Do, Fr 15.00–20.00

Ort: Zell am See

Vanr..	Datum	Zeit
41090032	14.11.–22.11.2023	Di, Mi 9.00–17.00

Süß, salzig, würzig - Gemüse und Kräuterdesserts

Neue Maßstäbe in der Patisserie 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 Patisserie kombinieren werden, um neue Ideen zu generieren. Rosmarin, Thymian, Lavendel, Verbene und weitere Kräuter lassen sich mit Pfiff in die Patisserie 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 Nusscrunch
- 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 und Konditorinnen, Patissiers & Köche und Köchinnen aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und -köchinnen und Interessierte.

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 10 Lehreinheiten

Ihre Investition: €300,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
410170123	14.9.-15.9.2023	Do, Fr 15.00-19.15
41017023	16.5.-17.5.2024	Do, Fr 15.00-19.15

Vegan Backen Basics

Inhalte:

- Schokotorte
- Biskuit-Frucht Torte
- Number Cake
- Milchstriezel
- Nuss/Mohnzopf
- Schokoladeschnecke

Zielgruppe:

Konditoren und Konditorinnen, Patissiers & Köche und Köchinnen aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und -köchinnen und Interessierte.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: €450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41000013	9.10.-10.10.2023	Mo, Di 9.00-17.00

Vegan Backen Aufbau

Inhalte:

- 2erlei Mille Feuille
- Oreo Törtchen
- Schokomousse Törtchen
- Beeren-Baiser Törtchen
- Kaffeeschnitte

Zielgruppe:

Konditoren und Konditorinnen, Patissiers & Köche und Köchinnen aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und -köchinnen und Interessierte.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: €450,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41001013	16.10.-17.10.2023	Mo, Di 9.00-17.00

Meisterliche Petit Fours

Das Know-how der Feinheit und Exaktheit entscheidet 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.

Hinweis:

Dieser Kurs ist für Meisterprüfungskandidaten empfehlenswert!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €250,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41058013	24..5.2024	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 ausdekorieren. 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 mehrfärbig
- Macarons Füllcremen
- Dripping Glasuren
- Mirror Glaze mehrfarbig
- Einstreichtechniken, Glasiertechniken
- Komplette Ausfertigung der Schautorten und Gebäcke
- Dekorationen selbstgemacht:
  - Schokolade Schaustück: Blüte, Tortenaufsatz
  - Schokoladedekore individuell mit Transferfolie, Strukturfolie
  - Bunte Bubbles für den Bubble-Cake

Zielgruppe:

Konditoren und Konditorinnen, Patissiers & Köche und Köchinnen aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und -köchinnen, Hobbykonditoren und Interessierte.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: €400,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41018013	04.04.-05.04.2024	Do, Fr 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41018023	30.10.-31.10.2023	Mo, Di 9.00-17.00

Chocolatier/Chocolatière Akademie

Die Produktpalette der besten Chocolatiers der Welt reicht von feinen Pralinen mit oder ohne Alkohol über helle bis dunkle Tafelschokoladen, Schokoladedekorationen, Ganache bis hin zu mit Schokolade überzogenen Früchten, Nüssen und Glasuren uvm.

Inhalte:
Professionelle Chocolatiers wissen über
- die Geschichte der Schokolade
- moderne Techniken der Verarbeitung und der Verfeinerung
- den chemischen Eigenschaften von Geschmacksrichtungen und Oberflächenstrukturen von Schokoladen
- Temperieren, Glasieren, Dekorieren und der Formguss von Schokolade
- Süßwarenrezepte mit Ganache, Zuckersirup und/oder Fondant
- betriebswirtschaftlichem Wissen in den Bereichen Vermarktung und Produktion Bescheid.

Voraussetzung: Patisserie oder Konditor-Kenntnisse aus der Praxis und/oder Ausbildungen.

Hinweis: Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung mit.

Dauer: 40 Lehreinheiten
Lehrgangsleiter: Martin Studeny, Salzburg

1. Moderne Techniken der Verarbeitung und Verfeinerung von Schokolade

Die Geschichte der Schokolade, unseres heutigen zartschmelzenden Genusses, ist eine europäische und ist genauso spannend, wie die des Kakaos in Mittelamerika. Vom Rohkakao bis zur Tafel sind viele meisterlich kontrollierte Verarbeitungsschritte nötig, um die Geschmackssensation, den Schmelz und gleichzeitig den Biss zu erhalten, Eigenschaften, die wir an Schokolade so lieben.

Inhalte:
- die Geschichte der Schokolade
- Temperieren
- Formguss
- Bildhauerei: dreidimensionale Handwerkskunst

Dauer: 16 Lehreinheiten
Ihre Investition: € 500,– einschließlich Arbeitsunterlagen
Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40077013	02.10.-03.10.2023	Mo, Di 9.00-17.00

2. Schokolade Pralinen mit Füllungen handgemacht

Handgefertigte Pralinen zählen zu den Meisterstücken der Konditorei.

Inhalte:
- frische, handgefertigte Pralinen
- Trüffel
- Stanitzel-Pralinen
- Verzierung mit Blüten, Mustern, Schriften
- Füllungen: Nougat, Marc-Füllungen, Marzipan uvm.
- Modellage (Form & Farbe)

Dauer: 12 Lehreinheiten
Ihre Investition: € 400,–einschließlich Arbeitsunterlagen
Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40078013	01.12.-07.12.2022	Do, Fr 14.00-19.20

3. Schokoladetafeln handgeschöpft

Die Herstellung von Schokolade will gelernt sein.

Inhalte:
- Schokoladentafeln pur und gefüllt
- Bruchschokolade
- Schokoladenguss

Dauer: 12 Lehreinheiten
Ihre Investition: € 400,– einschließlich Arbeitsunterlagen
Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40079013	12.01.-19.01.2024	Fr 14.00-19.20

Schokolade Temperieren Grundkurs & kleine Kunstwerke schaffen

Der richtige Umgang mit Kuvertüre ist essentiell 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.

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

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

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €250,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41418013	29.09.2023	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 Schaustückselemente aus Schokolade vorgezeigt.

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

Hinweis:
Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €250,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41419013	30.09.2023	Fr 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, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Lehrlinge, Konditoren u.v.m.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 10 Lehreinheiten

Ihre Investition: €300,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41421013	05.06.-06.06.2024	Mi, Do 15.00-19.10

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, Patisseriebegeisterte, 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: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €250,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41428013	27.06.2024	Do 9.00-17.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41428023	28.11.2023	Di 9.00-17.00

Tartes

Inhalte:
Herstellung von verschiedenen Mürbteigen, verschiedener Füllungen und Baiser Massen.

- Schokolade-Tarte
- Tarte au Citron
- Frucht-Tarte
- Himbeer-Vanille-Tarte
- Nougat-Tarte

Zielgruppe:
Konditoren und Konditorinnen, Patissiers & Köche und Köchinnen aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und -köchinnen und Interessierte.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

Dauer: 8 Lehreinheiten

Ihre Investition: €250,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41006013	05.12.2023	Di 9.00-17.00

Torten mit Fondant Eindecken leicht gemacht

Inhalte:
- Torte richtig schneiden und füllen.
- Richtiges einstreichen und einfärben von Fondant
- Tricks zum Eindecken der Torte
- Ausfertigung der Torte mit kleinen Dekor-Elementen

Zielgruppe:
Konditoren und Konditorinnen, Patissiers & Köche und Köchinnen aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und -köchinnen und Interessierte.

Hinweis: Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin

Dauer: 4 Lehreinheiten

Ihre Investition: €150,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41007013	12.12.2023	Di 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:
Küchenmitarbeiter:innen, Mitarbeiter:innen aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrene Dessertköche und -köchinnen und Interessierte.

Hinweis:
Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 10 Lehreinheiten

Ihre Investition: €300,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41803013	3.11.-4.11.2023	Fr 15.00-19.10 Sa 9.00-13.10
41803023	25.01.-26.01.2024	Fr 15.00-19.10 Sa 9.00-13.10

Pralinen und Schokoladedekor

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

Zielgruppe:
Küchenmitarbeiter:innen, Mitarbeiter:innen aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrene Dessertköche und -köchinnen und Interessierte.

Ziel:
Das Lernen von Technik und Know-how zur Herstellung von klassischen und fruchtigen Pralinen und Schokodekor.

Hinweis:
Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 10 Lehreinheiten

Ihre Investition: €300,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41800013	17.11.-18.11.2023	Fr 15.00-19.10 Sa 9.00-13.10
41800023	11.04.2024	Do 9.00-18.00

Airbrush auf Torten

Inhalte:
- Ausarbeitung der Airbrush Grundlagen
- Herstellung einfacher Schablonen
- Airbrushen des Hintergrundes mit Effekten
- Airbrushen eines Hauptmotives auf der Torte

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

Hinweis:
Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufskleidung!

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 4 Lehreinheiten

Ihre Investition: €150,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41010013	12.12.2023	Di 14.00-18.00

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
- Modelierarbeiten aus Fondant und Marzipan
- Dekore aus echten Blüten
- gebackene Dekore
- getrocknete Dekorationen
- Baiser
- Makarons als Dekor ...

Zielgruppe:
Lehrlinge, Konditoren und Konditorinnen, Patissiers und Interessierte

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

Seminarleiterin: Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer: 16 Lehreinheiten

Ihre Investition: €400,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41402013	25.09.-26.09.2023	Mo, 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, dass 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 Cremen

Teige
- Hefeteig
- Plunderteig
- Blätterteig
- Mürbteig

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

Marzipan, Cremen und Füllungen
- Herstellen von Fruchtcreme und Schokoladenmouse
- Einsetzen einer Torte
- Schreibübungen und Radverzierung
- mitgebrachte Sachertorten glasieren
- Herstellen von Marzipanrosen und Dekorteilen
- 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

Voraussetzung:

Die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Hinweis:

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

Dauer: 91,5 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.790,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41108013	16.01.-20.02.2024 und von 12.-14.02.2024	Di 18.00-22.00, Sa 8.00-18.00 8.00-18.00 Praxis in der Landesberufsschule)
41108023	17.1.-24.02.2024	MI 18.00-22.00, Do-Sa 8.00-18.00

Ort: Zell am See

VA-Nr.	Datum	Zeit
41108032	18.10..-3.12.2022	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 den nachfolgenden 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 (Schokoladearbeit

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 (40 LE):

- Planung
- Kalkulation
- Angebotserstellung
- Produktaufmachung/Verpackung
- Besondere Vorschriften
- Arbeitnehmerschutz
- Arbeitsrechtliche Vorschriften
- Arbeitsplatzevaluierung
- Hygieneverordnung.

Zielgruppe:

Meisterprüfungskandidaten und -kandidatinnen und ausgelernte Konditoren und Konditorinnen.

Dauer: 136 Lehreinheiten

Ihre Investition: €2.890,– einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
41168013	15.01.-19.03.2024	Mo-Mi, 18.00-22.00, Mo, Di 8.30-17.30
41168023	26.03.-25.06.2024	Mo-Mi, 18.00-22.00, Mo-Mi 8.30-17.30

Patisserie 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

Jasmin Hanus
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