

Aus- und Weiterbildungsprogramm WIFI Salzburg 2023/2024



Pinzgau



BLEIB NEUGIERIG.

wifisalzburg.at

WIFI. Wissen
Ist Für Immer.



Bleib neugierig – Wissen kennt keine Grenzen

Das WIFI Salzburg ist die Nummer 1 in beruflicher Aus- und Weiterbildung. In mehr als 2.500 Kursen, Seminaren, Lehrgängen und Masterprogrammen werden Inhalte praxisnah vermittelt.

Gemäß dem neuen WIFI-Slogan „Bleib neugierig“ hat für die Salzburger:innen das Thema Aus- und Weiterbildung nach wie vor einen hohen Stellenwert. Um auf dem neuesten Stand zu bleiben, kommen bei den WIFI-Kursen laufend neue hinzu.

Die Palette an Aus- und Weiterbildung ist groß und reicht von berufsspezifischen Branchenkursen, Betriebswirtschaft, Management, Sprachen und Informationstechnologie über Technik, Design, Lehrlingskurse, Berufsreifeprüfung und Werkmeisterschulen bis hin zu Persönlichkeit sowie Gesundheit und Wellness.

Bleiben Sie neugierig und entdecken Sie das vielfältige Aus- und Weiterbildungsprogramm des WIFI Pinzgau auch auf wifisalzburg.at.

ANSPRECHPARTNER:INNEN



Mag. Dietmar Hufnagl
Bezirksstellenleiter

E dhufnagl@wks.at



Ingrid Margreiter
Assistentin

E imargreiter@wks.at



Claudia Schönherr
Assistentin

E cschoenherr@wks.at

WIFI Pinzgau
Schulstraße 14 | 5700 Zell am See
T +43 (0)6542 726-29

WIFI. Wissen Ist Für Immer.

Impressum

Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Gender-Hinweis: Auf das Hinzufügen der jeweiligen weiblichen oder diversen Formulierungen wurde bei geschlechterspezifischen Hinweisen im Sinne der flüssigen Lesbarkeit verzichtet.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Salzburg. Diese finden Sie unter www.wifisalzburg.at/agb oder auf Seite 97.

BLEIB NEUGIERIG.

Infos & Anmeldung: wifisalzburg.at



WIFI-Weiterbildungsangebot 2023/2024

Betriebswirtschaft & Handel

- 4 Ausbildertraining
- 5 Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- 6 Skibindungsmontage

Berufsreifeprüfung |

- 7 Die Berufsmatura am WIFI

Finanz- & Rechnungswesen

- 12 Buchhaltung/Personalverrechnung

Fitness & Wohlbefinden

- 23 TEH-Praktiker
- 25 Meditation/Achtsamkeit
- 26 PranaVita-Energetiker
- 29 Neuroenergetische Kinesiologie

Gesundheit & Schönheit

- 33 Naildesign

IT & Medien

- 34 Office
- 43 Social Media

Management |

- 45 Unternehmensgründung, Selbstständigkeit

Sprachen

- 50 Allgemeines Englisch
- 52 Berufsspezifisches Englisch
- 53 Italienisch
- 55 Spanisch
- 56 Tschechisch
- 57 Deutschkurse

Technik & Handwerk

- 59 Kessel- und Maschinenaufsicht
- 61 AutoCAD
- 62 KFZ §57a KFG Periodische Weiterbildung

Tourismus

- 64 Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- 67 Koch-Ausbildungen
- 74 Patisserie und Konditorhandwerk
- 78 Die Welt der Weine & Edelbrände
- 84 Barista
- 85 Ausbildung Servicemitarbeiter
- 86 Housekeeping
- 88 Rezeptionsausbildung
- 90 Food and Beverage Management
- 92 Befähigung Gastgewerbe
- 94 Sales & Marketing in der Hotellerie

Verkehr

- 96 Taxilenkerkurs

Betriebswirtschaft & Handel

Ausbilder-Training mit Fachgespräch

Ausbilder-Training mit Fachgespräch gemäß Ausbilderprüfungsordnung

Jedes Unternehmen benötigt qualifizierte Fachkräfte. Lehrlinge richtig auszubilden ist die Herausforderung der Zukunft. Darüber hinaus bildet die Ausbilderprüfung einen Part der Meister- und Befähigungsprüfungen.

Wer Lehrlinge ausbilden will, kann am WIFI Salzburg die Prüfung zum Ausbilder durch den Besuch des Ausbilder-Trainings mit integrierten Fachprüfungen absolvieren. Das Wissen rund um die praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse wird durch einen Besuch des Ausbilder-Trainings ergänzt.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie erlangen die Berechtigung, Lehrlinge nach dem Berufsausbildungsgesetz auszubilden.
- ▶ Die Ausbilderprüfung ist ein eigenes Prüfungsmodul bei der Meister- und Befähigungsprüfung, dass mit Absolvierung des Ausbilder-Trainings mit Fachgespräch ersetzt ist.

Inhalte:

Sie erwerben durch diesen Kurs folgende Fachkenntnisse:

Psychologische und methodische Grundlagen

- ▶ Die Rollen des Ausbilders
- ▶ Aufnahme von Lehrlingen vom Marketing bis zum 1. Tag
- ▶ Jugendliche und ihre Themen
- ▶ Kommunikation
- ▶ Führung und Motivation
- ▶ Lehrlingsausbildung, -ziele und Auftrag
- ▶ Ausbilderplanung
- ▶ Durchführung der Ausbildung
- ▶ Erfolgskontrolle

Rechtliche Ausbildung:

Erlernen der wesentlichen rechtlichen Bestimmungen, die für die Ausbildung von Lehrlingen notwendig sind:

- ▶ Berufsausbildungsgesetz
- ▶ Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetz
- ▶ Arbeitnehmerschutz (aushangpflichtige Gesetze)
- ▶ Beispiele aus der Praxis
- ▶ Integrative Berufsausbildung

Hinweis

Abschlussprüfungen in Form einer fachlichen Überprüfung im Rahmen der Ausbildung.

- ▶ Bitte bringen Sie am 1. Kurstag eine Lichtbildausweiskopie für den Prüfungsantrag mit!

Zielgruppe:

Personen, die einen Qualifikationsnachweis zur Ausbildung für Lehrlinge erwerben möchten.

Voraussetzung:

Für das Ausbilderzeugnis:

- ▶ 100 Prozent Anwesenheit im Kurs sowie
- ▶ Vollendung des 18. Lebensjahres

Seminarleiter:innen:

Mag. Karin Mitteregger, Mag. Dietmar Hufnagl;

Dauer:

40 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 520,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7316119K	16.10.23 - 19.10.23	Mo-Do 8.00-18.00 Uhr
Zell am See	7316117K	26.01.24 - 03.02.24	Fr, Sa 8.00-18.00 Uhr



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung Einzelhandel

Die professionelle, von Experten geleitete Vorbereitung ermöglicht eine erfolgreiche Absolvierung der Lehrabschlussprüfung im Bereich Einzelhandel auf dem Weg der ausnahmsweisen Zulassung zur Lehrabschlussprüfung.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie werden optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorbereitet und vertiefen Ihr Wissen
- ▶ Sie können den Lehrgang berufsbegleitend absolvieren
- ▶ Sie tauschen sich im Kurs mit Kollegen aus

Inhalte:

- ▶ Präsentation und Fachgespräch
- ▶ Schriftverkehr für kaufmännische Berufe
- ▶ Geschäftsfall
- ▶ Musterprüfungen

Die Ausbildungsinhalte sind exakt auf die Prüfungsanforderungen abgestimmt.

Zielgruppe:

- ▶ Angestellte des Einzelhandels, welche die Lehrabschlussprüfung im 2. Bildungsweg absolvieren möchten.
- ▶ Lehrlinge im 3. Lehrjahr, die eine intensive Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung in Anspruch nehmen wollen
- ▶ Für Wiederholer und Interessierte aus dem Einzelhandel

Voraussetzung:

Eine ausnahmsweise Zulassung zur ordentlichen Lehrabschlussprüfung ist für Personen mit vollendetem 18. Lebensjahr sowie mit einer einschlägigen Berufspraxis von mindestens 1,5 Jahren vorgesehen.

Hinweis:

Die Fachkunde im Bereich der Textil- oder Lebensmittelbranche ist je nach angestrebtem Bereich im Selbststudium zu erlernen. Sie werden jedoch zu Beginn des Kurses mit den prüfungsrelevanten Büchern von uns ausgestattet.

Ihren Prüfungsantrag reichen Sie hier ein:

Prüfungsservice der Wirtschaftskammer Salzburg,
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
Tel. 0662/8888-277, E-Mail: sposch@wks.at

Seminarleiter:

Mag. Gerhard Giermaier, Geretsberg

Dauer:

60 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 750,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	3900302K	02.10.23 - 05.12.23	Mo, Di 18.30- 21.30 Uhr



Skibindungsmontage

Sportmonteur für Skibindungen – Grundkurs



In dieser Ausbildung erlernen Sie die Skibindungsmontage in Praxis und Theorie und erhalten diverse Tipps zur Problembewältigung.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie erlernen die Skibindungsmontage in Praxis und Theorie
- ▶ Sie erhalten diverse Tipps zur Problembewältigung

Inhalte:

Es werden die grundlegenden Kenntnisse vermittelt, um Bindungssysteme zu montieren und einzustellen.

- ▶ Aufzeichnungspflicht
- ▶ Rechtliche Grundlagen
- ▶ Praktische Arbeit mit Skiausrüstung
- ▶ Richtlinien bei Montage und Verkauf
- ▶ Überprüfung mit einem Bindungsprüfungsgerät
- ▶ Haftungsfragen rund um die Montage und Einstellung von Skibindungen.

Hinweis zur Anmeldung:

Auskünfte erhalten Sie beim Verband der Sportartikelherzeuger und Sportausrüster Österreichs - VSSÖ, Eschenbachgasse 11, 1010 Wien, Tel.: 01 587 3633-24 Sekretariat: Fr. Evelyn Scheidl

Anmeldung online unter:
<https://www.vssö.at/akademie/>

Seminarleiter:

Mag. Michael Nendwich, VSSÖ, Wien

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 380,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	3400102K	11.12.23 - 12.12.23	Mo, Di 8.30-17.00 Uhr

Sportmonteur für Skibindungen – Prüfungskurs

Sie erwerben perfekte Kenntnisse über Skibindungsmontage und -einstellung, Recht und Service.

Inhalte:

Fachgerechte Bindungsmontage und Einstellung nach ÖNORM-ISO 11088

- ▶ Ski, Schuh und Bindung
- ▶ Normen
- ▶ Rechtliche Grundlagen und Haftung bei der Bindungsmontage
- ▶ Fachgerechter Service von Ski, Schuh und Bindung.

Hinweis zur Anmeldung:

Auskünfte erhalten Sie beim Verband der Sportartikelherzeuger und Sportausrüster Österreichs - VSSÖ, Eschenbachgasse 11, 1010 Wien, Tel.: 01 587 3633-24 Sekretariat: Fr. Evelyn Scheidl

Anmeldung online unter:
<https://www.vssö.at/akademie/>

Zielgruppe:

Mitarbeiter mit erfolgreich absolviertem Grundkurs sowie mindestens einjähriger Erfahrung in der Montage.

Voraussetzung:

- ▶ Ein abgeschlossener Grundkurs, der nicht länger als 3 Jahre zurückliegt und
- ▶ Nachweis über eine einjährige Praxiszeit in einer Wintersportabteilung.

Seminarleiter:

Mag. Michael Nendwich, VSSÖ, Wien

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 380,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	3400202K	12.12.23 - 13.12.23	Di, Mi 8.30-17.00 Uhr

Berufsreifeprüfung

Die Berufsmatura am WIFI

Sie wollen studieren oder suchen neue berufliche Perspektiven? Mit der Berufsmatura stehen Ihnen diese Wege offen. Die optimale Vorbereitung erhalten Sie bei uns. Denn: Wir achten neben dem fachlichen Input vor allem darauf, dass Sie die Inhalte verstehen. Und: „Lernen macht wieder Spaß“ ist ein Feedback, das wir immer wieder von unseren Teilnehmern erhalten.

Wie wir das machen? Wir setzen seit über 25 Jahren darauf, Lernen lebendig zu gestalten. Und dieser Weg hat sich bewährt: Mit unserer Abschlussquote liegen wir österreichweit im Spitzenfeld. Vielleicht auch das richtige Umfeld für Sie?

Welche Vorteile hat die Berufsmatura für Sie?

Der wichtigste Punkt: Mit Ihrer abgeschlossenen Lehre oder Fachausbildung haben Sie bereits einen Teil des Weges zur Matura absolviert. Somit fehlen Ihnen noch 4 Prüfungen, um eine vollwertige Matura zu erhalten: in Deutsch, Mathematik, Englisch und Ihrem persönlichen Fachbereich. Ein weiterer Vorteil: Beim Fachbereich können Sie Ihre Vorbildung einbringen und auf Maturaniveau heben. Und: Sie erhalten für jedes abgeschlossene Fach ein WIFI-Zeugnis. Das ist von der Wirtschaft anerkannt und unterstreicht zusätzlich Ihr Engagement und Ihre Leistung.

Wie kommen Sie zur Berufsmatura?

Es gibt 3 Wege:

- ▶ Abendkurse unter der Woche
- ▶ Geblockter Kompaktkurs für Mathematik am Freitag-Nachmittag
- ▶ 1-jährige Tageslehrgänge

Bei den **Abendkursen** dauern die Lehrgänge für Deutsch, Englisch und den Fachbereich 2 Semester, für Mathematik 2,5 Semester. Jedes Fach wird jeweils an einem Abend pro Woche unterrichtet. Ihr Zeitaufwand liegt also zwischen einem und vier Abenden pro Woche, je nachdem, wie viele Fächer Sie belegen. Berufstätigen empfehlen wir, nicht mehr als 2 Fächer in einem Schuljahr gleichzeitig zu besuchen.

Für Mathematik bieten wir einen geblockten **Kompaktkurs** am Freitagnachmittag an.

Beim 1-jährigen **Tageslehrgang** werden die Fächer Deutsch, Mathematik und Englisch tagsüber unterrichtet (3 Tage pro Woche). Der Tageslehrgang eignet sich für Teilnehmer, die am Abend arbeiten oder nach der Schule eine Weiterqualifizierung anstreben. Bitte beachten Sie: Beim Tageslehrgang müssen Sie Ihren persönlichen Fachbereich extra buchen.



Anwesenheit:

Sie sollten zu 100 % anwesend sein. Für unerwartete Situationen haben Sie einen Puffer von maximal 25 % (z. B. Vorkommnisse in der Familie, im Beruf, Krankheit). Unterschreiten Sie die Anwesenheitspflicht von mindestens 75 %, müssen Sie 1 Semester im nächsten Lehrgang wiederholen, um auf die geforderte Mindestanwesenheit zu kommen.

Die Fächer

Die Berufsreifeprüfung wird in 4 Fächern abgelegt:

- ▶ Deutsch
- ▶ Mathematik
- ▶ Englisch
- ▶ Ihrem persönlichen Fachbereich

Am WIFI Salzburg bieten wir folgende Fachbereiche an:

Für alle Berufsgruppen:

- ▶ Betriebswirtschaft und Rechnungswesen
- ▶ Informationsmanagement und Medientechnik
- ▶ Politische Bildung und Recht
- ▶ Gesundheit und Soziales

Für Berufsgruppen mit speziellem fachlichen Hintergrund:

- ▶ Touristisches Management
- ▶ Maschinenbau
- ▶ Bautechnik

Welcher Fachbereich für Sie am besten passt bzw. möglich ist, erfahren Sie bei uns. Übrigens: Der Fachbereich entfällt, wenn Sie z. B. eine Meisterprüfung, eine Fachakademie oder andere höherwertige Ausbildungen absolviert haben.

Welche Voraussetzungen sind notwendig?

Damit Sie zur Berufsmatura antreten können, brauchen Sie eine dieser gesetzlich vorgeschriebenen Prüfungen oder Ausbildungen:

- ▶ Lehrabschlussprüfung
- ▶ Land- und forstwirtschaftliche Facharbeiterprüfung
- ▶ Eine mindestens 3-jährige mittlere Schule (Fachschule)
- ▶ Krankenpflegeschule oder Schule für Gesundheits- und Krankenpflege
- ▶ Eine mindestens 30 Monate umfassende Ausbildung für den medizinisch-technischen Fachdienst
- ▶ Meisterprüfung
- ▶ Befähigungsprüfung
- ▶ Land- und forstwirtschaftliche Meisterprüfung
- ▶ Dienstprüfung nach Beamten-Dienstrechtsgesetz und eine mindestens 3-jährige Dienstzeit
- ▶ Erfolgreicher Abschluss sämtlicher Pflichtgegenstände des III. Jahrgangs einer berufsbildenden höheren

- Schule, der 3. Klasse einer höheren Anstalt für Lehrer- und Erzieherbildung; jeweils gemeinsam mit einer mindestens 3-jährigen beruflichen Tätigkeit sowie einem erfolgreichen Abschluss des
- 4. Semesters einer als Schule für Berufstätige geführten Sonderform der genannten Schularten
- ▶ Erfolgreicher Abschluss eines Konservatoriums
- ▶ Erfolgreicher Abschluss eines mindestens dreijährigen künstlerischen Studiums
- ▶ Abschluss der Heilmassage-Ausbildung
- ▶ Abschluss einer Ausbildung in der medizinischen Fachassistenz
- ▶ Abschluss einer Ausbildung in der Pflegefachassistenz

Außerdem müssen Sie die Zulassungsformalitäten erfüllen, bevor Sie eine der 4 Teilprüfungen ablegen können. Alle notwendigen Infos und Formulare erhalten Sie während des Lehrgangs von uns. Die Zulassung zur Berufsmatura muss nur ein Mal beantragt werden. Ein weiterer Punkt: Die letzte Teilprüfung können Sie erst nach Ihrem 19. Geburtstag absolvieren.

Informationsabend

Sie haben Fragen? Am Infoabend bekommen Sie Antworten – vom Kursablauf über die Voraussetzungen bis hin zum Fachbereich, den Kosten und möglichen Förderungen. Außerdem erhalten Sie eine umfassende Broschüre mit den wichtigsten Infos – sollte Ihnen nach dem Infoabend noch die eine oder andere Frage einfallen.

Kostenlos:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	9700005K	12.06.23	Mo 18.00-20.00

Organisation

Der Kurspreis enthält neben dem Unterricht und den Lehrunterlagen auch die Prüfungsgebühren für den ersten angemeldeten Prüfungsantritt (EUR 100 bis 180 pro Fach). Und wir gehen noch einen Schritt weiter: Wir übernehmen Ihre Behördenwege und die Vergebührung.

Haben Sie Fragen?

Für Fragen oder die Zusendung unserer Informationsbroschüre erreichen Sie uns unter 0662 8888-411. Oder auch im Internet auf www.wifisalzburg.at/berufsreife

Deutsch

Berufsunreifeprüfung Deutsch

Mit diesem Lehrgang bereiten Sie sich optimal auf die Zentral-Matura im Fach Deutsch vor.

Hinweis:

Wir bieten Ihnen in diesem Lehrgang ein Schreibtraining für die Matura an. Reservieren Sie dafür bitte 3 Samstage (wird voraussichtlich erst im Lehrgang vereinbart).

Dauer:

190 Lehreinheiten (inkl. 30 LE Fernlehre)

Ihre Investition:

EUR 1.170,- einschließlich Arbeitsunterlagen, Vergebüh-
rung und Prüfungsgebühren für den ersten angemeldeten
Prüfungsantritt

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	9702063K	22.08.23 - 21.05.24	Di 18.00-22.00

Mathematik

Berufsunreifeprüfung Mathematik

Mit diesem Lehrgang bereiten Sie sich optimal auf die Zentral-Matura im Fach Mathematik vor.

Hinweis:

Sie bereiten sich innerhalb eines Jahres auf die Matura-
prüfung in Mathematik vor. Es kann daher sein, dass
zusätzliche Samstage als Kurstage notwendig sein
werden.

Dauer:

230 Lehreinheiten (inkl. 30 LE Fernlehre)

Ihre Investition:

EUR 1.330,- einschließlich Arbeitsunterlagen, Vergebüh-
rung und Prüfungsgebühren für den ersten angemeldeten
Prüfungsantritt

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	9702163K	21.08.23 - 09.09.24	Mo 18.00-22.00



Englisch

Berufsreifeprüfung Englisch

Mit diesem Lehrgang bereiten Sie sich optimal auf die Matura im Fach Englisch vor.

Dauer:

190 Lehreinheiten (inkl. 30 LE Fernlehre)

Ihre Investition:

EUR 1.150,- einschließlich Arbeitsunterlagen, Vergebüh-
rung und Prüfungsgebühren für den ersten angemeldeten
Prüfungsantritt 130,- EUR

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	9702263K	30.08.23- 19.06.24	Mi 18.00-22.00

Fachbereiche für alle Berufsgruppen

Berufsreifeprüfung Fachbereich Gesundheit und Soziales

In diesem Lehrgang bereiten Sie sich auf die Matura-
prüfung im Fachbereich Gesundheit und Soziales vor.

Inhalte:

Der Lehrplan im Fachbereich orientiert sich an der Ver-
ordnung des Bundesministeriums für Bildung über kom-
petenzbasierte Curricula an anerkannten Lehrgängen zur
Vorbereitung auf die Berufsreifeprüfung: Hygiene und
Ernährung – Betreuungsmaßnahmen und Gesundheits-
training – Biomechanik und Stoffwechsel – angewand-
te Psychologie – soziale Verwaltung und Sanitätsrecht –
Sozialpsychologie und Psychosomatik

Hinweis:

Der Fachbereich Gesundheit und Soziales ist für alle Be-
rufsgruppen möglich (fachliches berufliches Umfeld).

Dauer:

150 Lehreinheiten (inkl. 30 LE Fernlehre)

Ihre Investition:

EUR 1.190,- einschließlich Arbeitsunterlagen, Vergebüh-
rung und Prüfungsgebühren für den ersten angemeldeten
Prüfungsantritt

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	9702563K	14.09.24- 16.05.25	Do 18.00-22.00



Finanz- und Rechnungswesen

Europäischer Wirtschaftsführerschein (EBC*L)

EBC*L – Europäischer Wirtschaftsführerschein – Stufe 1 – Betriebswirt- schaft – eLearning Kurs



Inhalte:

Sie erarbeiten sich im Selbststudium die Inhalte des EBC*L-Stufe 1 – Betriebswirtschaft auf der WIFI Lernplattform.

Ihre Investition:

EUR 515,- für 4 Module, inkl. Buch, Case Study und Zugang zur WIFI Lernplattform für drei Monate
Exkl. Prüfungsgebühr

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum
Salzburg	1534701K	E-Learning 24 Stunden 7 Tage die Woche Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger,
0662-8888 DW 455, mhartinger@wifisalzburg.at

Sandra Haas,
0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

EBC*L – Europäischer Wirtschaftsführerschein – Stufe 2 – Management – eLearning Kurs



Inhalte:

Sie erarbeiten sich im Selbststudium die Inhalte des EBC*L-Stufe 2 – Management auf der WIFI Lernplattform.

Ihre Investition:

EUR 515,- für 3 Module, inkl. Buch und Zugang zur WIFI Lernplattform für drei Monate. Exkl. Prüfungsgebühr

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum
Salzburg	1534801K	E-Learning 24 Stunden 7 Tage die Woche Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger,
0662-8888 DW 455, mhartinger@wifisalzburg.at

Sandra Haas,
0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

Diplom EBC*L Certified MANAGER (ECM)

Sie erhalten das Diplom EBC*L Certified Manager, wenn Sie

- ▶ das Betriebswirtschaftszertifikat erlangt haben und
- ▶ alle Management-Module und
- ▶ eine Transferarbeit positiv absolviert haben.

Die Anmeldung für die Transferarbeit erfolgt auf Wunsch nach dem positiven Abschluss aller Prüfungen der aufeinander aufbauenden EBC*L-Stufen Betriebswirtschaft und Management.

Hinweis:

Das EBC*L Prüfungs- und Zertifizierungssystem setzt einen INTERNATIONALEN STANDARD in der BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHEN BILDUNG.

Das Zertifizierungssystem zeichnet sich durch die folgenden Punkte aus:

- ▶ Einheitlicher Lehrplan
- ▶ International gültiger Lernzielkatalog
- ▶ Einheitliche Prüfungen

Jeder, der das EBC*L Zertifikat vorweisen kann, verfügt über das im Lernzielkatalog des EBC*L festgelegte betriebswirtschaftliche Wissen.

EBC*L Betriebswirtschaft und EBC*L Certified Manager sind in den **EQR/NQR** eingestuft.

Ein wesentliches Element des EBC*L ist die internationale Gültigkeit dieser Vorgaben. Nur INTERNATIONALE GÜLTIGE ZERTIFIKATE bieten in einer global vernetzten Wirtschaftswelt die Voraussetzung für die notwendige Mobilität sämtlicher Akteure.

Ein weiteres entscheidendes Element ist die Trennung von Prüfungsvorbereitung, Prüfungsdurchführung und Beurteilung. Damit ist gewährleistet, dass Trainer nicht gleichzeitig vorbereiten, Prüfungen erstellen, diese selbst beaufsichtigen und dann auch selbst beurteilen.

Finanz- und Rechnungswesen

Buchhaltung und Rechnungswesen

Buchhaltung 1 (für Anfänger)

Wissen Sie, ab wann Sie buchhaltungspflichtig sind? Oder wofür es einen Eigenverbrauch gibt? Kennen Sie den Unterschied zwischen Umsatz und Gewinn? Was für viele wie eine Fremdsprache klingt, wird in diesem Kurs praxisnah erklärt.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie verstehen das Prinzip Buchhaltung und sind mit den grundlegenden Inhalten vertraut
- ▶ Sie kennen die wichtigsten Stolpersteine und vermeiden klassische Fehler
- ▶ Sie verstehen die „Fachsprache Buchhaltung“ und können einfache Geschäftsfälle selbstständig erledigen

Übrigens: Am Ende der Ausbildung arbeiten Sie mit einer Übungsfirma und verbuchen dort Belege. Dadurch stellen wir sicher, dass Sie Ihr theoretisches Wissen auch praktisch anwenden können.

Inhalte:

- ▶ betriebliches Rechnungswesen
- ▶ Vorschriften zur Buchhaltung
- ▶ Organisation der Buchhaltung
- ▶ Einführung in die doppelte Buchhaltung
- ▶ Grundlagen der Umsatzsteuer
- ▶ einfache Buchungen (Bank, Kassa, Ein- und Ausgangsrechnung)
- ▶ Warenverkehr
- ▶ Führen eines Kassabuchs

Sie verstehen die Systematik der Buchhaltung und können alle laufenden Geschäftsfälle verbuchen. Sie können selbstständig das Belegwesen organisieren und wissen, mit welchen Behörden Sie in der Buchhaltung zu tun haben werden. Sie eignen sich Grundkenntnisse der Umsatzsteuer an, können ein Kassabuch selbstständig führen und erkennen eine ordnungsgemäße Rechnung. Anhand von praktischen (Beleg-)Beispielen festigen Sie Ihr Können.

Zielgruppe:

Vom Quereinsteiger bis zum Unternehmer, vom alten Hasen bis zum frischen Schulabgänger: Diese Ausbildung ermöglicht einfach jedem einen gelungenen Einstieg in das Thema Buchhaltung.

Voraussetzung:

Es gibt keine Voraussetzungen, außer, dass Sie eine große Portion Interesse am Thema Buchhaltung mitbringen. Eine erste Orientierungshilfe bietet Ihnen unser Kompetenzrahmen. Oder machen Sie den Online-Selbsttest: Einfach unter www.wifisalzburg.at im Suchfenster den Begriff „Buchhaltung 1“ eingeben.

Hinweis:

Am Ende des Kurses gibt es eine schriftliche Prüfung, die Sie freiwillig absolvieren können. Bei bestandener Prüfung erhalten Sie Ihr WIFI Zeugnis. Bitte beachten Sie: Dieses Zeugnis ist - gemeinsam mit dem Zeugnis Buchhaltung 2 und dem Kurs Buchhaltung am PC - die Voraussetzung für das Diplom „Buchhaltungs-Assistenz“.

Dauer:

60 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 560,- einschließlich Arbeitsunterlagen und Prüfungsgebühr

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1300109K	26.09.23 - 16.11.23	Di, Do 18.00-22.00

Buchhaltung 2 (für Fortgeschrittene)

Von „A“ wie Abschreibung bis „Z“ wie Zahlungsverzug: In diesem Kurs erweitern Sie Ihre Fachsprache und vertiefen die Kenntnisse aus Buchhaltung 1. Außerdem lernen Sie viele Besonderheiten des Rechnungswesens kennen.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie verstehen das Prinzip der doppelten Buchhaltung und sind mit Spezialfällen vertraut
- ▶ Sie können alle laufenden Geschäftsfälle verbuchen und den Monatsabschluss erstellen
- ▶ Sie erkennen Probleme und können diese mit Fachexperten lösen



Und: Sie erhalten bei positivem Abschluss das Diplom „Buchhaltungs-Assistenz“, sofern Sie das WIFI Zeugnis Buchhaltung 1 und den Kurs Buchhaltung am PC haben.

Inhalte:

- ▶ Besondere Buchungen wie Anzahlungen und internationale Geschäftsfälle
- ▶ Besonderheiten bei Spesen, PKW, Reisekosten und Löhnen
- ▶ Einführung in die Einnahmen- und Ausgabenrechnung
- ▶ Umsatzsteuer inklusive Voranmeldung und Zusammenfassende Meldung
- ▶ Abschreibung und Forderungen

Sie verstehen die Grundstruktur der Umsatzsteuer, können alle Belege verbuchen, und auch besondere Geschäftsfälle (z.B. Anzahlungen und internationale Geschäftsfälle) stellen kein Problem mehr dar. Sie wissen, welche Bewirtungsspesen abzugsfähig sind und welche nicht, kennen die grundlegenden Besonderheiten beim PKW, den Reisekosten, den Löhnen und beim Eigenverbrauch. Sie legen damit den Grundstein, um eigenverantwortlich die Umsatzsteuervoranmeldung und die Zusammenfassende Meldung zu erstellen. Anhand einer Beispielsammlung festigen und vertiefen Sie Ihr erworbenes Können.

Zielgruppe:

Alle, die ihre Grundkenntnisse im Bereich Buchhaltung erweitern oder auffrischen wollen.

Voraussetzung:

Ihnen sind die Inhalte aus Buchhaltung 1 vertraut. Wie Sie das überprüfen können? Werfen Sie einen Blick in den Kompetenzrahmen. Dort finden Sie alle Punkte, die Sie bereits können sollten bzw. in diesem Kurs lernen.

Oder machen Sie den Online-Selbsttest: Einfach unter www.wifisalzburg.at im Suchfenster den Begriff „Buchhaltung 2“ eingeben.

Hinweis:

Am Ende des Kurses gibt es eine schriftliche Prüfung, die Sie freiwillig absolvieren können. Sie haben bereits das WIFI Zeugnis Buchhaltung 1? Dann erhalten Sie in Kombination mit dem WIFI Zeugnis Buchhaltung 2 und dem Kurs Buchhaltung am PC das Diplom „Buchhaltungs-Assistenz“.

ACHTUNG:

Bitte beachten Sie, dass im Kurs Buchhaltung 2 die Kompetenzen aus Buchhaltung 1 vorausgesetzt und nicht wiederholt werden (siehe Kompetenzrahmen).

Dauer:

60 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 560,- einschließlich Arbeitsunterlagen und Prüfungsgebühr

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1300209K	16.01.24 - 12.03.24	Di, Do 18.00-22.00

Buchhaltung am PC mit RZL

Mit dem Buchhaltungsprogramm RZL sammeln Sie erste Buchungserfahrungen und verarbeiten Geschäftsfälle am Computer.

Inhalte:

- ▶ Einführung in das Programm RZL
- ▶ Verbuchen von Kassabewegungen
- ▶ Verbuchen von Eingangs- und Ausgangsrechnungen
- ▶ Verbuchen der Kontoauszüge
- ▶ Verwaltung offener Posten, Mahnwesen
- ▶ Verbuchen der Lohn- und Gehaltsverrechnung
- ▶ Auswertungen
- ▶ Erstellung von Elektronischen Meldungen (Umsatzsteuervoranmeldung und Zusammenfassende Meldung)

Zielgruppe:

Absolventen Buchhaltung 1 (und 2) oder Personen mit gleichwertigen Kenntnissen

Voraussetzung:

Grundkenntnisse in der EDV und Buchhaltung

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Online	1300302K	22.03.24 - 23.03.24	Fr, Sa 9.00-17.00

Buchhaltungs-Ausbildungen Informationsabend

An diesem Abend erfahren Sie alles über die WIFI-Buchhaltungs-Ausbildungen (Buchhaltung 1 und 2, Buchhaltung und Bilanzbuchhaltung) von unserem Lehrgangsleiter Mag. Günther Zehentner.

Inhalte:

Diese Informationen gibt es von uns: Kompetenzrahmen, Lehrgangskosten, Stundenausmaß im Detail, Zulassungsbedingungen zur Prüfung, Prüfungsablauf, Prüfungsinhalte und alles, was Sie sonst noch wissen möchten.

Hinweis:

Der Informationsabend ist kostenlos. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7401404K	05.07.23	Mi 18.00-20.00, Online über ZOOM

Kompetenzrahmen – Buchhaltung 1 – Tagesabschluss

Gesamtkompetenz	Ich verstehe das Prinzip der doppelten Buchhaltung und kann einfache laufende Geschäftsfälle verbuchen.
Theorie und Grundbegriffe	Ich weiß um die Bedeutung und Notwendigkeit der Buchhaltung (stellt den finanziellen Status eines Unternehmens dar). Ich kenne die Kontenlehre und kann die Kontensystematik erklären. Ich kann die 6 typischen Buchungsfälle benennen und erklären. Ich kann die Begriffe Umsatz, Gewinn, Ertrag, Aufwand und Bestand im buchhalterischen Zusammenhang erklären und eindeutig zuordnen. Ich kann Prozentrechnen (Brutto-Netto-Rechnung) und kann die Begriffe „brutto, netto, inkl. bzw. exkl. USt.“ sicher anwenden. Ich weiß, mit welchen Behörden und Institutionen man als Buchhalter zusammenarbeitet (Finanzamt, Gemeinde, ÖGK, u.ä.). Ich lerne die Systematik der Buchhaltung kennen. Ich weiß, was eine Betriebseinnahme und was eine Betriebsausgabe ist.
Rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen	Ich kann ein ordnungsgemäßes Kassabuch führen (formelle Formvorschriften) und eine Tageslosung ermitteln. Ich weiß, wie ich mit Belegen umgehen muss (Ablage, Belege als solche identifizieren können, u.ä.)
Laufende Geschäftsfälle	Ich kann laufende Geschäftsfälle in folgenden Kontenkreisen verbuchen: Eingangs- und Ausgangsrechnung, Kassa und Bank. Ich kann Erlösberichtigungen (z.B. Skonto) inkl. der notwendigen Korrektur der Umsatz- oder Vorsteuer verbuchen. Ich kann schwebende Geldbewegungen und Privatentnahmen und –einlagen verbuchen.
Besondere Geschäftsfälle	Ich erkenne besondere Geschäftsfälle (z.B. Auslandsbezug) und kann diese gemeinsam mit einem Fachexperten verbuchen.
Umsatzsteuer	Ich verstehe das grundlegende System der Umsatzsteuer (Unterschied zwischen Umsatzsteuer und Vorsteuer). Ich weiß über die Bestandteile einer ordnungsgemäßen Rechnung Bescheid. Ich kenne den Unterschied zwischen steuerbaren und nicht steuerbaren Umsätzen und kann steuerpflichtige und steuerfreie Umsätze unterscheiden. Ich weiß, was eine Steuernummer und eine UID-Nummer ist, wozu man diese braucht und wie man diese erhält. Ich erkenne, ob eine Eingangsrechnung aus dem Inland oder Ausland kommt, und weiß, dass ich mir bei Auslandsrechnungen Hilfe holen muss.
Jahresabschluss	Ich kenne den grundsätzlichen Unterschied zwischen Anlage- und Umlaufvermögen. Ich weiß, dass Anlagevermögen aktiviert werden muss, und wie ich das verbuche. Ich weiß, bis zu welchem Geldwert ein Anlagegut ein geringwertiges Wirtschaftsgut ist.

Kompetenzrahmen – Buchhaltung 2 – Monatsabschluss

<p>Gesamtkompetenz</p>	<p>Ich verstehe die Systematik der doppelten Buchführung und kann alle laufenden Geschäftsfälle bearbeiten und verbuchen. Ich kann den Monatsabschluss (Kontenabstimmung, UVA und ZM) erstellen. Ich erkenne dabei auftretende Probleme und kann diese mit Fachexperten lösen.</p>
<p>Theorie und Grundbegriffe</p>	<p>Ich verstehe die Systematik der doppelten Buchführung. Ich weiß, was ein Monatsabschluss ist, kenne die dafür notwendigen Formulare und kenne die in diesem Zusammenhang notwendigen Grundbegriffe.</p>
<p>Rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen</p>	<p>Ich kann eine Buchungsmitteilung des Finanzamtes „lesen“ und verstehe die Inhalte. Ich weiß, dass ich in der Praxis die Konten monatlich abstimmen muss, insbesondere kann ich Kunden-, Lieferanten-, Zahlungsmittel- und die Behördenkonten (ÖGK, FA) abstimmen. Ich kenne alle monatlichen Abgabe- und Zahlungstermine, die in der Buchhaltung wichtig und einzuhalten sind.</p>
<p>Laufende Geschäftsfälle</p>	<p>Ich kann alle Belege, die im Betrieb anfallen, bearbeiten, Buchungsanweisungen erstellen und verbuchen. Dazu gehören beispielsweise: Lohn- und Gehaltsverbuchung, Bankkontenabschlüsse, Geschäftsfälle mit Auslandsbezug, An- und Teilzahlungen, Steuern, Fremdwährungsgeschäftsfälle (Umrechnungskurse, Unterschied Devisen und Valuten, An- und Verkaufskurs, keine Bewertungen), Verrechnungsscheck, Wechsel, Reisekosten. Ich kann zwischen abzugsfähigen und nicht abzugsfähigen Bewirtungsspesen unterscheiden und diese verbuchen.</p>
<p>Besondere Geschäftsfälle</p>	<p>Ich kann uneinbringliche Forderungen ausbuchen. Ich kann Geschäftsfälle mit Reverse Charge, innergemeinschaftliche Lieferungen und innergemeinschaftliche Erwerbe verbuchen (Generalklausel).</p>
<p>Umsatzsteuer</p>	<p>Ich verstehe die Systematik der Umsatzsteuervoranmeldung und der Zusammenfassenden Meldung und kann diese mit einfachen Sachverhalten (In- und Auslandsbezug) erstellen. Ich weiß um die Besonderheiten der umsatzsteuerlichen Behandlung von Kraftfahrzeugen und Anzahlungen.</p>
<p>Einnahmen-Ausgaben-Rechnung</p>	<p>Ich kenne die Grundzüge der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung, den Spesenverteiler und das Wareneingangsbuch.</p>
<p>Jahresabschluss</p>	<p>Ich kenne den Unterschied zwischen Anlage- und Umlaufvermögen im Detail. Ich verstehe die Abschreibung in den Grundzügen, kann einen Restbuchwert ausbuchen und kenne die Sonderregelung für geringwertige Wirtschaftsgüter.</p>

Kompetenzrahmen – Buchhalter – Rohbilanz

Gesamtkompetenz	Ich kann sämtliche Geschäftsfälle selbstständig erfassen und den gesamten Monatsabschluss und die Rohbilanz (Vorbereitungsarbeiten zum Jahresabschluss) erstellen.
Theorie und Grundbegriffe	<p>Ich habe einen Gesamtüberblick über das betriebliche Rechnungswesen und die Kalkulation.</p> <p>Ich kenne die in diesem Zusammenhang vorkommenden Begriffe und kann deren Bedeutung erklären.</p> <p>Ich kann die Rechnungslegungspflichten der in Österreich möglichen Unternehmensrechtsformen bestimmen.</p> <p>Ich kenne die grundlegenden Aussagen einer Bilanz und einer Gewinn- und Verlustrechnung.</p>
Rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen	<p>Ich kenne die Formvorschriften in der Buchhaltung und die Rahmenbedingungen für die Belegorganisation.</p> <p>Ich kenne die Buchführungs- und Aufzeichnungspflichten (z.B. Registrierkassenpflicht, Belegerteilungspflicht).</p> <p>Ich kenne die verfahrensrechtlichen Fristen und die Möglichkeit einer Fristverlängerung.</p> <p>Ich weiß, dass ich Rechtsmittel (Beschwerde) einbringen kann und kann dies gemeinsam mit einem Fachexperten tun.</p> <p>Ich weiß, in welcher Form die Eingaben beim Finanzamt einzubringen sind (FinanzOnline).</p> <p>Ich kann das Mahnwesen selbstständig führen.</p>
Laufende Geschäftsfälle	<p>Ich kann alle laufenden Belege selbstständig verbuchen.</p> <p>Ich weiß, welche Betriebsausgaben steuerlich abzugsfähig sind.</p>
Besondere Geschäftsfälle	<p>Ich verstehe die Zusammenhänge des dreigeteilten Warenkontos (kann den Wareneinsatz und die Bestandsveränderungen ermitteln).</p> <p>Ich habe vertieftes Wissen insbesondere bei: Bewirtung, Reisekosten, Fremdwährungen, Eigenverbrauch, Factoring, Anleihen.</p> <p>Ich kann grundsätzlich alle buchhalterischen Auswirkungen aus dem Steuerrecht, bürgerlichen Recht und Unternehmensrecht einordnen und verbuchen.</p>
Umsatzsteuer	<p>Ich kann das Umsatzsteuergesetz (ausgenommen besondere Spezialthemen) anwenden.</p> <p>Ich kann problematische Umsatzsteuerbereiche erkennen und diese gemeinsam mit einem Fachexperten lösen.</p> <p>Ich kann eine Umsatzsteuervoranmeldung und eine Zusammenfassende Meldung erstellen.</p>
Einnahmen-Ausgaben-Rechnung	<p>Ich weiß, wer eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung machen darf (Umsatzgrenze). Ich kenne den Unterschied zwischen der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung und der doppelten Buchführung.</p> <p>Ich kann eine Einnahmen-Ausgaben-Rechnung durchführen.</p>
Jahresabschluss	<p>Ich kann grundlegende Abschlussbuchungen durchführen, insbesondere Periodenabgrenzungen, Anlagevermögen (Anlagenverzeichnis, Abschreibung, Nutzungsdauer), Forderungsbewertungen, Wareneinsatz mit Bewertungsverfahren, Bestandsveränderung, Verbuchung der Rückstellungen und uneinbringliche Forderungen.</p> <p>Ich kann die Grundsystematik der Mehr-Weniger-Rechnung erklären.</p>
Einkommensteuer und Körperschaftsteuer	<p>Ich kenne die Grundzüge der Einkommensteuer (Einkunftsarten, Gewinnermittlungsarten, nicht abzugsfähige Aufwendungen, ...) und wichtige Unterschiede zwischen dem Steuerrecht und dem Unternehmensrecht (z.B. Repräsentation, Personensteuern).</p>
sonstige Steuern	<p>Ich kenne die grundlegenden Verfahrensgrundsätze (z.B. Aufbau der Finanzverwaltung, Bescheid, Beschwerde, Säumniszuschläge, Aussetzung der Einhebung).</p> <p>Ich kann die Kammerumlage berechnen und verbuchen.</p>
Bürgerliches Recht und Unternehmensrecht	<p>Ich kenne die Grundzüge des österreichischen Rechtssystems, soweit sie für die Buchhaltung relevant sind.</p> <p>Ich kann die in Österreich möglichen Unternehmensrechtsformen beschreiben und die Unterschiede erklären.</p> <p>Ich habe Grundkenntnisse des Firmenrechts.</p> <p>Ich weiß, was ein Geschäftsfall im rechtlichen Sinn ist und welche unterschiedlichen Geschäftsfälle es gibt.</p> <p>Ich weiß, wie sich Probleme in diesem Zusammenhang auswirken und wann ich einen Fachexperten beiziehe (z.B. Eigentumsvorbehalt und Insolvenz).</p>
Zahlungs- und Kapitalverkehr, Unternehmensfinanzierung	<p>Ich kenne die bankrechtlichen Grundlagen des Zahlungsverkehrs, den bargeldlosen In- und Auslandszahlungsverkehr, die wichtigsten Zahlungsverkehrsinstrumente und die Grundzüge der Kapitalveranlagung.</p> <p>Ich weiß, was ein Konto ist, wie ich es eröffne, welche Kontoarten es gibt und kann einen Kontoauszug lesen und interpretieren.</p>
Kostenrechnung	<p>Ich kann ausgehend vom Aufwand in die Kosten überleiten.</p> <p>Ich kann die Zusammenhänge zwischen Kostenarten, Kostenstellen und Kostenträgern erklären.</p> <p>Ich kann einen Stundensatz kalkulieren, den Deckungsbeitrag und die Gewinnschwelle ermitteln.</p>

Kompetenzrahmen – Bilanzbuchhalter – Jahresabschluss

Gesamtkompetenz	Ich kann einen Jahresabschluss (Einzelabschluss ohne Konsolidierung) im vollen Umfang nach den Vorschriften des Unternehmensgesetzbuches und des Steuerrechts erstellen.
Theorie und Grundbegriffe	Ich kann die unternehmensrechtlichen und steuerrechtlichen Rahmenbedingungen, die für die Jahresabschlusserstellung maßgeblich sind, anwenden. Ich kann eine Bilanz und eine Gewinn- und Verlustrechnung lesen, analysieren und in ihren Grundzügen auswerten (Kennzahlen).
Rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen	Ich erkenne außergewöhnliche Sachverhalte (z.B. Doppelbesteuerung, Abzugssteuern, NoVA) und kann diese mit Fachexperten lösen.
Laufende Geschäftsfälle	Ich kann alle Jahresabschlussbuchungen durchführen.
Besondere Geschäftsfälle	Ich kann Buchungen zu Umsatzsteuer-Spezialthemen durchführen.
Umsatzsteuer	Ich kann folgende umsatzsteuerliche Spezialthemen vertieft anwenden: Reihengeschäfte, Dreiecksgeschäfte, Vorsteuerberichtigungen, Binnenmarktregelung (vorübergehende Verwendung, innergemeinschaftliches Verbringen, Konsignationslager, Erwerbsschwelle, Erwerb neuer Fahrzeuge), Sonderregelungen des Ortes der sonstigen Leistungen.
Jahresabschluss	Ich kann die Grundlagen für die Abschlussbuchungen unter Berücksichtigung der verschiedenen Rechtsformen ermitteln. Ich kann einen Jahresabschluss inklusive aller erforderlichen Bestandteile erstellen. Ich kann unter Berücksichtigung der steuerlichen Bilanzierungsbestimmungen von der Unternehmensbilanz in die steuerliche Bilanz überleiten (Mehr-Weniger-Rechnung).
Einkommensteuer und Körperschaftsteuer	Ich habe ein vertieftes Wissen in den relevanten Bereichen der Einkommen- und Körperschaftsteuer.
sonstige Steuern	Ich kenne die Grundlagen der Bundesabgabenordnung. Ich kenne die Grundlagen der Grunderwerbsteuer, der Normverbrauchsabgabe, des FinStR (nur Selbstanzeige und Verkürzungszuschlag) und der Kraftfahrzeugsteuer.
Bürgerliches Recht und Unternehmensrecht	Ich kenne die für den Jahresabschluss relevanten Grundzüge des Gesellschaftsrechts, des Unternehmensgesetzbuches (UGB) und des Insolvenzrechts.
Zahlungs- und Kapitalverkehr, Unternehmensfinanzierung	Ich kenne die wichtigsten Finanzierungsarten für Unternehmen und die wichtigsten Begriffe aus dem Finanzmanagement.
Kostenrechnung	Ich kann eine grundlegende Kostenarten-, Kostenträger- und Kostenstellenrechnung auf Basis einer Teil- und Vollkostenrechnung erstellen und damit betriebswirtschaftliche Entscheidungen unterstützen (z.B. make-or-buy-Entscheidung, Break-Even-Point). Ich kann die Herstellkosten für selbst erstellte Anlagen und Halb- und Fertig-Erzeugnisse ermitteln. Ich kann eine Betriebsergebnisrechnung erstellen (stufenweise Fixkostendeckungsrechnung).

Lehrgang Buchhaltung

Sie wollen Ihre schulische Ausbildung abrunden oder Ihr Praxis-Wissen aktualisieren? Dann bietet Ihnen der Lehrgang Buchhaltung die passenden Inhalte – inklusive Aha-Effekte. Denn aus Erfahrung wissen wir, dass vielen Teilnehmern dabei das „Warum“ hinter ihren Fragen klar wird und sie dadurch Zusammenhänge besser verstehen. Eine Erfahrung, die wir auch gerne mit Ihnen teilen.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie können sämtliche Geschäftsfälle selbstständig erfassen
- ▶ Sie können den gesamten Monatsabschluss und die Rohbilanz erstellen
- ▶ Sie finden Antworten auf Ihre wichtigsten Praxisfragen
- ▶ Sie erhalten einen anerkannten und gefragten Abschluss

Inhalte:

- ▶ Buchhaltung und Personalverrechnung (Grundlagen)
- ▶ Kostenrechnung (Grundbegriffe)
- ▶ Steuerrecht
- ▶ Bürgerliches Recht und Unternehmensrecht
- ▶ Zahlungs- und Kapitalverkehr

Zielgruppe:

Alle, die ihr Wissen im Bereich Buchhaltung vertiefen wollen. Unsere Empfehlung: Sie haben bereits Buchhaltung 1 und 2 oder eine vergleichbare Ausbildung abgeschlossen.

Voraussetzung:

Für den Abschluss ist eine Praxiszeit von 1,5 Jahren notwendig (ohne Lehrzeit), wobei einschlägige Ausbildungen diese Zeit verkürzen (Studium, Matura). Was Ihnen im Detail angerechnet wird, finden Sie in unserer Informationsbroschüre.

Übrigens: Sie können die Ausbildung auch ohne Praxis absolvieren. Allerdings werden Ihnen die Zeugnisse erst ausgestellt, wenn Sie die notwendige Praxiszeit nachweisen. Bis dahin erhalten Sie ein Anwartschaftszeugnis.

Hinweis:

Die Kompetenzen aus den Kursen Buchhaltung 1 und 2 werden vorausgesetzt und nicht wiederholt (siehe Kompetenzrahmen).

Hinweis zur WIFI-Prüfung:

Sie schließen die Ausbildung mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung ab. Die schriftliche Prüfung umfasst eine 5-stündige Klausur. Bei der mündlichen Prüfung treten Sie an einem Tag in allen Fächern an: Buchhaltung und Kostenrechnung, Bürgerliches Recht und Unternehmensrecht, Steuerrecht, Zahlungs- und Kapitalverkehr. Eine Teilprüfung ist nicht möglich.

Sie möchten sich selbständig machen? Dann absolvieren Sie die Fachprüfung Buchhaltung bei der Meisterprüfungsstelle Salzburg. Unser Lehrgang bereitet Sie auch auf die Fachprüfung Buchhaltung bei der Meisterprüfungsstelle sehr gut vor. Mit dem positiven Abschluss der Prüfung erfüllen Sie dann die Voraussetzung für die öffentliche Bestellung zum Buchhalter nach BiBuG. Für diese Prüfung fehlen Ihnen noch 2 Fächer: Berufsrecht und Informationstechnologie im Rechnungswesen. Diese Fächer können Sie in unserem Ergänzungsmodul nachholen. Die Termine für das Ergänzungsmodul finden Sie im Internet.

Wichtig:

Wir bieten auch einen Buchhalter-Lehrgang an, der als Voraussetzung für die Bildungskarenz am Vormittag besucht werden kann.

Dauer:

188 Lehreinheiten

Ihre Investition:

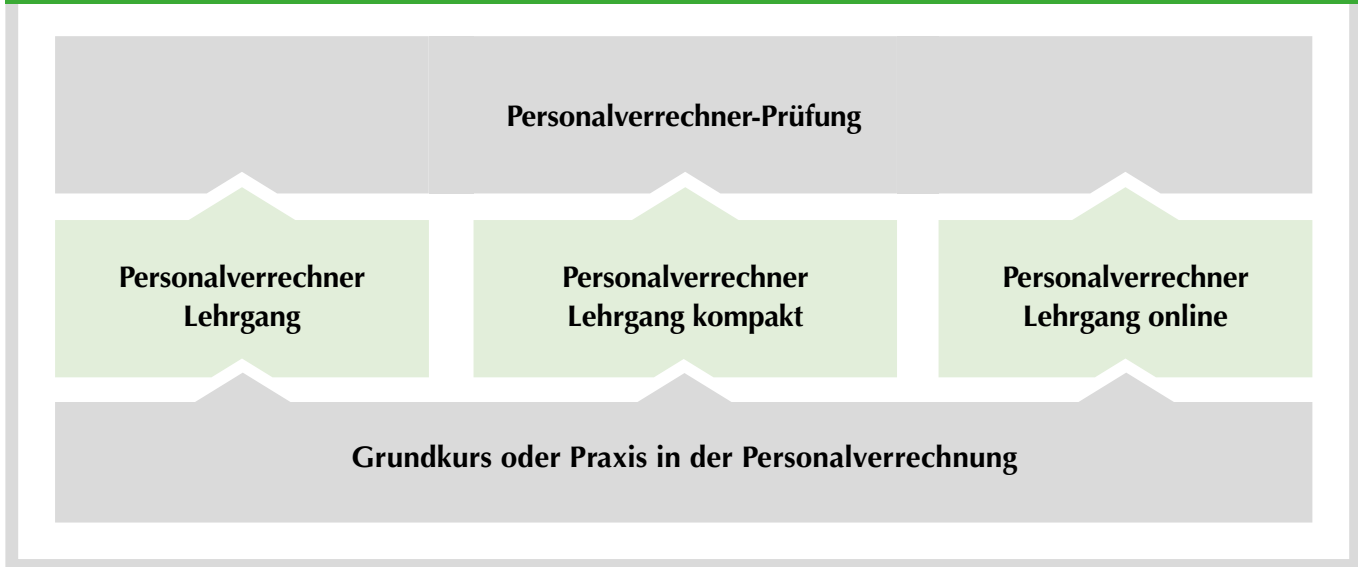
EUR 2.160,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7400105K	11.09.23 - 13.03.24	Mo, Mi 18.00-22.00

Personalverrechnung

Ihr Weg zum geprüften Personalverrechner



Personalverrechnung - Grundkurs

Inhalte:

Einführung in die Personalverrechnung – Allgemeines – Abrechnung laufender Bezüge – Beginn des Dienstverhältnisses – Abrechnung von Löhnen und Gehältern – Abrechnung von Lehrlingsentschädigungen – Zulagen und Zuschläge – Überstundenverrechnung – Abrechnung von Sonderzahlungen (sonstigen Bezügen) – Besondere Fälle der Personalverrechnung: Krankenstand – Urlaub – Beendigung von Dienstverhältnissen.

Hinweis:

Sie haben die Möglichkeit, am Ende des Kurses eine Prüfung abzulegen.

Dauer:

57 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1230107K	19.02.24 - 06.05.24	Mo, Mi 18.00-21.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Personalverrechner-Lehrgang – kompakt

Teilnahmevoraussetzung:

Praxis in der Personalverrechnung oder Besuch des Grundkurses bzw. einer adäquaten Ausbildung

Zulassungsbedingungen zur Prüfung:

- ▶ Besuch des Lehrganges (75 % Anwesenheit) oder
- ▶ eine mindestens 2-jährige nachweisbare einschlägige Tätigkeit in der Personalverrechnung.
- ▶ Absolventen einer Handelsakademie oder einer einschlägigen Hochschule benötigen eine einjährige nachweisbare einschlägige Tätigkeit.

Dauer:

160 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1440,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr:

EUR 350,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7403305K	10.- 12.06.,	jeweils
		17.- 19.06.,	8.00-17.00
		24. - 26.06.24	

Personalverrechnung - Grundkurs

Inhalte:

Einführung in die Personalverrechnung – Allgemeines – Abrechnung laufender Bezüge – Beginn des Dienstverhältnisses – Abrechnung von Löhnen und Gehältern – Abrechnung von Lehrlingsentschädigungen – Zulagen und Zuschläge – Überstundenverrechnung – Abrechnung von Sonderzahlungen (sonstigen Bezügen) – Besondere Fälle der Personalverrechnung: Krankenstand – Urlaub – Beendigung von Dienstverhältnissen.

Hinweis:

Sie haben die Möglichkeit, am Ende des Kurses eine Prüfung abzulegen.

Dauer:

57 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1230107K	19.02.24 - 06.05.24	Mo, Mi 18.00-21.00



Aktuelles für Personalverrechner

Inhalte:

Sie kennen die neuesten gesetzlichen Vorschriften in der Personalverrechnung und wissen, wie Sie diese richtig anwenden.

Da die Inhalte auf die rechtlichen Vorgaben und Reformen abgestimmt werden, können diese erst kurzfristig bekanntgegeben werden.

Seminarleiter:

Christian Sint

Tamsweg: Peter Lepschi

Sozialversicherung und Lohnsteuer - 2. HJ 2023

Ihre Investition:

EUR 160,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1235004K	27.09.23	Mi 8.30-12.00
Online	1235002K	28.09.23	14.00-17.30

Arbeitsrecht - 2. HJ 2023

Ihre Investition:

EUR 160,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1235104K	17.10.23	Di 8.30-12.00
Online	1235102K	18.10.23	14.00-17.30

Sozialversicherung und Lohnsteuer - 1. HJ 2024

Ihre Investition:

EUR 160,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1235204K	23.01.24	Di 8.30-12.00
Online	1235202K	24.01.24	14.00-17.30

Aktuelles für Personalverrechner - Arbeitsrecht - 1. HJ 2024

Ihre Investition:

EUR 160,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1235304K	07.02.24	Mi 8.30-12.00
Online	1235302K	08.02.24	14.00-17.30

Fitness & Wohlbefinden

Ausbildung zum TEH®-Praktiker

„Alle Wiesen und Matten, alle Berge und Hügel sind Apotheken.“ (Paracelsus)



Ihr Nutzen:

Der TEH®-Verein bietet in Kooperation mit dem WIFI Salzburg einen zertifizierten Lehrgang über traditionelle europäische Heilkunde mit Basiswissen und Spezialmodulen an.

Inhalte:

Die traditionelle europäische Heilkunde im Überblick – Pflanzenwirkstoffe – Pflanzenbestimmung – Heilpflanzenwanderungen – Heilpflanzenanbau und -verarbeitung – traditionelle Esskultur – Tee – Kräuterkissen – Kräuterpulver – Tinkturen – Salben – Sirupe – Liköre – Ölauszüge – Milchauszüge – Essigauszüge – Kräutersalze – Kräuterzucker – Destillate – Honig – Räuchern – Inhalationen – Kneippen – Bäderkunde – Wickel und Auflagen – Lehm – Moor – Verpackung – Deklaration – Kommunikation

Zielgruppe:

Alle Interessierten, besonders Personen, die diese Anwendungen in der eigenen Familie umsetzen möchten, die Seminare im Bereich „Traditionelle europäische Heilkunde“ gestalten wollen, Heilpflanzenführungen anbieten oder TEH®-Produkte nachhaltig herstellen möchten.

Voraussetzung:

Mindestalter 18 Jahre

Hinweis:

Abschluss: Im Kursbeitrag enthalten sind 2 Bücher, Arbeitsunterlagen und Materialien.

Seminarleiter:

TEH-Akademie

Dauer:

160 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 2.490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Unken	7511201K	15.09.23 - 14.09.24	Fr, Sa lt. Stundenplan



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Ausbildung zum TEH®-Praktiker BK-Kompakt

Im Vergleich zu den Lehrgangs-Varianten TEH-Praktiker Dual (Va: 7521201K) und TEH-Praktiker (Va: 7511202K) kann diese Variante auf Grund der Kompaktheit in Bildungskarenz von März bis Juni absolviert werden.

Dauer:

160 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 2.490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum
Unken	7523201K	12.03.24 - 12.06.24



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

TEH®-Naturapotheke – regional, traditionell, erprobt

Ihr Nutzen:

Mit dieser Zusatzausbildung erhalten TEH®-Praktiker ein weiteres Werkzeug für den Einsatz in der Gesundheitsförderung.

Inhalte:

Es werden acht Themenbereiche behandelt: Magen-Darm, Leber-Galle, Harnwege, Atemwege, Herz-Kreislauf, Haut, rheumatische Erkrankungen und Psyche. Zu diesen Themenbereichen werden ernährungstherapeutische Maßnahmen mit Schwerpunkt Heilpflanzen und Heilpflanzenanwendungen aus Apothekersicht vermittelt.

Zielgruppe:

TEH®-Praktiker

Voraussetzung:

Abgeschlossener TEH®-Praktiker-Lehrgang. Besonderes Interesse an indikationsbezogenen Heilpflanzenanwendungen aus pharmazeutischer und ernährungswissenschaftlicher Sicht.

Hinweis:

Die Ausbildung findet in Unken und St. Martin bei Lofer statt. In dieser Ausbildung sind 40 Stunden Heimstudium zu absolvieren. Es ist eine Diplomarbeit zu verfassen.

Seminarleiter:

Almut Neugebauer

Dauer:

44 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 850,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Unken	1511901K	15.09.23 - 18.11.23	Fr 15.00-19.00, Sa, So 9.00-18.00,
Unken	1511902K	08.04.24 - 12.04.24	Mo bis Fr 9.00-17.00. letzter Tag bis 20h



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Ernährungsgestaltung nach der TEH®

„Man ist, was man isst.“ Für einen gesunden Körper braucht man eine gesunde Ernährung.

Aber was genau ist eine gesunde Ernährung? Im Dschungel von Diäten und Ernährungsphilosophien ist es oft nicht mehr ganz leicht sich zurecht zu finden.

Ihr Nutzen:

In diesem Modul lernen Sie die Grundzüge der Ernährungslehre kennen.

Nach diesen vier Wochenenden werden Sie sich genauer mit ihrer Ernährung auseinandersetzen, mehr auf den Ursprung der verwendeten Lebensmittel und deren Verarbeitungsweise achten sowie bewusster genießen.

Inhalte:

Sie erfahren mehr über Makro- und Mikro-Nährstoffe, sowie deren Verwertung/Verstoffwechslung im Körper und tauchen in die Welt des Fermentierens und des Mikrobioms ein. Zudem erfahren Sie, wie Sie ihren Körper durch sekundäre Pflanzenstoffe bei der Aufnahme der Nahrung unterstützen können und lernen unterschiedliche Ernährungsformen (Vollwert, vegetarische Ernährung usw.) in Theorie und Praxis kennen.

Zielgruppe:

TEH®-Praktiker, Kräuterpädagogen und an Ernährung interessierte Personen

Seminarleiter:

Maria Benedikt, Christina Moritz, Alexandra Klein

Dauer:

48 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 890,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Unken	1539801K	15.09.23 - 11.11.23	Fr 16.00-20.00 Sa 8.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Meditations- und Achtsamkeits-trainer Diplomelehrgang Zell am See

Lernen wir wieder unser Leben zu entschleunigen und den Moment mit allen Sinnen wert zu schätzen und genießen! Wir können den Stress nicht abstellen, aber wir können uns mit verschiedenen Techniken wertvolle Werkzeuge zurecht legen mit denen wir wieder durchatmen können und uns wieder Raum und Kraft für andere Dinge zu erschaffen.

Ihr Nutzen:

Achtsamkeitstraining in Schulen liegt bereits im Trend und auch immer mehr Firmen, Pflegeheime und Hotels bieten diese gezielte Stressreduktion an. Legen sie sich durch diese Ausbildung ein fundiertes Wissen in diesem Bereich zu, und lernen sie Gruppen in genau diesen Bereichen anzuleiten und zu begleiten.

Inhalte:

- ▶ **Modul I:** Einführung, Atemtechniken, aktive, passive und geführte Meditation, unsere Stimme beim Anleiten einer Meditation, Bodyscan
- ▶ **Modul II:** Achtsamkeitsübungen, die Sinne, medizinische Hintergründe - was passiert, wenn ich meditiere, Anleiten einer Gruppe
- ▶ **Modul III:** Meditieren mit Kindern, Traumreisen, Achtsamkeitsspiele, ätherische Öle, Räucherwerk und Kräuter zum Meditieren, Anleiten von Kindern
- ▶ **Modul IV:** Meditation in verschiedenen Kulturen, Mantra singen, Chakren, Klangschalenmeditation, Anleiten in verschiedenen Einrichtungen

- ▶ **Modul V:** Rechtliche Bestimmungen, Möglichkeiten der Ausübung, Materialien und Werkzeuge, Rede-kreis, eine eigene Meditation anleiten

Zielgruppe:

Lehrkräfte, Erzieher, Kindergärtnerinnen, Pflegepersonal und alle Interessierten

Hinweis:

Inkl. Buch „Gesund durch Meditation: Das große Buch der Selbstheilung mit MBSR“

Mitzubringen:

Decke, Kissen, warme Socken

Seminarleiter:

Dagmar Jedletzberger

Dauer:

75 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1527701K	29.09.23 - 27.01.24	Fr 14.00-21.00 Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!v



PranaVita®-Energetiker - Level 1

Ihr Nutzen:

Die Ausbildung verfolgt das Ziel, Disharmonien (Energieblockaden) in der Aura zu beheben. Dazu ist grundsätzlich jeder Mensch in der Lage. PranaVita® bewirkt in der Aura, was die Akupunktur direkt am Körper hervorbringt.

Inhalte:

Erlernen der PranaVita®-Grundtechniken zur Vitalisierung und Harmonisierung des menschlichen Körpers.

Hinweis:

Jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit, die Seminare einzeln zu besuchen oder das gesamte Ausbildungsprogramm des PranaVita-Systems zu durchlaufen.

Seminarleiter:

Ausbildungsverantwortliche für alle Level: Burgi Sedlak, internationale-Prana®-Schule Austria, www.prana.at.

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 330,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530104K	16.06.23 - 17.06.23	Fr 13.00-20.30 Sa 9.00-17.00

Informationsabend:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530004K	05.06.23	Do 19.00-20.30



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

PranaVita®Energetiker – Intensiv 1

Ihr Nutzen:

Alle Intensiv-Seminare dienen dem Vertiefen des Gelernten und bieten Platz für Neues!

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 150,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530204K	01.07.23	Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

PranaVita®-Energetiker - Level 2

Ihr Nutzen:

Neben Licht und Strahlen werden hier auch Töne zur gezielten Aktivierung der Energiedurchlässigkeit sowie die Qualitäten einzelner Farben eingesetzt. Die Verwendung von speziellen Farben für die Vitalisierung, Lebenskraftstärkende Techniken zur energetischen Unterstützung bei chronischer und ernsthafter Unausgewogenheiten, Stress-Release, Energetisches Reinigen von Räumen und Gegenständen.

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 330,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530303K	08.09.23- 09.09.23	Fr 13.00-20.30 Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

PranaVita®-Energetiker – Intensiv 2

Ihr Nutzen:

Alle Intensiv-Seminare dienen dem Vertiefen des Gelernten und bieten Platz für Neues!

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 150,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530403K	23.09.23	Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

PranaVita®Energetiker – Level 3

Ihr Nutzen:

Dieser Teil ist eine Erweiterung für alle, die sich mit der energetischen Unterstützung mentaler und emotionaler Unausgewogenheiten auseinandersetzen wollen.

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 330,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530503K	20.10.23 - 21.10.23	Fr 13.00-20.30 Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

PranaVita® -Therapeuten – Intensiv Level 3

Ihr Nutzen:

Alle Intensiv-Seminare dienen dem Vertiefen des Gelernten und bieten Platz für Neues!

Dauer:

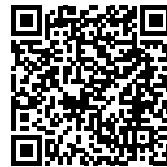
8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 150,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530603K	11.11.23	Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

PranaVita®-Energetiker – Level 4

Ihr Nutzen:

Hier werden vertiefende Einsichten in die Arbeit mit PranaVita® vermittelt sowie konkrete ethische, praktische und theoretische Themen erarbeitet: Energetische Stärkung des Drüsensystems, Reinigung von Parasiten, alles über den Ätherkörper, Trennen energetischer Verbindungen uvm.

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 330,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7530703K	12.01.24 - 13.01.24	Fr 13.00-20.30 Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



PranaVita®-Energetiker – Level 5

Ihr Nutzen:

Hier wird tieferes Wissen vermittelt: der Astralkörper, Kundalini, Fremdenergien, Remote Viewing, der Sterbeprozess und Tod (energetische und spirituelle Sichtweisen) uvm. Es wird auch auf die zukünftige Praxis Bezug genommen und die abschließende Vorbereitung auf die berufliche Arbeit mit PranaVita® vermittelt.

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 330,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7531003K	12.04.24 - 13.04.24	Fr 13.00-20.30 Sa 9.00-17.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Diplomausbildungslehrgang Neuroenergetische Kinesiologie

Neuroenergetische Kinesiologie –

Startmodul Principles of Kinesiology

Die Neuroenergetische Kinesiologie ist eine komplementäre Naturheilmethode, die von Hugo Tobar gegründet wurde und stets weiterentwickelt wird. Bereits über 1000 Jahre altes Wissen aus China und Indien wurde in Kombination neu eingesetzt, um effektiv Blockaden oder Stress im Körper zu lösen. Dadurch können die Selbstheilungskräfte des Körpers wieder aktiviert werden.

Die Neuroenergetische Kinesiologie ermöglicht auf alle wichtigen Säulen wie die energetische Struktur, die Psychologie, Anatomie und Physiologie einzuwirken. Stress kann somit in allen Bereichen identifiziert werden und mittels spezieller Techniken aufgelöst werden.

Ihr Nutzen:

Der Ausbildungslehrgang in Neuroenergetischer Kinesiologie ermöglicht einen soliden Start in die Welt der Kinesiologie und erlaubt bereits das Arbeiten mit Klienten. In den Principles of Kinesiology werden Sie mit den theoretischen und praktischen Grundlagen der Kinesiologie vertraut gemacht und können bereits einfache Balancen durchführen.

Inhalte:

Erlernen des Muskeltestens, Einführung in die energetische Struktur des Menschen, Einführung in die Muskelstruktur und Muskelfunktion, Einführung in das allgemeine Adaptionssyndrom, Einführung in die Theorie der Traditionellen Chinesischen Medizin Meridiane, Akupunkturpunkte, 5 Elemente, Yin-Yang-Theorie, Einführung in die Chakren und deren Effekt auf das Nervensystem, Einführung in neuronale Reflexe einschließlich

der neurovaskulären und neurolymphatischen Reflexe, Testung eines Indikatormuskels, Meridiane: Muskeltest-Beziehungen, 20 Muskeltests für unterschiedliche Meridian-Organ-Beziehungen, Balancieren von reaktiven Muskeln.

Supervisionsabende sind ebenfalls Inhalt der Ausbildung. Diese Termine werden mit den Teilnehmenden vor Ort vereinbart.

Zielgruppe:

Alle Interessierten

Voraussetzung:

Keine

Seminarleiterin:

Ines Dollmann

Dauer:

56 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.120,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1134601K	22.03.24 - 04.05.24	Fr 14.00-20.00 Sa 9.00-18.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



Neuroenergetische Kinesiologie – Brain Formatting

Fortsetzungskurs zum Diplomlehrgang

Brain Formatting ist ein sanfter, aber sehr interessanter Einstieg in das Arbeiten mit verschiedenen Gehirnbereichen. Die Teilnehmenden lernen sowohl die denkende Großhirnrinde, das emotionale limbische System, als auch das steuernde Stammhirn kinesiologisch anzupfeilen, auszutesten und gegebenenfalls zu entstressen.

Inhalte:

Es werden einfache Techniken vermittelt, die ermöglichen, gleichzeitig mit Fingermoden, die aus den indischen Mudras entwickelt wurden, und Akupunkturpunkten aus der traditionellen chinesischen Medizin zu arbeiten. Diese Art des Arbeitens verbindet das indische Chakra-System mit dem chinesischen Meridiansystem und gibt so der kinesiologischen Balance mehr Tiefe.

Voraussetzung:

Touch for Health 2 oder Principles of Kinesiology

Seminarleiterin:

Ines Dollmann

Dauer:

14 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 280,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1134701K	17.05.24 -	Fr 14.00-20.00
		18.05.24	Sa 9.00-18.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Neuroenergetische Kinesiologie – Physiology Formatting

Fortsetzungskurs zum Diplomlehrgang

Dieser Kurs wurde als Fortführung des sehr populären Brain Formatting Kurses entwickelt. Die Idee dieses Kurses ist, weiteres fundiertes Grundlagenwissen zu erlangen. Physiology Formatting ist ein sanfter, aber sehr interessanter Einstieg in das Arbeiten mit verschiedenen Körpersystemen wie das endokrine System, biochemische Pfade, Immunsystem, Toxizität etc.

Inhalte:

Der Kurs beinhaltet Balancen für die Produktion von Energie, Verfügbarkeit von Wasser (Hydratation), Verfügbarkeit von Sauerstoff für verschiedene Organe und Drüsen.

Voraussetzung:

Brain Formatting

Seminarleiterin:

Ines Dollmann

Dauer:

14 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 280,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1134801K	31.05.24 -	Fr 14.00-20.00
		01.06.24	Sa 9.00-18.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Neuroenergetische Kinesiologie – Neuroemotionale Bahnen 1 (NEPS 1)

Fortsetzungskurs zum Diplomlehrgang

Emotionen bestimmen nicht nur unser Gefühlsleben, sondern auch unser Handeln und unsere Lebensqualität. Dominieren negative Emotionen unser Leben, fühlen wir uns oft unfrei und nicht in der Lage, unser Potenzial voll auszuschöpfen. Sie können uns belasten und unseren Körper ins Ungleichgewicht bringen.

Ihr Nutzen:

Neuroemotionale Bahnen 1 (NEPS 1) ist ein Kurs, der hier ansetzt, indem gezeigt wird, wie die emotionale Stressablöse genau dort geschieht, wo die Emotion ihren physischen Ursprung hat. Die neuroemotionalen Bahnen und die beteiligten Gehirnkerne unserer Primäremotionen werden genauestens erarbeitet. Bahnen der Angst, Wut, Fürsorge, Suche (Motivation) und Panik werden von Kern zu Kern genau verfolgt, formatiert und entstressst. So ermöglicht das Arbeiten mit NEPS 1 tiefgreifende Veränderungen im emotionalen Erleben. Die Teilnehmenden erhalten sowohl ausgefeilte Balanceprozedere zu den Primäremotionen als auch sehr wertvolle Entstressungstechniken.

Voraussetzung:

Brain Formatting

Seminarleiterin:

Ines Dollmann

Dauer:

28 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 560,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1134901K	28.06.24 - 13.07.24	Fr 14.00-20.00 Sa 9.00-18.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



Neuroenergetische Kinesiologie – Chakra Hologramm 1 (Hauptchakren)

Fortsetzungskurs zum Diplomlehrgang

Inhalte:

Das Chakra Hologramm 1 betrachtet die Eigenschaften jedes Chakras und was es bedeutet, wenn sich eine Imbalance auf bestimmten Ebenen zeigt. Die Bedeutung wird variieren, abhängig davon, ob die Imbalance in der physischen/ätherischen, emotionalen/astralen, mentalen, buddhischen, atmischen, monadischen oder göttlichen Ebene auftritt.

Ist die Ebene identifiziert, kann sie wieder balanciert werden, indem die Ursache des Problems ans Bewusstsein gebracht und mit verschiedenen Korrekturtechniken aufgelöst wird (z.B. Klang/Stimmgabeln, Palmieren, Akupressur etc.).

Die Technik hat sich als sehr wertvoll erwiesen, weil sie den KlientInnen ermöglicht, die Ursache ihres Zustandes zu entdecken, wiederkehrende Muster zu erkennen und sich letztendlich weiterzuentwickeln.

In diesem Kurs werden Sie auf eine Reise durch Ihr eigenes Chakrensystem mitgenommen, das widerspiegelt, wo Sie sich gerade in Ihrer persönlichen und spirituellen Entwicklung befinden. Es werden Erfolge von vielen NK-Anwendern berichtet, die das Chakra Hologramm als wesentlichen Bestandteil in ihrer Praxis nutzen. Diese Technik wird sowohl bei physischen Themen als auch bei emotionalen und mentalen Problemen angewandt.

Seminarleiterin:

Ines Dollmann

Voraussetzung:

Brain Formatting

Dauer:

28 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 560,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1135001K	06.09.24 - 21.09.24	Fr 14.00-20.00 Sa 9.00-18.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Neuroenergetische Kinesiologie – Diplomprüfung

Diplomprüfungstag

Schriftliche Prüfung samt Supervision des praktischen Teils.

Ihre Investition:

€ 150,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Dieser Termin wird mit den Teilnehmenden separat vereinbart.			



Gesundheit & Schönheit

Naildesign-Gel

Das Erscheinungsbild ist der Ausdruck unserer Persönlichkeit. Dazu gehören auch gepflegte Nägel!

Ihr Nutzen:

Erlernen Sie die Kunst, einen Kunststoff und den Naturnagel so miteinander in Einklang zu bringen, dass ein ästhetisch schöner und dauerhaft haltbarer Kunstnagel entsteht.

Inhalte:

Geschichte, Anatomie, Dermatologie, Fachkunde, Materialkunde, Geltechnik-Modellage mit Schablonen und Tipps zum Verlängern, Naturnagelverstärkung, French

Zielgruppe:

Alle an schönen Kunstnägeln Interessierte

Hinweis:

Im Kurspreis ist ein Starterset für das Üben zu Hause enthalten!

Seminarleiterin:

Bettina Loicht

Dauer:

32 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 790,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	2717204K	04.04.24 – 25.04.24	Fr 15.00-22.00 Sa 09.00-17.00

Naildesign-Acryl

Inhalte:

Geschichte, Anatomie, Dermatologie, Fachkunde, Materialkunde, Acryltechnik-Modellage mit Schablonen und Tipps zum Verlängern, Naturnagelverstärkung, French

Zielgruppe:

Alle an schönen Kunstnägeln Interessierte

Hinweis:

Im Kurspreis ist ein Starterset für das Üben zu Hause enthalten! Wenn Sie über beide Kurse eine freiwillige Prüfung ablegen und diese bestehen, erhalten Sie ein Zeugnis mit dem Gütesiegel „Geprüfte Naildesignerin“. Prüfungsgebühr EUR 350,-

Dauer:

32 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 790,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	2717303K	04.04.24 – 03.05.24	Fr 15.00-22.00, Sa 09.00-17.00



IT und Medien

Office

Microsoft Office Kompaktkurs – Einführung (Word, Excel, Outlook)

Inhalte:

Die wichtigsten Teile des MS Office Paketes kompakt in einem Kurs - für Sie zusammengefasst:

Microsoft Word

- ▶ Aufbau des Programmfensters/der Multifunktionsleiste
- ▶ Texte erfassen, korrigieren, speichern, formatieren und drucken
- ▶ Drag & Drop
- ▶ Seitengestaltung (Kopf- und Fußzeilen, Seitennummerierung, ...)
- ▶ Silbentrennung
- ▶ Rechtschreibprüfung
- ▶ Thesaurus
- ▶ Einfache Tabellen
- ▶ Standard-Tabulatoren
- ▶ Dokumentvorlagen verwenden
- ▶ Dokumentverwaltung

Microsoft Excel

- ▶ Aufbau des Arbeitsbereiches
- ▶ Umgang mit Arbeitsmappen
- ▶ Eingabe, Markieren, Kopieren, Einfügen, Formatieren von Daten
- ▶ Autokorrektur
- ▶ AutoAusfüllen
- ▶ Aufbau von Formeln
- ▶ Bezüge

- ▶ Erstellen von Diagrammen
- ▶ Zeichnen in der Tabelle
- ▶ Anpassen von Symbolleisten

Microsoft Outlook

- ▶ Outlook kennenlernen und einrichten
- ▶ E-Mails verfassen und versenden
- ▶ Den Posteingang verwalten
- ▶ Nachrichten effizient organisieren
- ▶ Viren und unerwünschte Werbung abwehren
- ▶ Ein Adressbuch anlegen
- ▶ Das Adressbuch für E-Mails verwenden
- ▶ Termine planen

Voraussetzung:

Sicherer Umgang mit der einem Computer wird vorausgesetzt (vergleichbar mit den Kenntnissen aus dem Kurs „PC-Einsteiger“).

Dauer:

40 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 755,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	8365006K	06.11.23 - 10.11.23	Mo-Fr 9.00-17.00
Zell am See	8365007K	08.04.24 - 12.04.24	Mo-Fr 9.00-17.00

Textverarbeitung

Microsoft Word – Einführung

Inhalte:

Sie beherrschen die wichtigsten Funktionen von MS Word, wie sie in der täglichen Büropraxis anfallen, und können mit diesem weit verbreiteten Programm bereits sehr ansprechende Schriftstücke gestalten:

- ▶ Aufbau des Programmfensters/der Multifunktionsleiste
- ▶ Texte erfassen, korrigieren, speichern, formatieren und drucken
- ▶ Drag & Drop
- ▶ Seitengestaltung (Kopf- und Fußzeilen, Seitennummerierung, ...)
- ▶ Silbentrennung
- ▶ Rechtschreibprüfung
- ▶ Thesaurus
- ▶ Einfache Tabellen
- ▶ Standard-Tabulatoren
- ▶ Dokumentvorlagen verwenden, Dokumentverwaltung

Voraussetzung:

Sicherer Umgang mit der Benutzeroberfläche Windows wird vorausgesetzt (vergleichbar mit den Kenntnissen aus dem Kurs „PC-Einsteiger“).

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 455,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	8330006K	06.11.23 - 07.11.23	Mo, Di 9.00-17.00
Zell am See	8330007K	08.04.24 - 09.04.24	Mo, Di 9.00-17.00



Tabellenkalkulation

Microsoft Excel – Einführung

Inhalte:

Nach diesem Kurs kennen Sie den Funktionsumfang von Excel und können mit den wichtigsten Elementen umgehen. Sie sind in der Lage eigene Tabellen und Berechnungsmodelle aufzubauen und aussagekräftige Grafiken zu erstellen:

- ▶ Starten und Beenden des Programms
- ▶ Aufbau des Arbeitsbereiches
- ▶ Umgang mit Arbeitsmappen
- ▶ Eingabe, Markieren, Kopieren, Einfügen, Formatieren von Daten
- ▶ Autokorrektur
- ▶ AutoAusfüllen
- ▶ Aufbau von Formeln
- ▶ Bezüge
- ▶ Drag & Drop
- ▶ Erstellen von Diagrammen
- ▶ Zeichnen in der Tabelle

Voraussetzung:

Sicherer Umgang mit der Benutzeroberfläche Windows wird vorausgesetzt (vergleichbar mit den Kenntnissen aus dem Kurs „PC-Einsteiger“).

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 455,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	8341006K	08.11.23 - 09.11.23	Mi, Do 9.00-17.00
Zell am See	8341009K	10.04.24 - 11.04.24	Mi, Do 9.00-17.00

E-Mail, Termine & Digitale Notizen

Microsoft Outlook – Einführung

Inhalte:

Mit MS Outlook können Sie Termine und Adressen verwalten, Ihren E-Mails geordnet abwickeln und vieles mehr. Lernen Sie, wie es geht:

- ▶ Outlook kennenlernen und einrichten
- ▶ E-Mails verfassen und versenden
- ▶ Den Posteingang verwalten
- ▶ Nachrichten effizient organisieren
- ▶ Viren und unerwünschte Werbung abwehren
- ▶ Ein Adressbuch anlegen
- ▶ Das Adressbuch für E-Mails verwenden
- ▶ Termine planen

Voraussetzung:

Sicherer Umgang mit der Benutzeroberfläche Windows wird vorausgesetzt (vergleichbar mit den Kenntnissen aus dem Kurs „PC-Einsteiger“).

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 295,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	8368006K	10.11.23	Fr 9.00-17.00
Zell am See	8368007K	12.04.24	Fr 9.00-17.00

Office – E-Learnings

ECDL Standard – eLearning Kurs

Inhalte:

Bereiten Sie sich auf die 7 Modulprüfungen des ECDL Standard per eLearning im Selbststudium vor! Erarbeiten Sie sich umfassendes IT-Anwenderkenntnisse, rund um Microsoft Windows und Microsoft Office. Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Der Europäische Computer-Führerschein (European Computer Driving License) hat die folgenden Module zum Inhalt:

Computer-Grundlagen

Computer, Mobilgeräte und Speichermedien - Betriebssysteme und Office-Programme - Ordner und Dateien übersichtlich organisieren - Internet und Drahtlosnetzwerke - Computerviren und andere Bedrohungen

Online-Grundlagen

E-Government, E-Banking, E-Learning - Im Internet kritisch nach Informationen suchen - Webinhalte herunterladen, speichern und drucken - Datenschutz und Urheberrecht - E-Mail und Online-Kommunikation

Textverarbeitung

Briefe, Berichte etc. schreiben und speichern - Automatische Rechtschreibüberprüfung - Dokumente übersichtlich gestalten (formatieren) - Tabellen, Bilder und Diagramme verwenden - Briefe für Massenaussendungen erstellen - Drucken von Dokumenten

Tabellenkalkulation

Tabellenblätter für Zahlen und Beschriftungen - Formeln für Grundrechnungsarten und Prozentrechnungen - Funktionen für statistische Auswertungen - Säulen-, Kreis- und Liniendiagramme - Daten verschieben, kopieren und sortieren - Drucken von Tabellen, Diagrammen und Listen

Präsentation

Text, Aufzählungen, Tabellen, Diagramme - Bilder, Zeichnungsobjekte, Organigramme - Foliendesign, Folienmaster, Folienlayouts - Animationseffekte für die Präsentation - Folien, Präsentationsnotizen, Handzettel

Online-Zusammenarbeit

Online-Zusammenarbeit Grundlagen - Vorbereitungen zur Online-Zusammenarbeit - Tools zur Online-Zusammenarbeit verwenden - Mobile Zusammenarbeit

IT-Security

Datenbedrohungen, Gefährdung der Privatsphäre - Schutz vor Schadsoftware und Hackern - Sicherheit in Netzwerken - Sichere Web-Nutzung und Online-Kommunikation - Sicherungskopien von Daten, Daten endgültig vernichten

Voraussetzung:

Erfahrung im Umgang mit einer Tastatur und Maus. EDV-Kenntnisse, wie sie im Kurs ‚PC-Einsteiger‘ vermittelt werden, sind von Vorteil.

Hinweis:

Die Kursgebühr beinhaltet Ihren Zugang auf die WIFI Lernplattform mit den digitalen Lernunterlagen, die ECDL Skills Card, die Gebühren (Erstantritt) für 7 Modul-Prüfungen und als zusätzlichen nachhaltigen Nutzen ein Buch in Druckform inkl. aller 7 Module als Nachschlagewerk.

Die Prüfungen absolvieren Sie vor Ort am WIFI Salzburg (längstens bis 1 Jahr nach Kursende) nach Terminvereinbarung. Nach positivem Abschluss aller Modulprüfungen können Sie sich Ihr ECDL Standard Zertifikat automatisch auf www.ecdl.at, mit Ihren Login Daten (auf der Skills Card) digital downloaden.

Dauer:

82 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 915,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger, 0662-8888 DW 455, mhartinger@wifisalzburg.at
Sandra Haas, 0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

Microsoft Word für Einsteiger – eLearning Kurs

Inhalte:

Erarbeiten Sie sich umfassendes Grundlagenwissen in Microsoft Word mittels eLearning im Selbststudium. Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Grundlagen

- ▶ Programmstart und Benutzeroberfläche
- ▶ Ansichten
- ▶ Das Menüband
- ▶ Die Hilfefunktion

Text einfügen und verändern

- ▶ Text eingeben
- ▶ Text markieren
- ▶ Text löschen bzw. ersetzen
- ▶ Text kopieren
- ▶ Text verschieben

- ▶ Einfache Zeichenformatierung
- ▶ Erweiterte Zeichenformatierung
- ▶ Rechtschreib- und Grammatikprüfung
- ▶ Die automatische Silbentrennung
- ▶ Text suchen und ersetzen
- ▶ Seitenumbruch einfügen

Dokumente verwalten

- ▶ Aktionen widerrufen und wiederholen
- ▶ Dokumente speichern
- ▶ Dokumente erstellen
- ▶ Dokumente öffnen und schließen
- ▶ Dokumenteigenschaften ändern

Absätze erzeugen und verändern

- ▶ Absätze ausrichten
- ▶ Absatzeinzüge
- ▶ Absatzabstände
- ▶ Rahmen und Schattierung
- ▶ Zusatzinfo: Rahmen und Schattierungen
- ▶ Zusatzinfo: Absatzformatierungen
- ▶ Tabulatoren
- ▶ Zusatzinfo: Tabulatoren
- ▶ Aufzählungszeichen
- ▶ Nummerierungen
- ▶ Formatvorlagen

Dokumente formatieren

- ▶ Kopf- und Fußzeile
- ▶ Seite einrichten
- ▶ Tabellen erstellen
- ▶ Tabellen formatieren
- ▶ Tabellen bearbeiten
- ▶ Dokumente drucken

Grafische Elemente einfügen

- ▶ Grafiken und Formen einfügen
- ▶ Grafiken bearbeiten
- ▶ Diagramme erstellen
- ▶ Symbole und Sonderzeichen einfügen
- ▶ Zusatzinfo: Sonderzeichen/Symbole einfügen
- ▶ Zusatzinfo: Bilder einfügen

Serienbriefe erstellen

- ▶ Serienbriefferstellung Grundbegriffe
- ▶ Serienbrief erstellen
- ▶ Etiketten erstellen

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 295,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger, 0662-8888 DW 455,
mhartinger@wifisalzburg.at
Sandra Haas, 0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

Microsoft Word für Fortgeschrittene - eLearning Kurs

Inhalte:

Erarbeiten Sie sich weiterführendes Wissen in Microsoft Word mittels eLearning im Selbststudium. Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Dokumente strukturieren und gestalten

- ▶ Die Formatvorlage Überschrift
- ▶ Arbeiten mit der Dokumentgliederung
- ▶ Formatvorlagen erstellen
- ▶ Verwenden von Designs
- ▶ Die Absatzkontrolle
- ▶ Umbrucharten
- ▶ Unterschiedliche Kopf- und Fußzeilen
- ▶ Übungen: Formatvorlagen, Design, Umbruch, Dokumente strukturieren und gestalten

Dokumente überarbeiten

- ▶ Der Lesemodus
- ▶ Nachverfolgen von Änderungen
- ▶ Kommentare erstellen
- ▶ PDF-Dokumente bearbeiten
- ▶ Dokumente vergleichen
- ▶ Dokument auf Probleme überprüfen
- ▶ Übungen: Änderungsmodus, Kommentare, Dokumente vergleichen, Dokumente überarbeiten

Mit Dokumenten arbeiten

- ▶ Texteffekte
- ▶ Text in Spalten darstellen
- ▶ AutoKorrektur und AutoFormat
- ▶ Arbeiten mit Schnellbausteinen
- ▶ Dokumentvorlage erstellen und bearbeiten
- ▶ Zusatzinfo Formulargestaltung
- ▶ Übungen: Zeichen und Absatzformat, Spalten, Autokorrektur, Schnellbausteine, Formulargestaltung, mit Dokumenten arbeiten

Objekte einfügen

- ▶ SmartArt
- ▶ Textfeld erstellen und formatieren
- ▶ Textfeld formatieren und verknüpfen
- ▶ Excel Tabellen einfügen
- ▶ Wasserzeichen
- ▶ Übungen: Textfelder, Excel-Tabelle einfügen, Wasserzeichen, Objekte einfügen

Tabellen

- ▶ Erweiterte Tabelleneigenschaften
- ▶ Daten sortieren
- ▶ Text in Tabellen umwandeln
- ▶ Übungen: Erweiterte Tabellen, Sortieren, Text in Tabelle umwandeln, Tabellen

Verweise

- ▶ Inhaltsverzeichnis einfügen
- ▶ Felder nutzen
- ▶ Fußnoten einfügen
- ▶ Textmarken erstellen
- ▶ Querverweise einfügen
- ▶ Objekte beschriften
- ▶ Das Abbildungsverzeichnis
- ▶ Indexeinträge und Verzeichnis
- ▶ Übungen: Inhaltsverzeichnis, Felder einfügen, Fußnoten, Querverweis, Beschriftung, Verweise, Index

Zusatzinformationen

- ▶ Filialdokument einfügen
- ▶ Filialdokumente erstellen
- ▶ Makro
- ▶ Serienbrief
- ▶ Sicherheit
- ▶ Suchen und Ersetzen

Dauer:

20 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 295,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger, 0662-8888 DW 455,
 mhartinger@wifisalzburg.at
 Sandra Haas, 0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

Microsoft Excel für Einsteiger – eLearning Kurs

Inhalte:

Erarbeiten Sie sich umfassendes Grundlagenwissen in Microsoft Excel im Selbststudium.

Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Grundlagen

- ▶ Programmstart und Benutzeroberfläche
- ▶ Arbeitstechniken und Grundeinstellungen
- ▶ Die Hilfefunktion
- ▶ Übung Grundlagen

Arbeit mit Zellen

- ▶ Zellen markieren
- ▶ Daten eingeben
- ▶ Daten bearbeiten
- ▶ Zellinhalte löschen
- ▶ Zellinhalte kopieren
- ▶ Zellinhalte verschieben

- ▶ Daten suchen und ersetzen
- ▶ Die Funktion AutoAusfüllen
- ▶ Listen sortieren

Arbeit mit Arbeitsmappen

- ▶ Arbeitsmappen speichern
- ▶ Speichern in anderen Formaten
- ▶ Arbeitsmappen öffnen und schließen
- ▶ Navigieren zwischen Arbeitsmappen
- ▶ Neue Arbeitsmappe anlegen

Formatieren von Tabellen

- ▶ Arbeiten mit Muster und Rahmen
- ▶ Ändern der Schriftform
- ▶ Ändern der Ausrichtung
- ▶ Spaltenbreite und Zeilenhöhe
- ▶ Arbeiten mit Zahlenformaten

Seiteneinrichtung und Druck

- ▶ Die Seitenansicht
- ▶ Seite einrichten
- ▶ Arbeiten mit Kopf- und Fußzeile
- ▶ Dokumente drucken
- ▶ Der Druckbereich

Arbeitsblätter und Arbeitsmappen

- ▶ Zeilen oder Spalten löschen und einfügen
- ▶ Tabellenblätter einfügen und löschen
- ▶ Tabellenblätter kopieren und verschieben
- ▶ Zeilen und Spalten fixieren

Arbeiten mit Formeln und Funktionen

- ▶ Formeln erstellen
- ▶ Formeln mit Zellbezügen
- ▶ Formeln bearbeiten
- ▶ Die Summenfunktion
- ▶ Nützliche Funktionen
- ▶ Formeln kopieren (relativer Bezug)
- ▶ Formeln kopieren (absoluter Bezug)
- ▶ Die Wenn-Funktion
- ▶ Fehlermeldungen

Arbeiten mit Diagrammen

- ▶ Erstellen von Diagrammen
- ▶ Diagramme bearbeiten

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 295,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger, 0662-8888 DW 455,
 mhartinger@wifisalzburg.at
 Sandra Haas, 0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

Microsoft Excel für Fortgeschrittene – eLearning Kurs

Inhalte:

Erarbeiten Sie sich weiterführendes Wissen in Microsoft Excel mittels eLearning im Selbststudium. Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Arbeitsblätter

- ▶ Bedingte Formatierung
- ▶ Aus-/Einblenden von Tabellenbereichen
- ▶ Die Schnellanalyse und Blitzvorschau

Formeln

- ▶ Verknüpfungen in Formeln
- ▶ Namen definieren und anwenden
- ▶ Zielwertsuche und Arrays
- ▶ Formelüberwachung
- ▶ Szenario-Manager

Excel Funktionen

- ▶ Datums- und Zeitfunktionen
- ▶ Verschiedene Funktionen
- ▶ Verweisfunktionen
- ▶ Verschachtelte Funktionen
- ▶ Nützliche Funktionen
- ▶ Datenbankfunktionen
- ▶ Textfunktionen
- ▶ Makro

Arbeiten mit Tabellen

- ▶ Listenaufbau und Bearbeitung
- ▶ Tabelle einfügen / als Tabelle formatieren
- ▶ Listen sortieren
- ▶ Tabellen filtern
- ▶ Teilergebnisse
- ▶ Gruppierung und Gliederung
- ▶ Datenüberprüfung
- ▶ Datentabelle

Datenimport

- ▶ Text importieren
- ▶ Importierte Daten bearbeiten
- ▶ Daten einfügen und verknüpfen

Pivot Tabellen

- ▶ PivotTable-Bericht erstellen
- ▶ PivotTable-Bericht anpassen
- ▶ Eine PivotTable filtern
- ▶ PivotChart-Bericht erstellen
- ▶ Verknüpfte Tabellen einsetzen

Arbeiten mit Diagrammen

- ▶ Daten hinzufügen und entfernen
- ▶ Nützliche Diagrammformatierungen
- ▶ Diagrammformatierungen2013
- ▶ Sparklines

Arbeitsmappen im Team

- ▶ Arbeitsmappe freigeben
- ▶ Änderungskontrolle
- ▶ Kommentare einfügen und bearbeiten
- ▶ Schützen von Arbeitsblattelementen
- ▶ Arbeitsmappenschutz
- ▶ Arbeitsmappendateischutz

Dauer:

20 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 295,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger, 0662-8888 DW 455,
mhartinger@wifisalzburg.at

Sandra Haas, 0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

Microsoft PowerPoint für Einsteiger – eLearning Kurs

Inhalte:

Erarbeiten Sie sich umfassendes Grundlagenwissen in Microsoft PowerPoint mittels eLearning im Selbststudium.

Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Grundlagen

- ▶ Was ist Microsoft PowerPoint?
- ▶ Programmstart und Benutzeroberfläche
- ▶ Ansichten in PowerPoint
- ▶ Das Menüband
- ▶ Die Hilfefunktion

Erstellen von Präsentationen

- ▶ Erstellen einer neuen Präsentation
- ▶ Designvorlagen und Hintergrund
- ▶ Hinzufügen und Löschen von Folien
- ▶ Folien kopieren, ausschneiden, einfügen

Dateiverwaltung

- ▶ Speichern von Dateien
- ▶ Speichern in anderen Formaten
- ▶ Öffnen und Schließen von Dateien

Arbeiten mit Text

- ▶ Text erstellen
- ▶ Text formatieren
- ▶ Absätze formatieren
- ▶ Text kopieren, ausschneiden, einfügen
- ▶ Text gliedern
- ▶ Aufzählungszeichen und Einzüge

Arbeiten mit Formen

- ▶ Formen erstellen
- ▶ Formen markieren und löschen
- ▶ Formen formatieren
- ▶ Formen ausrichten und gruppieren

Arbeiten mit Objekten

- ▶ Tabellen einfügen
- ▶ ClipArts einfügen
- ▶ Grafiken einfügen
- ▶ SmartArt-Grafiken einfügen
- ▶ Diagramme erstellen
- ▶ Objekte kopieren, ausschneiden, einfügen

Master und Vorlagen

- ▶ Der Folienmaster
- ▶ Präsentationsvorlagen anpassen, speichern
- ▶ Kopf- und Fußzeilen bearbeiten

Übergänge und Animationen

- ▶ Folienübergänge definieren
- ▶ Benutzerdefinierte Animationen erstellen

Präsentationen vorbereiten und ausgeben

- ▶ Rechtschreibung überprüfen
- ▶ Notizen erstellen und drucken
- ▶ Präsentationselemente drucken
- ▶ Bildschirmpräsentation vorführen

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 295,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger, 0662-8888 DW 455,
mhartinger@wifisalzburg.at

Sandra Haas, 0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at

Microsoft PowerPoint für Fortgeschrittene – eLearning Kurs

Inhalte:

Erarbeiten Sie sich weiterführendes Wissen in Microsoft PowerPoint mittels eLearning im Selbststudium. Ein Einstieg in den Kurs ist jederzeit möglich!

Präsentationen gestalten

- ▶ Designs und Folienmaster
- ▶ Unterschiedliche Folienmaster einsetzen
- ▶ Layouts anpassen und hinzufügen
- ▶ Word-Gliederung importieren
- ▶ Folien wiederverwenden
- ▶ Einfügen von Office-Inhalten
- ▶ Übungen: Produktivität, Importieren, Vorlagen, Folienmaster, Präsentationen gestalten

Illustrationen gestalten

- ▶ Objekte formatieren
- ▶ 3D-Objekte erstellen
- ▶ Prozesse und Zyklen
- ▶ Diagramme bearbeiten
- ▶ Diagramme formatieren
- ▶ Übungen: Diagramme verwenden, Zeichnungsobjekte, Schematische Darstellung, Illustrationen gestalten

Bilder in Präsentationen

- ▶ Bilder einfügen, positionieren und skalieren
- ▶ Bilder drehen und spiegeln
- ▶ Bilder in Graustufen umwandeln und komprimieren
- ▶ Bilder zuschneiden/transparent gestalten

- ▶ Bildformatvorlagen, Bildeffekte, Helligkeit/Kontrast zuweisen
- ▶ Übungen: Grafiken formatieren, Arbeiten mit grafischen Objekten, Bilder in Präsentationen

Animation und Medien

- ▶ Texte animieren
- ▶ Animationspfade
- ▶ Einbinden von Videos und Audios
- ▶ Objekt Aktionen
- ▶ Übungen: Multimedia-Animationen, Animation und Medien

Präsentationen vorbereiten

- ▶ Notizen und Kommentare
- ▶ Zielgruppenorientierte Präsentation einrichten
- ▶ Bildschirmpräsentation vorbereiten
- ▶ Die Referentenansicht
- ▶ Inhalte frei- bzw. weitergeben
- ▶ Präsentation exportieren
- ▶ Übungen: Präsentationen steuern, Präsentationen vorbereiten

Dauer:

20 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 295,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Informationen erhalten Sie hier:

Mag. (FH) Markus Hartinger, 0662-8888 DW 455, mhartinger@wifisalzburg.at

Sandra Haas, 0662-8888 DW 428, shaas@wifisalzburg.at



Social Media I – Social Media Marketing mit Facebook, Instagram, TikTok & Co

Die einzelnen Social-Media-Kanäle haben die Gemeinsamkeit, dass sie nach ähnlichen Gesetzen ticken. Sie lernen diese Gemeinsamkeiten und Unterschiede kennen. Was sind Beiträge, Stories und Reels? Und wie setzt man Sie abhängig von Werbezielen gekonnt in Szene?

Sie wissen nach dem Seminar, welche Plattformen für Sie im Zuge Ihrer Onlinestrategie wichtig sind. Und mit welchen Tools Sie Postings schnell und professionell aufbereiten können.

Inhalte:

In diesem Einsteigerseminar erhalten Social Media Neulinge einen Überblick zu den wichtigsten Plattformen wie Facebook, Instagram, LinkedIn, Xing, TikTok, Twitter & Co ...

„Es gibt keine Plattform für alle Bedürfnisse, aber für alle Bedürfnisse eine Plattform.“

- ▶ Soziale Netzwerke im Vergleich - Wer bewegt sich wo?
- ▶ Posten, kommentieren, teilen
- ▶ Welche Inhalte passen für welche Plattform?
- ▶ Was sind Stories und wie werden sie erstellt?
Emotionale Postings mit Musikvideos (Reels) gestalten.
- ▶ Was sind Hashtags und wie werden Sie verwendet?
- ▶ Wie oft sollte man posten?
- ▶ Kennenlernen von Tools für Handy und Desktop, um Posts schneller zu produzieren

Aufgrund der aktuellen Dynamik im Social Media Bereich, werden die Inhalte laufend angepasst.

Zielgruppe:

- ▶ Social-Media Einsteiger die, bevor Sie loslegen, über eine Strategie nachdenken wollen.
- ▶ Selbstständige, KMU, Unternehmen, die die richtige Plattform für ihre Werbezwecke wählen möchten.

Voraussetzung:

Erfahrung mit dem Umgang eines Rechners und mit dem Internet sind nötig! Erfahrung mit Websites und im Marketing sind von Vorteil.

Dieses Seminar eignet sich gut für Social-Media Einsteiger.

Was ist mitzubringen?

- ▶ Zugangsdaten für Facebook und Instagram
- ▶ Instagram soll am Handy installiert sein

Teilnehmer, die bereits auf Facebook und Instagram aktiv sind oder einen Unternehmens-Account haben, empfehlen wir: Social Media II - Facebook & Instagram Marketing für Unternehmen und Tourismusbetriebe

Dauer:

7 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 485,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	8610205K	13.03.24	Mi 9.00-16.00



Social Media II – Facebook & Instagram Marketing für Unternehmen und Tourismusbetriebe

Sie sind mit Ihrem Unternehmen bereits auf Facebook und Instagram und möchten mehr Follower.

Sie fragen sich, wann die beste Postingszeit ist oder wie oft man denn Posten sollte?

Bringen Sie Ihre Fragen mit! Wir analysieren gemeinsam im Kurs die Teilnehmerbeispiele und bauen darauf den Stoff auf. Bringen Sie Ihr Social Media Marketing auf den nächsten Level.

Inhalte:

Aufgrund der aktuellen Dynamik im Social Media Bereich, werden die Inhalte laufend angepasst.

- ▶ Einrichten und verknüpfen der Facebook-Seite und des Insta-Businessprofils.
- ▶ Account bestätigen mittels blauem oder grauem Verifizierungshäkchen.
- ▶ One-Face-to-the-Customer. Mit Channelbranding und wiedererkennbarem Auftreten zum einheitlichen Markenbild.
- ▶ Gestalten des Titelbildes mit Wiedererkennungseffekt.
- ▶ Facebook-Nutzer versus Insta-Follower. Richtig posten für die jeweilige Zielgruppe.
- ▶ Posting-Arten und Werbeziele. Bekanntheit und Reichweite, Merken und Erinnern, Verkaufen oder Leads generieren.
- ▶ Die Customer-Journey des Kunden. Top, Middle und Bottom of Funnel. Den Werbetrichter richtig mit Werbebotschaften bespielen.
- ▶ Desktop-Tools und Apps zur schnellen Bearbeitung und Gestaltung von Posts, Stories & Videos
- ▶ Entwicklung einer Hashtag-Strategie für Facebook und Instagram.
- ▶ Mit Stories & Reels eine höhere organische Reichweite aufbauen.

- ▶ Erfolgsmessung & Statistiken
- ▶ Analyse von Case Studies und/oder Analyse einiger Ihrer Unternehmensbeispiele.

Zielgruppe:

- ▶ Handels- und Gewerbebetriebe, Gastronomie und Hotellerie
- ▶ Fortgeschrittene im Social Media Bereich, die sich mehr mit Facebook und Instagram Marketing beschäftigen möchten und bereits einen Social-Media-Unternehmens-Account betreuen!

Voraussetzung:

Inhalte des Seminars „Social Media I - Social Media Marketing mit Facebook, Instagram, TikTok & Co“. Sie sollten bereits einen Facebook und Instagram-Account haben oder einen Firmen-Account betreuen. **Bitte bringen Sie Ihre Zugangsdaten zu Instagram und Facebook mit.**

Hinweis:

Haben Sie noch nie geposted, geliked oder geteilt, dann buchen Sie bitten den Kurs: Social Media I - Social Media Marketing mit Facebook, Instagram, TikTok & Co . **Hier erfahren Sie:** Welcher Kanal ist der richtige für mich. Auf allen Kanälen gut drauf. Grundprinzipien rund um Social Media.

Dauer:

14 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 565,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	8611604K	19.03.24 - 20.03.24	Di, Mi 9.00-16.00

Management

Unternehmensgründung, Selbstständigkeit

Unternehmertraining - Vorbereitung Unternehmerprüfung

Sie wollen sich auf die von der Gewerbeordnung verlangte Unternehmerprüfung vorbereiten? Oder Ihr betriebswirtschaftliches Wissen sinnvoll ergänzen? Das WI-FI-Unternehmertraining ist dank seiner Tiefe und seines Praxisbezugs die beste Vorbereitung auf die Unternehmerprüfung und Ihre unternehmerische Tätigkeit.

Ihr Nutzen:

Mit dem Unternehmertraining bereiten wir Sie optimal auf die Unternehmerprüfung vor. Sie erhalten das Rüstzeug, mit dem Sie sich in einem wettbewerbsstarken Markt durchsetzen können. Zudem bieten wir Ihnen die ideale Plattform für Ihren Start in die Selbstständigkeit.

Inhalte:

Sie erhalten einen breiten Bogen an betriebswirtschaftlichem Wissen:

Kommunikation und Verhalten: Reflexion eigener Stärken und Schwächen. – Grundregeln der Kommunikation und der Teamarbeit. – Wie gehe ich mit Konflikten um?

Marketing: Marktanforderungen und Kundenbedürfnisse erkennen. – Welche Marketinginstrumente setze ich ein? – Wie analysiere ich den Markt und mein Unternehmen? Umsetzung von Strategien.

Organisation: Kennenlernen von Organisationsformen. – Wie wickle ich meine Aufträge im Unternehmen ab? Wie organisiere ich mich selbst?

Unternehmerische Rechtskunde: Welche rechtlichen Aspekte muss ich bei der Gründung und Unternehmensführung beachten? Wie gehe ich mit Behörden und Interessensvertretungen um? Welche Rechtsform wähle ich? Grundzüge des Vertrags-, Arbeits- und Sozialrechts.

Rechnungswesen: Wie lese ich einfache Bilanzen? Was sind betriebswirtschaftliche Kennzahlen und wie bewerte ich sie? Wie finanziere ich mein Unternehmen?

Mitarbeiterführung/Personalmanagement: Worauf muss ich bei der Personalauswahl achten? Wie plane ich die Weiterbildung meiner Mitarbeiter? Wie motiviere und

führe ich meine Mitarbeiter? Wie delegiere ich zielführend? Wie beende ich ein Arbeitsverhältnis? Sie setzen Ihr neu erworbenes Wissen anhand konkreter Übungsbeispiele gleich in die Praxis um.

Zielgruppe:

Das Unternehmertraining ist ideal für Sie, wenn Sie ein Unternehmen gründen/übernehmen und sich auf die Unternehmerprüfung vorbereiten möchten.

Sie können aus drei Varianten auswählen:

- ▶ Das Unternehmertraining (160 Lehreinheiten) bietet Ihnen die optimale Vorbereitung mit zahlreichen Übungen mit Praxisbezug. Die Inhalte werden verständlich vermittelt und erarbeitet.
- ▶ Das Unternehmertraining „KOMPAKT“ (88 Lehreinheiten) bewährt sich für Teilnehmer, die schon über Basiswissen in den beschriebenen Themenbereichen und über eine hohe Selbstlernkompetenz verfügen. Übungsphasen werden im Selbststudium erledigt.
- ▶ Das Unternehmertraining ONLINE (90 Lehreinheiten) findet als Live-Online-Unterricht statt. Diese Variante benötigt eine hohe Selbst(lern)kompetenz da im Unterricht vorwiegend der theoretische Stoff vermittelt wird und in Eigenkompetenz der Stoff erarbeitet werden muss. – Termine online.

Prüfung:

Die Prüfung wird von der Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer abgenommen und besteht aus einem schriftlichen und einem mündlichen Teil. Die Unternehmerprüfung ersetzt die Ausbilderprüfung (Berechtigung Lehrlinge auszubilden).

Die Absolventen diverser Schulen (z.B. Handelsakademie oder Handelsschule) oder einer kaufmännischen Lehre sind von der Prüfung befreit.

Termine Unternehmertraining kompakt:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7150511K	09.10.23 - 23.10.23	Mo-Fr 8.00-16.30
Zell am See	7150512K	01.03.24 - 26.04.24	Fr 18.00-22.00, Sa 8.00-16.30

Basiswissen für Betriebsgründer und (Jung-)Unternehmer

Ihr Nutzen:

Sie sind gerüstet für die Unternehmensgründung und haben kaufmännisch-rechtliches Basiswissen.

Inhalte:

Businessplan - Kalkulationsformen - Deckungsbeitragsrechnung - Einnahmen-Ausgaben-Rechnung - Pauschalierungsmöglichkeiten - Rechnungslegungsgesetz - Steuerrecht (Einkommens- und Umsatzsteuer) - Basiswissen Bürgerliches Recht, Handelsrecht und Gewerberecht - Basiswissen Marketing.

Zielgruppe:

Betriebsgründer und (Jung-)Unternehmer.

Dauer:

24 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 410,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	1009003K	18.01.24 - 08.02.24	Do 16.00-22.00



Starten Sie Ihren Online-Sprachkurs

Lernen Sie flexibel und zeitlich unabhängig – wann und wo Sie wollen!

Das **flexible und mobile Sprachentraining „Core“ oder „Expert“** hilft Ihnen, sicherer in der Fremdsprache zu kommunizieren: Es verbessert die Zusammenarbeit mit internationalen Kollegen und steigert langfristig Ihre Karrierechancen. Die WIFI-Online-Sprachkurse sind in den Sprachen **Englisch, Spanisch, Deutsch als Fremdsprache, Italienisch und Französisch** in den Niveaus A1 bis C2 verfügbar und orientieren sich am „Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen für Sprachen“ (GER).

Egal, wie Ihre Arbeitszeiten sind oder wie viel Freizeit Sie haben, das innovative Online-Sprachtraining bietet Ihnen die Möglichkeit, schnell und effektiv Ihre Sprachkenntnisse, Ihre Aussprache, die Grammatik, den Wortschatz

und Ihr Leseverständnis zu verbessern! Ganz flexibel entscheiden Sie über Ihren persönlichen Kursstart und wann und wo Sie lernen wollen – Sie benötigen nur einen Computer, ein Tablet oder Ihr Smartphone mit einer guten Internetverbindung.






Ein detaillierter Online-Einstufungstest hilft Ihnen vor Kursbeginn, das eigene sprachliche Können genau zu definieren und den richtigen Kurseinstieg zu finden. Nach einer genauen Einführung in Ihr Sprachentraining haben Sie die Möglichkeit, innerhalb von 6 Monaten, Ihre Wunschsprache zu erlernen und zu perfektionieren.

Wichtig: Sie können innerhalb der Laufzeit nahtlos im jeweils nächsthöheren Sprachniveau fortsetzen.

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Sie Ihre WIFI-Teilnahmebestätigung.

Online-Sprachkurs „Core“

- ▶ Detaillierter Einstufungstest
- ▶ Vokabel-, Grammatik-, Aussprachetraining
- ▶ Individuell angepasste Videos und Artikel
- ▶ Zertifikat basierend auf dem offiziellen Europäischen Referenzrahmen

				
GER Sprachniveau & Bedarfsanalyse	Essentials (Videos & Artikel)	Vokabeln, Grammatik, Aussprache, Wortschatz	Ihre täglichen Übungen	Zertifikat

Dauer:
6 Monate

Ihre Investition:
€ 275,-

Ort:
Online | Kurs: 60000x

www.wifisalzburg.at/60000x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



Starten Sie Ihren Online-Sprachkurs

Online-Sprachkurs „Expert“

- ▶ Detaillierter Einstufungstest
- ▶ Persönlicher Coach
- ▶ Vokabel-, Grammatik-, Aussprachetraining
- ▶ VideoLab und Schreibtraining
- ▶ Live-Online-Unterricht in kleinen Gruppen
- ▶ Individuell angepasstes Online-Lernen
- ▶ Zertifikat basierend auf dem offiziellen Europäischen Referenzrahmen

				
GER Sprachniveau & Bedarfsanalyse	Essentials (Videos & Artikel)	Vokabeln, Grammatik, Aussprache, Wortschatz	Ihre täglichen Übungen	Zertifikat
				
Kommunikations-Training in Gruppen	Schreib- & Video-training	Persönlicher Coach		

Dauer:
6 Monate

Ihre Investition:
€ 630,-

Ort:
Online | Kurs: 60009x

www.wifisalzburg.at/60009x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Online-Sprachkurs „Expert“ für Bildungskarenz/Bildungsteilzeit

Sie planen Ihre Bildungskarenz oder Ihre Bildungsteilzeit? Mit diesem speziell konzipierten Online-Sprachkurs haben wir das ideale Angebot für Sie!

Dieser 9-wöchige Kurs wird vom AMS anerkannt und wird den gesetzlichen Anforderungen gerecht. Den Starttermin bestimmen Sie jeweils selbst. Für den zeitlichen Aufwand von 10 bzw. 16 oder 20 Wochenstunden erhalten Sie eine Bestätigung.

Im Laufe Ihrer Bildungskarenz können Sie beliebig viele Kurse in Ihrer Wunschsprache aneinanderreihen und setzen jeweils nahtlos in Ihrem Sprachniveau fort.

Die Kursinhalte richten sich nach dem Modell „Expert“.

				
GER Sprachniveau & Bedarfsanalyse	Essentials (Videos & Artikel)	Vokabeln, Grammatik, Aussprache, Wortschatz	Ihre täglichen Übungen	Zertifikat
				
Kommunikations-Training in Gruppen	Schreib- & Video-training	Persönlicher Coach		

Dauer:
9 Wochen

Ihre Investition:
€ 610,-

Ort:
Online | Kurs: 60010x

www.wifisalzburg.at/60010x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse

nach dem Europäischen Referenzrahmen für Sprachen (GER).

Kompetente Sprachverwendung

- C2** ▶ Kann praktisch alles, was er/sie liest oder hört, mühelos verstehen.
 ▶ Kann Informationen aus verschiedenen schriftlichen und mündlichen Quellen zusammenfassen und dabei Begründungen und Erklärungen in einer zusammenhängenden Darstellung wiedergeben.
 ▶ Kann sich spontan, sehr flüssig und genau ausdrücken und auch bei komplexeren Sachverhalten feine Bedeutungsnuancen deutlich machen.
-
- C1** ▶ Kann ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte verstehen und auch implizite Bedeutungen erfassen.
 ▶ Kann sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen.
 ▶ Kann die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen.
 ▶ Kann sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden.

Selbstständige Sprachverwendung

- B2** ▶ Kann die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen verstehen; versteht im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen.
 ▶ Kann sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengungen auf beiden Seiten gut möglich ist.
 ▶ Kann sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben.
-
- B1** ▶ Kann die Hauptpunkte verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht.
 ▶ Kann die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet.
 ▶ Kann sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessensgebiete äußern.
 ▶ Kann über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben.

Elementare Sprachverwendung

- A2** ▶ Kann Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung).
 ▶ Kann sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht.
 ▶ Kann mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben.
-
- A1** ▶ Kann vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze verstehen und verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen.
 ▶ Kann sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zur Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und kann auf Fragen dieser Art Antwort geben.
 ▶ Kann sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen.

Hinweis:

Eine Lehreinheit umfasst 45 Minuten.

Bei den Preisangaben der Sprachbücher handelt es sich um Tagespreise zum Zeitpunkt der Drucklegung. Somit behalten wir uns Preisänderungen vor.

Sprachen

Allgemeines Englisch

Englisch A1/1 – Intensivkurs

A1/1

Inhalte:

Go for it! A1, units 1-6.

Grundwortschatz und grammatikalische Grundstrukturen zu Themen wie: sich vorstellen, jemanden begrüßen und verabschieden, Fragen zur Person, Herkunft, Arbeit, Familie, Freizeit, Essen und Trinken etc. Grammatik: einfache Fragen, Verneinung, Kurzantworten, Besitzangaben, Artikel, Zahlen von 1-30. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Sie brauchen keinerlei Vorkenntnisse in Englisch. Sie haben weder in der Schule noch in Kursen Englisch gelernt. Ziel ist A1/1-Niveau.

Dauer:

28 Lehreinheiten (8 Termine zu 3,5 LE)

Ihre Investition:

EUR 300,- max. 10 Teilnehmer

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Go for it! A1, € 30,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6117905K	16.10.23 - 13.11.23	Mo, Mi 18.30-21.30

Englisch A1/2 – Intensivkurs

A1/2

Inhalte:

Go for it! A1, units 7-12.

Auskunft geben über und erfragen von: Alltag, Lieblingsorte, Wohnung, Zeit- und Datumsangabe, Vergangenheit. Grammatik: Fragen, Verneinung, Einführung in die simple present und simple past tense, short answers. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Geeignet für Anfänger mit geringen Vorkenntnissen in Englisch (ca. 1-2 Jahre Schulenglisch). Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

28 Lehreinheiten (8 Termine zu 3,5 LE)

Ihre Investition:

€ 300,- max. 10 Teilnehmer

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Go for it! A1, € 30,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6118005K	20.11.23 - 13.12.23	Mo, Mi 18.30-21.30

Englisch A2/1

A2/1

Inhalte:

Go for it! A2, units 1-6.

talking about family, jobs, leisure activities, place where you live, rooms in a house, countries and languages, in a café. Grammatik: revision of simple present tense, question and negation, some and any, personal pronouns, possessive adjectives, this and that, simple past tense (could, was, were). Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Sie haben den Kurs „Englisch A1/2“ besucht oder Englischkenntnisse aus der Schule (2-4 Jahre). Sie sind ein sogenannter „false beginner“ (falscher Anfänger). Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

30 Lehreinheiten (10 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 250,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Go for it! A2, € 30,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6100205K	15.01.24 - 08.04.24	Mo 18.30-21.00



Berufsspezifisches Englisch

Englisch A2 – Active Business English – Kleingruppen-Training

A2

Ihr Nutzen:

In einer kleinen Gruppe von 3-5 Teilnehmern lernen Sie schnell und intensiv in angenehmer Atmosphäre.

Inhalte:

Lernen Sie, sich anhand praxisnaher und abwechslungsreicher Übungen vorzustellen, sowie Ihr Berufsbild und Ihr Unternehmen zu präsentieren. Lernen Sie nützliche Vokabeln und Phrasen für E-Mails, Telefongespräche und Small Talk. Ergänzend dazu wiederholen und festigen Sie die Grundgrammatik und die Zeiten.

Zielgruppe:

Sie haben gute Grundkenntnisse in Englisch und können sich in einfachen, bekannten Situationen in kurzen Sätzen ausdrücken. Dieses Training ist ideal, wenn Sie mehr Selbstvertrauen im Umgang mit der englischen Sprache in geschäftlichen Situationen gewinnen möchten. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Hinweis:

max. 5 Teilnehmer

Dauer:

21 Lehreinheiten (7 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 370,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6111506K	26.01.24 - 03.02.24	Fr 13.00-17.30, Sa 9.00-13.00

Englisch A2 – FIT für den englischen Gast

A2

Sie arbeiten im Bereich Tourismus oder Gastgewerbe und möchten Ihre Englisch-Kenntnisse verbessern, um mit dem Gast souverän ein Gespräch führen zu können? Mit diesem Kurs gelingt Ihnen das!

Ihr Nutzen:

Sie lernen, im beruflichen Alltag verschiedenste Situationen mit englischsprachigen Gästen souverän zu meistern. Sie beherrschen höfliche Gespräche mit dem Gast auch auf Englisch spielend leicht und selbstsicher.

Inhalte:

Schwerpunkt ist die praktische Konversation mit dem Gast. Folgende Szenarien werden anhand konkreter Beispiele erarbeitet: Gästeempfang im Hotel und Restaurant, Reservierung, telefonische Anfragen, Beschwerden. Sie lernen viele nützliche Begriffe und Redewendungen für die Konversation. Der Inhalt des Kurses wird weitgehend auf die Bedürfnisse der Teilnehmer abgestimmt.

Zielgruppe:

Sie kommen aus der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und haben Grundkenntnisse in Englisch, z.B. 4 Jahre Mittelschulenglisch. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Hinweis:

max. 10 Teilnehmer

Dauer:

18 Lehreinheiten (4 Termine zu 4,5 LE)

Ihre Investition:

€ 270,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6125502K	03.11.23 - 11.11.23	Fr 13.00-16.40, Sa 9.00-12.40

Italienisch

Italienisch A1/1

A1/1

Inhalte:

Passo dopo passo A1, Lektionen 1-3.

Themen:

Begrüßung und Vorstellung, Namen und Herkunft erfragen und angeben, Wohnort und Telefonnummer, Freude bei einer Begegnung ausdrücken, sich nach dem Befinden erkundigen, jemandem etwas anbieten, etwas bestellen, nach der Rechnung fragen und bezahlen, Uhrzeit, Tageszeiten, Wochentage und Alltagstätigkeiten nennen, den Tagesablauf beschreiben, Vorlieben ausdrücken, sich über Gewohnheiten informieren, telefonisch einen Tisch reservieren, im Restaurant etwas bestellen, um etwas bitten. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Sie haben keine Vorkenntnisse in Italienisch. Ziel ist A1/1 Niveau.

Dauer:

30 Lehreinheiten (10 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 250,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Passo dopo passo A1, € 28,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6300102K	09.10.23 - 11.12.23	Mo 18.30-21.00

Italienisch A1/2

A1/2

Inhalte:

Passo dopo passo A1, Lektionen 4-6.

Themen:

schriftliche Glückwünsche, über Vergangenes sprechen, Ereignisse wiedergeben, vergangene Aktivitäten zeitlich festlegen, einen Ort beschreiben, sich über Hotel und Service erkundigen, ein Zimmer reservieren, sich beschweren, Meinungen, Wetter. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Sie haben geringe Vorkenntnisse in Italienisch, z.B. durch einen Kurs über ca. 30 Stunden Italienisch. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

30 Lehreinheiten (10 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Passo dopo passo A1, € 28,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6300203K	15.01.24 - 08.04.24	Mo 18.30-21.00



Italienisch A2/2

A2/2

Inhalte:

Passo dopo passo A2, Lektionen 3-5.

Themen:

Menschen in der Vergangenheit beschreiben, vergangene Situationen und Lebensumstände schildern (Imperfekt), über eigene Erfahrungen in der Vergangenheit sprechen (Absoluter Superlativ), Erfahrungen in Gegenwart und Vergangenheit vergleichen (Imperfekt und Präsens in Gegenüberstellung), Informationen zu Verkehrsmitteln erfragen und geben (Imperativ tu, voi), die Umgebung beschreiben (Stadt, Natur, Wetter), Lebensumstände vergleichen (Komparativ), über Urlaubspläne berichten (das Relativpronomen che), Informationen zu Zeit/Ort einholen und geben (Pronominaladverb ci), eine Ansage im Radio (Verkehrslage) verstehen (Adverbien auf – mente), jemanden auffordern, etwas zu tun (Imperativ Lei), Ratschläge geben. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Gute Grundkenntnisse sind nötig, die Sie z.B. in Kursen über ca. 120 Stunden Italienisch erworben haben. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

30 Lehreinheiten (10 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 250,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Passo dopo passo A2, € 28,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6300504K	11.10.23 - 20.12.23	Mi 18.30-21.00

Italienisch A1 – FIT für den italienischen Gast – Kleingruppen-Training

A1

Ihr Nutzen:

Nach diesem Kurs wenden Sie die Grundkenntnisse des Italienischen aktiv an, führen einfache Unterhaltungen und verstehen den italienischen Gast in einfachen Gesprächssituationen.

Inhalte:

notwendige Grundkenntnisse für die Bereiche Service, Rezeption und Freizeit sowie für eine qualifizierte Gästebetreuung. Der Schwerpunkt liegt im Bereich Konversation, um eine grundlegende Verständigung mit italienischsprachigen Gästen zu erreichen. Themen wie Telefonieren, Buchungsanfragen, Preisauskünfte, Wegbeschreibungen, Hotelbeschreibung, Grundvokabular im Restaurant (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) und der Umgang mit Beschwerden werden behandelt.

Zielgruppe:

Sie kommen aus der Tourismusbranche, dem Hotel- und Gastgewerbe und haben keine bzw. geringe Vorkenntnisse in Italienisch. Auch für Lehrlinge geeignet, die sich sprachliches Wissen aneignen wollen.

Hinweis:

max. 5 Teilnehmer

Dauer:

21 Lehreinheiten

Ihre Investition:

€ 370,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6325201K	03.11.23 - 11.11.23	Fr 13.00-17.00, Sa 9.00-13.00

Spanisch

Spanisch A1/1

A1/1

Inhalte:

Perspectivas contigo A1, Lektion 1-5.

Grammatik:

Präsens, regelmäßige Verben, einige relevante unregelmäßige Verben, Verneinung, Artikel, Zahlen 1-100, ir a, Perfekt.

Themen:

die mündliche Kommunikation steht im Vordergrund - Begrüßung und Vorstellung, formelle und informelle Gesprächssituationen, Bar, Tapas, Beruf und Arbeitsort, Herkunft und Wohnort, Freunde und Kollegen, Eigenschaften, Alter, Familie, über den Alltag sprechen, Wochentage, Tageszeiten, Häufigkeit ausdrücken. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Sie haben keine oder sehr geringe Vorkenntnisse in Spanisch. Ziel ist A1/1-Niveau.

Dauer:

30 Lehreinheiten (10 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 250,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Perspectivas contigo A1, € 30,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6400102K	05.10.23 - 14.12.23	Do 18.30-21.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



Tschechisch

Tschechisch A1/1 – Kleingruppen-Training

A1/1

Ihr Nutzen:

Nach diesem Kurs beherrschen Sie die nötigen Grundkenntnisse für Alltagssituationen und geschäftlichen Small Talk.

Inhalte:

In diesem Kurs steht die Vermittlung von Grundwortschatz und Phrasen der Alltagssprache im Mittelpunkt: Begrüßung, Vorstellung, Beruf und Familie, nach dem Weg fragen, Restaurant, Hotel, Einkaufen. Es werden keine komplizierten Grammatikstrukturen gelernt. Je nach Wunsch der Teilnehmer kann der Unterricht thematisch angepasst werden. Zusätzlicher Lernaufwand: 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Sie haben keine oder sehr geringe Vorkenntnisse in Tschechisch. Ziel ist A1/1-Niveau.

Hinweis:

max. 5 Teilnehmer

Dauer:

21 Lehreinheiten (7 Abende zu 3 LE)

Ihre Investition:

EUR 370,- ohne Kursbuch

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6570101K	10.10.23 - 21.11.23	Di 18.30-21.00

Tschechisch A1/2 – Kleingruppen-Training

A1/2

Ihr Nutzen:

In diesem Kurs erweitern Sie die Grundkenntnisse Ihres Wortschatzes und der Grammatik, sodass Sie sich in Alltagssituationen schriftlich und mündlich zurechtfinden.

Inhalte:

sich auf einfache Art verständigen können, vertraute und alltäglich häufig gebrauchte Ausdrücke und einfache Sätze verstehen und verwenden können, sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern können, die meisten Situationen bewältigen können, denen man auf Reisen nach Tschechien begegnet. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Woche.

Zielgruppe:

Sie haben Tschechisch A1/1 besucht oder vergleichbare Kenntnisse.

Hinweis:

max. 5 Teilnehmer

Dauer:

21 Lehreinheiten (7 Abende zu 3 LE)

Ihre Investition:

EUR 370,- ohne Kursbuch

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6570401K	23.01.24 - 12.03.24	Di 18.30-21.00

Einzelcoaching und Firmen-Intern-Training

Sie möchten maßgeschneiderte Sprachtrainings für Ihr Unternehmen oder für sich persönlich? Wir entwickeln für Sie ein individuell abgestimmtes Trainingskonzept und orientieren uns dabei an Ihrem Bedarf. Ein großer Vorteil ist die individuelle Terminfindung und der frei wählbare Trainingsort – in Ihrem Unternehmen, an einem der WIFI-Standorte oder an einem von Ihnen gewählten Ort.

Wir beraten Sie gerne.

Claudia Omuletz | T 0662 8888-617 | E comuletz@wifisalzburg.at

Deutschkurse

Deutsch - Allgemeine Sprachausbildung

Deutsch A2/1

A2/1

Inhalte:

Pluspunkt Deutsch - Leben in Österreich A2, Lektionen 1-7: über Erfahrungen sprechen, Medien, die eigene Meinung sagen und begründen, Vorschläge machen, Erzählungen vom Wochenende, Dialoge im Restaurant, Schule, Elternabend, Gespräche am Arbeitsplatz, etwas erklären, Wohnungsanzeigen interpretieren, Einladungen, Feste, Glückwünsche, Nachbarn kennen lernen.

Grammatik:

Possessivartikel, Perfekt mit sein oder haben, Nebensätze mit weil, dass, wenn, reflexive Verben, Wechselpräpositionen mit Dativ und Akkusativ, Modalverben im Präteritum, Adjektivdeklinationen nach dem unbestimmten Artikel, Verben mit Dativ und Akkusativ. Zusätzlicher Lernaufwand: 2-3 Stunden pro Kurstag.

Zielgruppe:

Sie haben bereits gute Grundkenntnisse auf A1-Niveau und möchten diese weiter vertiefen. Sie haben z.B. den Kurs „Deutsch A1/2“ besucht. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

45 Lehreinheiten (15 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 348,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Pluspunkt Deutsch - Leben in Österreich A2, € 32,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6581017K	12.09.23 - 31.10.23	Di, Do 18.30-21.00

Deutsch A2/2

A2/2

Inhalte:

Pluspunkt Deutsch - Leben in Österreich A2, Lektionen 8-14: über seine Ziele sprechen, Arbeitssuche, Bewerbungsgespräch, Lebenslauf schreiben, Reise buchen, interkulturelle Erfahrungen austauschen, Ämter und Behörden, Konto eröffnen, Geld abheben, Freundschaft, Wünsche und Gefühle.

Grammatik:

Nebensätze mit damit, Verben mit Präpositionen, Wünsche und Ratschläge mit würden und sollte, Relativsätze mit Präpositionen und im Nominativ und Akkusativ. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Kurstag.

Zielgruppe:

Sie haben bereits gute Grundkenntnisse in Deutsch und möchten das A2-Niveau abschließen. Sie haben schon Kurse wie „Deutsch A2/1“ besucht. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

45 Lehreinheiten (15 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 348,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Pluspunkt Deutsch - Leben in Österreich A2, € 32,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6581114K	02.11.23 - 21.12.23	Di, Do 18.30-21.00

Deutsch B1/1

B1

Inhalte:

Pluspunkt Deutsch - Leben in Österreich B1, Lektionen 1-6: über Kinder und Familie sprechen, Zeitungsartikel lesen und darüber sprechen, Personen beschreiben, über Gleichberechtigung diskutieren, über die Firma/Arbeitskonflikt sprechen, vergleichen früher/heute.

Grammatik:

Infinitiv, regelmäßige und unregelmäßige Verben, Konjunktiv II, Nebensätze, obwohl und trotzdem, weil und deshalb. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Kurstag.

Zielgruppe:

Sie haben bereits gute Kenntnisse in Deutsch und möchten das B1-Niveau erreichen. Sie haben schon Kurse wie „Deutsch A2/2“ besucht oder vergleichbare Vorkenntnisse. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

45 Lehreinheiten (15 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 348,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Pluspunkt Deutsch – Leben in Österreich B1, € 32,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6581217K	16.01.24 - 21.03.24	Di, Do 18.30-21.00

Deutsch B1/2

B1/2

Inhalte:

Pluspunkt Deutsch - Leben in Österreich B1, Lektionen 7-12: über Reiseerlebnisse sprechen, Landschaft beschreiben, Umweltschutz, Krankenhaus, österreichische Geschichte, das politische System in Österreich beschreiben, Zahlen und Daten zur EU, über die Zukunft sprechen, Prognosen machen.

Grammatik:

Passiv im Präsens, Perfekt und Präteritum, Plusquamperfekt, Superlativ, Partizip I, Futur I, Nebensätze, Relativpronomen, wo und was. Zusätzlicher Lernaufwand: mindestens 2-3 Stunden pro Kurstag.

Zielgruppe:

Sie haben bereits gute Kenntnisse in Deutsch und möchten das B1-Niveau abschließen. Sie haben schon Kurse wie „Deutsch B1/1“ besucht oder vergleichbare Vorkenntnisse. Beurteilen Sie selbst Ihre Sprachkenntnisse unter: www.wifi.at/sprachentests.

Dauer:

45 Lehreinheiten (15 Termine zu 3 LE)

Ihre Investition:

€ 348,-

Arbeitsunterlagen:

Kursbuch Pluspunkt Deutsch - Leben in Österreich B1, € 32,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	6581416K	02.04.24 - 23.05.24	Di, Do 18.30-21.00



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Technik

Kessel- und Maschinenaufsicht

Maschinenkurs für Seilbahnbedienstete – Grundmodul für fix geklemmte und kuppelbare Anlagen

Inhalte:

- ▶ **Seilbahntechnik:** Bahnsysteme, Grundlagen der Hydraulik, Klemmen, Seile, allg. Seilbahntechnik (Bremsen, Seilscheibe...)
- ▶ **Elektrotechnik:** Strom- und Spannungsarten, Schaltbeispiele, Streckensteuerung, Sicherheitskreise, elektrische Motoren, elektrische Bauteile
- ▶ **Rechtlicher Teil:** Arbeitnehmerschutz, Betriebsvorschriften, Beförderungsbedingungen, Schutzausrüstung, Revisionsbericht
- ▶ **Seilbahntechnik:** kuppelbare Seilbahnsysteme, verschiedene Klemmsysteme, Stationseinrichtungen, Fahrbetriebsmittel
- ▶ **Elektrotechnik:** Sicherheitsstromkreise, Notantrieb mit Sicherheitseinrichtungen, Praxisstunden
- ▶ **Rechtlicher Teil:** spezifisch für kuppelbare Systeme

Zielgruppe:

Bedienstete, die für die Funktion des Maschinisten für kuppelbare Systeme vorgesehen sind, ist dieses Grundmodul samt Abschlussprüfung vorgeschrieben.

Hinweis:

Die Prüfung ist extra zu buchen. Die Prüfungsgebühr ist im Kursbeitrag inkludiert.

Voraussetzung zum Prüfungsantritt ist eine mind. 75% Anwesenheit im Kurs.

Dauer:

45 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 690,- einschließlich Arbeitsunterlagen

www.wifisalzburg.at/21089x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Maschinenkurs für Seilbahnbedienstete – Zusatzmodul für Stand- und Pendelseilbahnen

Inhalte:

- ▶ **Seilbahntechnik:** mechanische Einrichtungen, Stationseinrichtungen, Fahrbetriebsmittel, Bremsysteme, Seile (Tragseile)
- ▶ **Elektrotechnik:** Sicherheitsstromkreise, Notantrieb mit Sicherheitseinrichtungen
- ▶ **Rechtlicher Teil:** spezifisch für Stand- und Pendelseilbahnen

Zielgruppe:

Für alle Bedienstete, die für die Funktion des Maschinisten für Stand- und Pendelseilbahnen vorgesehen sind, ist zusätzlich zum Grundmodul dieses Zusatzmodul samt Abschlussprüfung vorgeschrieben.

Voraussetzung:

Voraussetzungen Fachverband: positiver Abschluss des Grundmoduls

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 310,- einschließlich Arbeitsunterlagen

www.wifisalzburg.at/21091x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Maschinenkurs für Grund- und Zusatzmodul – Prüfung

Zielgruppe:

Absolventen der Ausbildung Maschinenkurs für Grund- und Zusatzmodul

Voraussetzung:

Abschluss der Ausbildung zum Maschinisten für Grund- und Zusatzmodul mit einer mind. 75% Anwesenheit.

Hinweis:

- ▶ Die Prüfungsgebühr ist im Kursbeitrag inkludiert.
- ▶ Die Ausbildung zum Maschinisten Grund- und Zusatzmodul gilt nur als erfolgreich abgeschlossen, wenn die Prüfung positiv absolviert wurde.
- ▶ Für eine Prüfungswiederholung werden Prüfungsgebühren verrechnet.

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

kostenlos

www.wifisalzburg.at/21082Kx



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Betriebsleiter – Schleplifte

Inhalte:

- ▶ Mechanik
- ▶ Hydraulik
- ▶ Pneumatik
- ▶ Elektrotechnik
- ▶ Seile
- ▶ rechtliche Angelegenheiten
- ▶ Arbeitnehmerschutz

Zielgruppe:

Dieser Kurs ist für alle Betriebsleiter, die ausschließlich Schleplifte betreiben.

Voraussetzung:

- ▶ Laut Seilbahngesetz 2003 bzw. der dazugehörigen Schlepliftverordnung 2004 müssen neue Betriebsleiter sowie deren Stellvertreter für Schleplifte einen einwöchigen Ausbildungskurs positiv absolvieren.
- ▶ Ebenso ist dieser Kurs von allen bestehenden Betriebsleitern bzw. Betriebsleiter-Stellvertretern von nicht gewerbebehördlich genehmigten Anlagen seit Beginn der Wintersaison 2005/06 zu absolvieren.
- ▶ Mindestalter 18 Jahre
- ▶ Kenntnis der deutschen Sprache
- ▶ gesundheitliche und fachliche Eignung

Voraussetzung des Fachverbandes:

2 Jahre Schlepliftpraxis

Hinweis:

Kurs schließt am letzten Kurstag mit einer schriftlichen Prüfung ab!

Dauer:

45 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 580,- einschließlich Arbeitsunterlagen

www.wifisalzburg.at/21092x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

AutoCAD

AutoCAD 2D - Grundlagen

Ihr Nutzen:

Sie kennen alle Grundfunktionen von AutoCAD und können zweidimensionale Zeichnungen erstellen, abändern oder drucken.

Inhalte:

- ▶ AutoCAD Oberfläche
- ▶ Zeichnen und Änderungsbefehle
- ▶ Ausdrucken von Plänen, Texte, Bemaßungen
- ▶ Verwenden von Blöcken/Symbolen (z.B. Planköpfe)
- ▶ Schraffuren & Füllungen
- ▶ Einfache Vorlagenzeichnungen
- ▶ AutoCAD Design Center

Zielgruppe:

Für Techniker und Konstrukteure, die AutoCAD mit dem Schwerpunkt 2D als Werkzeug für einfache Konstruktionen einsetzen möchten und dazu die Zeichen- und Änderungsbefehle, die Zeichnungshilfsmittel und das Ausdrucken sowohl eigener als auch fremder (von Dritten erstellten) Zeichnungen kennenlernen möchten.

Dauer:

44 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.350,- einschließlich Arbeitsunterlagen

www.wifisalzburg.at/21541x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



LEHRE.FÖRDERN

Unternehmer sparen bis 75 %
der Kurskosten, max. 2.000 Euro.
Infos auf wifisalzburg.at/foerderungen

AutoCAD 2D – Aufbau

Ihr Nutzen:

Nutzung der Daten aus zweidimensionalen Plänen in Form von komplexen Ausdrucken, Auswerten von Blöcken in Stücklisten & Zusammenarbeit in Arbeitsgruppen.

Inhalte:

In diesem Kurs geht es darum, die erstellten Daten für sich zu nutzen bzw. die Daten aufzubereiten und für Dritte zugänglich zu machen sowie mit Dritten im Team zusammenzuarbeiten.

- ▶ Mehrfach in der Zeichnung verwendete Elemente werden als Blöcke genützt und können über Stücklisten / Bauteillisten / Materialauszüge mit Attributen ausgewertet werden.
- ▶ Erstellen von Layouts mit mehreren Ansichtsfenstern (unterschiedliche Maßstäbe und Themen)
- ▶ Erstellen und Verwenden von Planköpfen
- ▶ Externe Referenzen (Zusammenarbeit im Team, Zusammenführung unterschiedlicher Gewerke)
- ▶ Parametrik / dynamischen Blöcke

Zielgruppe:

Personen mit guten AutoCAD-Grundlagen-Kenntnissen, die bereits AutoCAD anwenden und ihr Wissen erweitern wollen.

Voraussetzung:

Kurs AutoCAD 2D-Grundlagen
Grundlagen oder gleichwertige Kenntnisse

Dauer:

44 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.350,- einschließlich Arbeitsunterlagen

www.wifisalzburg.at/21542x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



KFZ § 57a KFG Periodische Weiterbildung über 3,5 t Spezialkurs Bremsanlagen II

Ihr Nutzen:

Wenn sowohl die periodische Weiterbildung bis 3,5t und dieser Kurs absolviert wurden, sind die gesetzlichen Voraussetzungen für weitere drei Jahre zur Durchführung der wiederkehrenden Begutachtung über 3,5t höchst zulässigem Gesamtgewicht gegeben.

Inhalte:

Zur Sicherstellung der Begutachtungsqualität müssen alle geeigneten Personen mindestens alle drei Jahre neben der §57a KFG Periodische Weiterbildung bis 3,5 t an diesem Spezialkurs über Bremsanlagen gemäß Abs. 3 Z 3 mit einem Umfang von 8 Stunden teilnehmen.

Zielgruppe:

Alle Personen, welche bereits die Grundschulung zur Durchführung der periodischen Begutachtung nach §57a über 3,5t besitzen.

Hinweis:

100% der Veranstaltung müssen besucht werden. WICHTIG für Fahrzeuge über 3,5 t Gesamtgewicht und mehr als 50 km/h Bauartgeschwindigkeit.

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 270,- einschließlich Arbeitsunterlagen

www.wifisalzburg.at/23660x



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Gastronomie-Zentrum im WIFI Pinzgau

Das WIFI in Zell am See bietet Ihnen ein bestens ausgestattetes Zentrum für alle Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen im Bereich Gastronomie!

In der Lehrküche finden Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung für Kochlehrlinge und Lehrlinge im Bereich Restaurantfachmann/-frau ebenso statt, wie diverse Kochausbildungen: Gardemanger, Entremetier, Saucier, themenbezogene Kochkurse, Patisserie- und Konditoren-Ausbildungen.

Ein eigener Barbereich bietet Platz für professionelle Sommelier- und Barkeeper-Lehrgänge.



Tourismus

Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung für Lehrlinge

Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung für Kochlehrlinge

Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung für ordentliche Lehrabsolventen und praktisches Training für Kochlehrlinge im letzten Lehrjahr. Speziell geeignet als Vorbereitung auf den theoretischen und praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie bereiten sich optimal auf die Lehrabschlussprüfung sowohl theoretisch als auch praktisch vor
- ▶ Sie lernen die Prüfungsküche kennen, in der die Lehrabschlussprüfung stattfindet
- ▶ Sie tauschen sich mit anderen angehenden Köchen und Köchinnen aus

Inhalte:

- ▶ Zubereitung verschiedener Menüs nach den Richtlinien des Prüfungsablaufs
- ▶ Das Zubereiten verschiedener Teige und Massen
- ▶ Kalte und warme Grundsaucen und deren Ableitungen
- ▶ Ansetzen von gebundenen Saucen
- ▶ Suppeneinlagen
- ▶ Zubereiten von warmen Mehlspeisen
- ▶ Ansetzen von Saucenfleisch in mehreren Variationen
- ▶ Zubereitung diverser Beilagen
- ▶ Erarbeiten von Materiallisten
- ▶ Besprechung von Menüfolgen und Anrichtetechnik
- ▶ Briefing für die praktische Prüfung

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung und bringen Sie Ihr eigenes Messerset mit!

Seminarleiter:

KM Alexander Forbes, Zell am See

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4111505K	09.07.24 - 10.07.24	Mo, Mi 8.00-16.00 Uhr

Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

Vorbereitung zur Lehrabschlussprüfung für ordentliche Lehrabsolventen. Überbetriebliches Training für Lehrlinge im letzten Lehrjahr für das Fachgespräch und für den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung Restaurantfachkraft.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie bereiten sich optimal auf die Lehrabschlussprüfung sowohl theoretisch als auch praktisch vor
- ▶ Sie lernen die Prüfungsküche kennen, in der die Lehrabschlussprüfung stattfindet
- ▶ Sie tauschen sich mit anderen angehenden Restaurantfachkräften aus

Inhalte:

- ▶ Menükunde mit den entsprechenden Deckübungen
- ▶ Tranchieren
- ▶ Flambieren
- ▶ Filetieren
- ▶ Zubereiten von Beef Tartar
- ▶ Zubereiten von Spezialkaffees
- ▶ Cocktails mixen
- ▶ Besprechen aller Prüfungsfragen.

Zielgruppe:

Lehrlinge zur LAP Restaurantfachkraft

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiter:

Christopher Angerer, Bad Hofgastein

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4111605K	09.07.24 - 10.07.24	Di, Mi 8.00-16.00 Uhr

Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung für Lehrlinge

im zweiten Bildungsweg

Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg: Koch/Köchin

Holen Sie jetzt Ihren Lehrabschluss nach! Dieser Vorbereitungskurs ermöglicht Ihnen den Weg zu einem (außerordentlichen) Lehrabschluss als Koch/Köchin. Damit erlangen Sie eine neue Akzeptanz in der Branche und eine offiziell bestätigte Erweiterung Ihres Portfolios.

Nutzen:

Mit der Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung. Sie werden optimal auf die praktische und theoretische Lehrabschlussprüfung vorbereitet.

Wichtig:

Wenn Sie die schriftlichen Prüfungsfächer Buchhaltung, Kassabuch, Kalkulation und Kostenrechnung im Kurs zu 100% besuchen, wird Ihnen der schriftliche Prüfungspart bei der Lehrabschlussprüfung angerechnet.

Sie werden optimal auf die praktische und theoretische Lehrabschlussprüfung vorbereitet.

Inhalte:

Angelernt? Lehre abgebrochen? Lust auf Mehr? - Dieser Vorbereitungskurs ermöglicht Ihnen jetzt den Weg zu einem (außerordentlichen) Lehrabschluss. Damit erlangen Sie eine ganz neue Akzeptanz in der Branche oder - falls Sie aus einem artverwandten Lehrberuf kommen - eine offiziell bestätigte Erweiterung Ihres Portfolios.

Das WIFI verfügt über eine professionelle Einrichtung und viel Erfahrung: Die Fachleute, die hier unterrichten, wissen ganz genau, worauf es bei einer Lehrabschlussprüfung ankommt und unterrichten dieses geforderte Wissen und Können - punktgenau und sehr praxisbezogen.

Der große Vorteil: Sie üben in derselben Küche, in der Sie später auch zur LAP antreten!

- ▶ Gerätekunde
- ▶ Unfallverhütung
- ▶ Lagerung, Einkauf
- ▶ Hygiene/HACCP
- ▶ Lebensmittelkunde
- ▶ Getränkekunde
- ▶ Ernährungslehre/Allergene
- ▶ Menü- und Speisenkunde
- ▶ Intensive Küchenpraxis
- ▶ Buchhaltung
- ▶ Kassabuch
- ▶ Kalkulation, Kostenrechnung

Zielgruppe:

Angelernte Köchinnen/Köche (Hilfsköche), Konditoren, Fleischer, Bäcker, Restaurantfachleute, Systemgastronomen

Voraussetzung:

Wichtig: Für den Antritt zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung sind 18 Monate einschlägige Berufspraxis (bestätigt durch einen oder mehrere Betriebe) erforderlich. Für den Besuch des Kurses müssen die 18 Monate noch nicht erreicht sein.

Dauer:

136 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 2.260,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4172302K	15.04.24 - 08.05.24	Mo-Fr 9.00- 17.00 Uhr

Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg: Restaurantfachkraft

Gelernt ist gelernt! Das ist Ihr Weg zum außerordentlichen Lehrabschluss. Das ist DIE Chance für alle, die eine Lehre abgebrochen haben oder nur angelernt sind, endlich auch einen offiziellen Lehrabschluss zu erlangen. Damit öffnen sich neue berufliche Möglichkeiten, die sich - bei entsprechendem Engagement - nicht zuletzt auch im Finanziellen niederschlagen.

Wir bereiten Sie punktgenau auf die Lehrabschlussprüfung vor. Für den Antritt zur außerordentlichen LAP sind 18 Monate einschlägige Berufspraxis erforderlich.

Ihr Nutzen:

- ▶ Mit der Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung.
- ▶ Sie werden optimal auf die praktische und fachliche Lehrabschlussprüfung vorbereitet.

Wichtig: Wenn Sie die schriftlichen Prüfungsfächer Buchhaltung, Fachrechnen, Kalkulation und Kostenrechnung im Kurs zu 100% besuchen, wird Ihnen der schriftliche Prüfungspart bei der Lehrabschlussprüfung angerechnet.

Inhalte:

- ▶ Servicemanagement und Warenwirtschaft
- ▶ Mise en Place und Service
- ▶ Speisen- und Getränkekunde
- ▶ Tisch decken und praktische Servierübungen
- ▶ Gläserkunde, Inventar
- ▶ Servierkunde
- ▶ Marketing und Kommunikation
- ▶ HACCP

- ▶ Grundlagen der Betriebswirtschaft
- ▶ Buchführung
- ▶ Fachrechnen
- ▶ Fachkunde

Zielgruppe:

- ▶ Angelernte Servicemitarbeiter (Hilfskräfte im Restaurant), Lehrabbrecher...

Dieser Kurs ist auch gut geeignet als Vorbereitung für die Ablegung einer Zusatzprüfung aus einem artverwandten Lehrberuf.

Voraussetzung:

- ▶ Vollendetes 18. Lebensjahr
- ▶ Nachweis von mindestens 1,5 Jahren einschlägiger Praxis Vollzeit
- ▶ 75 % Anwesenheit im Vorbereitungskurs

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Seminarleiter:

Christopher Angerer, Bad Hofgastein

Dauer:

96 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.650,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4172502K	22.04.24 - 08.05.24	Mo-Fr 9.00- 17.00 Uhr

Ausbildung Fachbereich Kochen

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie erhalten das Rüstzeug für den Einstieg in die Berufswelt des Kochs
- ▶ Sie erlernen die Grundlagen, mit denen Sie Anforderungen in der Gastronomie erfolgreich bewältigen
- ▶ Sie qualifizieren sich höher und tauschen sich mit Kolleginnen und Kollegen aus

Inhalte:

Theorie:

- ▶ Küchentechnik
- ▶ Hygiene in der Küche
- ▶ Menükunde und Menüplanerstellung
- ▶ Wareneinsatzberechnung
- ▶ Speisekartenerstellung
- ▶ Anrichtetechniken
- ▶ Warenkunde
- ▶ Ernährungslehre

Praxis:

- ▶ Moderne Präsentation und raffinierte Anrichtetechniken
- ▶ Suppen und Vorspeisen
- ▶ Salate und vegetarische Küche
- ▶ Fisch: Zubereitungsarten, Filetieren, kreative Kombinationen von Fisch und Meeresfrüchten
- ▶ Fleisch: Zubereitungsarten (Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch)

- ▶ Kochen von Delikatessen und heimischen Spezialitäten
- ▶ Einführung in die kleine, feine Küche
- ▶ Patisserie: kleine Dessertkreationen (Teige, Massen, Mousse und Parfaits)

Zielgruppe:

Lehrlinge, Küchenhilfen und Einsteiger in den Gastronomiebereich Küche.

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung: Schürze und Kopfbedeckung.

Abschlussdokument: Teilnahmebestätigung mit Lehrfächerausweis.

Seminarleiter:innen:

Trainerteam:

KM Wolfgang Oberschachner, Saalfelden und
KM Ulrike Griesser, Hallwang

Dauer:

45 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 840,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7406701K	06.11.23 - 10.11.23	Mo-Fr 8.30- 17.30 Uhr



Ausbildung zum Gardemanger

Die Gardemanger Ausbildung ist der Grundstock für Vorspeisen auf höchstem Niveau.

Inhalte:

Fachkompetenz:

- ▶ Kalte Küche, zeitgemäße Vorspeisen, Buffets
- ▶ Struktur und Zusammenstellung von Vorspeisen aller Art
- ▶ Canapés und Fingerfood, salzig und süß
- ▶ Kalte und warme Vorspeisen
- ▶ Vegetarische und allergenfreie Vorspeisen
- ▶ Anrichtetechniken von Tellergerichten sowie Buffets aller Art
- ▶ Präsentation und umsetzbare, moderne Dekoration
- ▶ Verarbeiten von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und Krustentieren aller Art
- ▶ Herstellung von Terrinen, Pasteten und Co.
- ▶ Herstellung von Brot und Gebäck
- ▶ Herstellung von Marinaden, Essenzen, Saucen, Suppen und Gemüsereduktionen
- ▶ Ebenso werden klassische Zubereitungsarten mit modernen Inhalten verknüpft.

Erweitern Sie Ihren Horizont und bieten Sie Ihren Gästen neuen Schwung bei Ihrem Vorspeisen-Buffer sowie zeitgemäßen Tellergerichten.

Zielgruppe:

Gelernte Köche mit Praxiserfahrung, Küchenchefs, Souschefs und auch angehende Küchenmeister festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können.

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!
Prüfung: Der Kurs schließt mit einer praktischen Prüfung ab. Bei positivem Abschluss zertifizieren wir Ihre Leistungen mit einem WIFI- Zeugnis.

Seminarleiter:

KM Roman Guster, Eben im Pongau

Dauer:

32 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 590,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7406301K	08.04.24 - 11.04.24	Mo-Do 8.30-16.30 Uhr

Gardemanger Prüfung

Praktische Prüfung: Sie bereiten mehrere Vorspeisen thematisch nach Vorgabe selbstständig zu.

Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie ein WIFI-Zeugnis.

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7402801K	12.04.24	Fr 8.30-16.30 Uhr

Professional Entremetier

Aus einem Grundprodukt das Maximum herausholen und die Gäste von neuem überraschen, so lautet das Credo dieser Ausbildung.

Inhalte:

Sie werden in die aktuellen Trends sowie in die Klassik der Beilagen eingeführt.

In diesem Kurs geht es um passende Beilagen, aktuelle Entwicklungen in Textur und der Garmethode.

Ebenso wird das Anrichten hervorgehoben.

Erlernen Sie unter anderem die Verwendung von texturgebenden Mitteln, um ein bekanntes Produkt anders auf den Teller zu bringen.

Zielgruppe:

Gelernte Küche mit Praxiserfahrung im Küchenbereich, Küchenchefs, Souchefs und auch angehende Küchenmeister festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können.

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!

Prüfung: Der Kurs schließt mit einer praktischen Prüfung am letzten Kurstag nachmittags ab. Bei positivem Abschluss zertifizieren wir Ihre Leistungen mit einem WIFI-Zeugnis.

Seminarleiter:

KM Roman Guster, Eben im Pongau

Dauer:

32 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 590,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4105601K	19.10.23 - 24.10.23	Mo, Di, Do, Fr 8.30-16.30 Uhr

Professional Saucier

Die fachgerechte Einteilung der Fleishteile und die daraus resultierende optimale Materialverwertung werden im Detail unter die Lupe genommen.

So profitieren Sie auf zweifache Weise in Ihrer Küche.

Inhalte:

Neben dem klassischen Kurzbraten, Schmoren oder Pochieren erhalten Sie einen Überblick in moderne Gartechniken wie z. B. verschiedene Sous-vide-Verfahren oder das Rückwärtsgaren.

Die Herstellung raffinierter Basissaucen und daraus abgeleitete Abwandlungen spielen ebenso eine große Rolle wie die passenden Beilagen.

- ▶ Sie lernen die Vorteile bestimmter Zubereitungsarten für Großveranstaltungen und im À-la-Carte-Bereich kennen.
- ▶ Sie erfahren wertvolle Tipps und Tricks und bereichern Ihre Arbeitstechnik und damit auch Ihr Speisenangebot.

Theoretische Einführung:

- ▶ Erklärung der Fleishteile
- ▶ Aktuelle und klassische Gartechniken
- ▶ Herstellung von Grundfonds, Saucen, Essenzen und Co.
- ▶ Passende Beilagen
- ▶ Anrichtetechniken
- ▶ Aktuelle Trends

Zielgruppe:

Gelernte Köche mit Praxiserfahrung im Küchenbereich, Küchenchefs, Souchefs und auch angelernte Küchenmeister festigen und perfektionieren ihr Wissen und Können.

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung!
Prüfung: Der Kurs schließt mit einer praktischen Prüfung ab. Bei positivem Abschluss zertifizieren wir Ihre Leistungen mit einem WIFI-Zeugnis.

Seminarleiter:

Alexander Forbes Jun., St. Johann im Pongau

Dauer:

32 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 590,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4200101K	23.11.23 - 29.11.23	Mo, Mi-Fr 9.00- 17.00 Uhr

Prüfung Professional Saucier

Der Kurs schließt mit einer praktischen Prüfung ab. Bei positivem Abschluss zertifizieren wir Ihre Leistungen mit einem WIFI-Zeugnis.

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4200201K	30.11.23	Do 9.00- 17.00 Uhr

Die Vielfalt der Pastaküche

Pasta - ein Verkaufshit

Inhalte:

In diesem Kurs erlernen Sie wie einfache, schnelle und vor allem handgefertigte Pasta zubereitet wird.

Verschiedene Teige für gelungene handgemachte Pasta. Mit oder ohne Ei, aus Mehl, Hartweizengrieß. Wir zeigen Ihnen wie Sie diese aromatisieren, färben und formen oder auch zweifarbige Pasta herstellen. Außerdem bereiten wir je nach Saison passende Farcen und Füllungen für Ravioli, Tortelloni zu. Auch die Herstellung verschiedener Saucen, Ragouts, Pesti und mehr zeigen wir Ihnen, um klassische und moderne Pasta Gerichte zu kreieren.

Seminarleiterin:

KM Ulrike Griesser, Hallwang

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4153001K	20.04.24	Sa 9.00-17.00 Uhr

Pasteten - Terrinen - Vorspeisenklassiker neu interpretiert

Alte Werte erhalten und trotzdem NEU interpretieren

Inhalte:

- ▶ Setzen sie Ihre Klassiker auf der Speisekarte ins rechte Licht
- ▶ Präsentieren Sie diese NEU & MODERN und machen sie diese so zu Ihrem Verkaufsschlager und Wareneinsatzhit.

Seminarleiter:

KM Alexander Forbes Jun., St. Johann im Pongau

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4154801K	13.11.23	Mo 9.00-17.00 Uhr

Regionale Salzburger Küche neu interpretiert

Regionale Klassiker neu interpretiert.

Inhalte:

Ob Bauernbrat'l, Schwarzbeernock'n, Breznsuppe u.v.m. werden die Klassiker unserer Region neu interpretiert zubereitet mit modernen Gartechniken und Anrichtetechniken.

Seminarleiter:

KM Alexander Forbes Jun., St. Johann im Pongau

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4155301K	17.11.23	Fr 9.00-17.00 Uhr



Genussabende / Kochen für Genießer

Kochkurs für Hobbyköche – Handwerkliche Kniffe und Tricks von den Profis lernen. Einen Abend genießen und gemeinsam mit anderen Hobbyköchen ein Menü zubereiten. Lernen Sie von den Profis wie Sie mit einfachen Tricks auch für die Gäste zuhause etwas Besonderes zaubern. Sie werden gemeinsam mit dem Kochprofi und den anderen Teilnehmern ein mehrgängiges Menü zubereiten. Erfahren Sie dabei allerlei Wissenswertes.

Inhalte:

Tauchen Sie an diesem Genussabend mit uns ein in die Welt der Sinne!

In angenehmer Atmosphäre, in kleinen Gruppen lernen und genießen.

Erleben Sie, welche Kraft und Vielfalt in Lebensmitteln und Getränken stecken.

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, Ihren Geschmacks- und Geruchssinn zu schärfen und in der Vielzahl an Speisen und Getränken das Geheimnis zu entdecken, das diese in sich bergen.

Wir lieben es, unser Wissen und die Freude am Genießen zu teilen und zu leben.

1. Kochen eines mehrgängigen Menüs inklusive Getränkebegleitung
2. Das perfekte Stück Rind: Wir bereiten ein ganzes Menü zu, indem das Rindfleisch im Vordergrund steht.
3. FISCH wird in Zukunft immer gelingen!
4. Vegetarisch und vegan muss kein Verzicht sein!
5. FINGERFOOD der perfekte Partybegleiter von süß bis herzhaft

Hinweis:

Bei Buchung aller fünf Top-Kochabende berechnen wir nur € 850,-.

Bei Einzelbuchung € 180,- pro Kochabend.

Dauer:

30 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 850,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4002601K	19.04.24 - 17.05.24	Fr 16.00- 22.00 Uhr

Alte Gerichte neu interpretiert – ein Trend setzt sich durch!

„Wie damals, deswegen kommt traditionelle Küche so gut an“

Abwechslung vs. Tradition, das sind die Herausforderung an die Profiküche!

Inhalte:

„Die Kunst besteht darin, traditionelle Lebensmittel neu in Szene zu setzen. Gutes bewahren und gleichzeitig mit Neuem überraschen.“

Neuinterpretationen traditioneller Gerichte sind daher eine gute Möglichkeit, den vermeintlichen Widerspruch auf einem Teller zu vereinen:

- ▶ Gemüse, Gewürze und Kräuter aus dem Garten geschmackvoll inszeniert
- ▶ Reindlbrat, Erdäpfelnudeln, Krenfleisch und der traditionelle Semmelkren, Nocken uvm. trendy am Teller
- ▶ Bauernkrapfen, Speckdukat, Pofesen uvm. ganz neu interpretiert

In die Gerichte kann jeder Koch seine persönliche Note einfließen lassen und mit Produkten aus der Umgebung das Trendthema saisonal und regional umsetzen.

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4002801K	15.04.24 - 16.04.24	Mo, Di 9.00- 17.00 Uhr

Food Trends / Anrichtetechniken / wie setze ich ein Gericht mit unterschiedlichen Texturen in Szene

Das Auge isst mit

Inhalte:

Die Präsentation der Gerichte ist ein wichtiger Faktor um Ihre Gäste zu beeindrucken. Natürlich entscheidet am Ende in erster Linie der Geschmack, aber der optische Eindruck macht den Unterschied für den Wow-Effekt aus. Ihre Menüs bleiben in Erinnerung!

Kochen mit der Zeit – Verwendung von innovativen Kochtechniken gepaart mit den aktuellen Trends in Kombination mit der richtigen Anrichtetechnik und verschiedenen Texturen am Teller wenn das auf dem Teller.

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4003101K	13.05.24 - 14.05.24	Mo, Di 9.00-17.00 Uhr

Alpen Sushi - Sushi aus der Heimat

Die Sensation für die regionale Küche in Österreich. Authentisch, traditionell gekocht - inhaltlich mit regionalen Zutaten vollendet. Alpen Zushi zeigt Ihnen eine spannende Fusion zweier Kulturen. In Japan wie in Österreich wird - getrocknet, fermentiert, geräuchert und eingelegt.

Inhalte:

AlpenZushi zeigt auf raffiniert nachhaltige, saisonal vielfältige Weise, was die Natur im Alpenraum zu bieten hat. Ob vegan, vegetarisch oder für Fleisch & Fischliebhaber, hier sind für jeden Geschmack die passenden Sushis dabei.

Bei der Zubereitung unserer AlpenZushi halten wir uns an traditionelle Zubereitungsmethoden für

- ▶ Makis
- ▶ Nigiris
- ▶ Oshi
- ▶ Temaki

Als Kursunterlage dient unser Buch „Alpen Zushi - Sushi aus der Heimat neu interpretiert“

Zielgruppe:

Für alle Interessierten, die gerne Sushi essen und zubereiten.

Hinweis:

Im Kursbeitrag ist das Buch AlpenZushi mit 160 Seiten und über 300 Fotos im Wert von EUR 25,00 enthalten

Seminarleiter:innen:

Angkana Neumayer, Bad Hofgastein: Die Kursleiterin ist 13-fache Goldmedaillen-Gewinnerin im Früchte- und Gemüse-Schnitzen bei internationalen Wettbewerben

Alex Neumayer, Bad Hofgastein: Der Kursleiter war neun Jahre in 5-Sterne-Hotels in Hongkong und Thailand als Küchenchef tätig

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 230,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4148501K	20.11.23	Sa 9.00-17.00 Uhr

Salzburger Bildungsscheck

Für berufsorientierte Weiterbildungen oder Ausbildungen. Die Förderhöhe beträgt 50% der Kurskosten, max. EUR 1.000

Infos auf wifisalzburg.at/foerderungen

Wirtschaftlichkeit, Hygiene & Allergene

Wirtschaftliche Küchenführung

Inhalte:

- ▶ Kalkulation von Speisen und Getränken
- ▶ Wareneinsatz Küche und Getränke
- ▶ Marktorientierte Verkaufspreise erzielen
- ▶ Marketing von F&B-Produkten.

Nachmittags erfolgt die praktische Umsetzung in der Küche.

Zielgruppe:

Unternehmer:innen und Geschäftsführer:innen, Küchenchefs, Restaurantleiter:innen, F&B-Manager, Einkäufer:innen

Hinweis:

Bitte achten Sie auf eine adäquate Berufsbekleidung.

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4050001K	16.11.23	Do 9.00-17.00 Uhr



Patisserie und Konditorhandwerk

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:

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

Seminarleiterin:

Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer:

30 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 680,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4109603K	09.10.23 - 12.10.23	Mo, Di 9.00- 16.00 und Mi, Do 9.00- 17.00 Uhr



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!



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.

Seminarleiterin:

Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer:

30 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 680,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4109003K	14.11.23 - 22.11.23	Di, Mi 9.00- 17.00 Uhr

Klassische österreichische Konditorei

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:

EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4142802K	28.11.23	Di 9.00- 17.00 Uhr

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 mehrfarbig
- ▶ 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, Pâtissiers & Köche und Köchinnen aus der Gastronomie und Hotellerie, Lehrlinge, Anlernkräfte, Hobbyköche und -köchinnen, Hobbykonditoren und Interessierte.

Seminarleiterin:

Daniela Baumgartner, Konditormeisterin Salzburg

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4101802K	30.10.23 - 31.10.23	Mo, Di 9.00- 17.00 Uhr



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 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:

EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4141801K	29.09.23	Do 9.00-17.00 Uhr

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 Schaustücks Elemente 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:

EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4141901K	30.09.23	Fr 9.00-17.00 Uhr

Die Welt der Weine & Edelbrände

Auf dem Weg zum Diplom-Sommelier

Ausbildung zum Diplom Sommelier
(+ Prüfung) Step III

Ausbildung zum Sommelier Österreich
(+ Prüfung) Step II

Ausbildung zum Jungsommelier
(+ Prüfung) Step I

Abschlussprüfung Diplom Sommelier international
mit Zeugnis (auch in Englisch) und Diplom,
Nadel & Taste de Vin (für Auszeichnungen)!

- ▶ Weinkartengestaltung und Kalkulation
- ▶ Präsentations- und Verkaufshilfen
- ▶ Selbst-, Fach- und Sozialkompetenz.

Profitieren Sie von fachkundigen Trainern und Sommeliers, die Sie beim Schärfen Ihres Geschmackssinns begleiten und Sie dabei unterstützen, sich auf Ihre Berufslaufbahn in der Welt des Weines vorzubereiten.

Zielgruppe:

Alle, die sich auch beruflich für Wein interessieren.

Voraussetzung:

Für die Prüfungszulassung zum Jungsommelier ist erforderlich:

- ▶ Mindestalter 17 Jahre (Stichtag: 1. Prüfungstag)
- ▶ Mindestanwesenheit 75 % im Vorbereitungskurs

Hinweis:

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Bei positiver Ablegung erhalten die Teilnehmer ein WIFI-Zeugnis. Der Nachweis über den erfolgreichen Abschluss zum Jungsommelier ersetzt zwei Jahre Berufspraxis bei der Ausbildung zum Diplom-Sommelier.

Jungsommelier Ausbildung

Am WIFI qualifizieren Sie sich in einem modular aufgebauten Ausbildungssystem zum gefragten Profi in Sachen Wein. Starten Sie jetzt Ihre Berufslaufbahn mit dem ersten Schritt.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie steigen in die Berufswelt der Weine ein.
- ▶ Sie können Ihre Kunden kompetent beraten.
- ▶ Sie qualifizieren sich für die Ausbildung zum Diplom Sommelier.

Inhalte:

In diesen 80 Lehreinheiten erarbeiten Sie sich Wissen und praktisches Können in

- ▶ Sensorik - Österreichische Weine verkosten und Weinfachausdrücke
- ▶ Weingesetz und Etikettenansprache
- ▶ Weinbau, Kellertechnik, Produktions- und Vinifikationsmethoden
- ▶ Weinland Österreich
- ▶ Harmonie von Speisen und Getränken
- ▶ Internationale Weinbaugebiete
- ▶ Weinservice
- ▶ Käse und Wein

Seminarleiter:

DS Florian Zeif, Freilassing

Dauer:

80 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.100,- einschließlich Arbeitsunterlagen
Prüfungsgebühr: EUR 200,-

Fragen? Gerne:

Daniela Hofer, T: +43/662/8888-404 oder
E: dhofer@wifisalzburg.at

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4114303K	02.04.24 - 12.04.24	Di-Sa 9.00- 17.00 Uhr

Prüfung Jungsommelier

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4114403K	22.04.24 - 23.04.24	Mo, Di 9.00- 17.00 Uhr

Ausbildung Sommelier Österreich

Vorprüfung zum Diplom Sommelier

Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher. Desto gefragter sind top ausgebildete Sommeliers, die den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zur Seite stehen können. Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines. Der WFI-Lehrgang zum Sommelier Österreich ist eine anerkannte Top-Ausbildung für Tätigkeiten in gehobenen Restaurants, im Weinhandel oder exquisiten Fachhandel. Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie qualifizieren sich für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie.
- ▶ Sie vertiefen Ihr Wissen über den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.
- ▶ Sie tauschen sich mit angehenden Sommeliers aus.

Inhalte:

Der berufsbegleitende Lehrgang umfasst 136 Lehreinheiten samt Exkursionen. Perfektionieren Sie Ihre Kompetenzen in den Bereichen

- ▶ Aufgaben Sommelier
- ▶ Weinkartengestaltung und Getränkealkulation

- ▶ Sensorik: Degustation österreichischer Weine
- ▶ Weingesetz und Etikettenansprache
- ▶ Weinbau und Kellertechnik
- ▶ Weinland Österreich
- ▶ Getränkekunde & Grundlagen Bierservice am Gast und Bier brauen
- ▶ Weinservice, Weinservierarten
- ▶ Harmonie von Speisen und Getränken
- ▶ Kommunikation und Umgang mit Gästen, im Team

Hinweis:

Wir empfehlen in jedem Fall eine erfolgreiche absolvierte Grundausbildung (z.B. Ausbildung Jungsommelier), bevor Sie an der Ausbildung zum Sommelier Österreich teilnehmen. Die Unterrichtsfächer Weinbau, Kellerwirtschaft, Weinrecht und Weinfehler werden im Rahmen einer 4-tägigen Exkursion ins Burgenland unterrichtet.

Zuzüglich zum Unterricht finden Exkursionen statt. Die Kosten für die Übernachtung und Verpflegung vor Ort sind vom Kursteilnehmer zu tragen.

Exkursion Brauerei und Brennerei.

Fallweise sind Abendtermine eingeplant

Ziel:

Diese umfassende Ausbildung vertieft das Wissen um den österreichischen Wein und legt einen starken Fokus auf die Praxis. In 136 Lehreinheiten samt Exkursion bereiten Sie sich intensiv auf den Beruf des Sommeliers vor.

Zielgruppe:

Weinkenner bzw. Fachpersonal aus der Gastronomie, Hotellerie, Weinwirtschaft, dem Weinhandel, Absolventen der Ausbildung zum Jungsommelier und Weinexperten sowie Teilnehmer des Aufbaulehrgangs der Weinakademie Österreich.

Voraussetzung:

- ▶ Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin-Restaurantfachmann/frau oder Hotel- und Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe bzw. Weinbauplus
- ▶ 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr Praxis bei Nachweis einer Doppellehre).

- ▶ Können Kandidaten kein Lehrabschlusszeugnis erbringen, sind 5 Jahre Praxis im Service, im einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen oder Nachweis über den erfolgreichen Abschluss der Prüfung zum Jungsommelier (ersetzt 2 Jahre einschlägige Berufspraxis) oder
- ▶ Nachweis über den erfolgreichen Abschluss des Aufbaulehrgangs 2 der Weinakademie sowie
- ▶ Mindestalter bei Prüfung: 18 Jahre (bei Prüfungsantritt)
- ▶ Teilnahme am Vorbereitungskurs, Mindestanwesenheit 75 %
- ▶ Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags.

Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI. Die Erfüllung der geforderten Voraussetzungen wird anhand der eingereichten Prüfungsanträge überprüft. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis.

Seminarleiter:

Gerald Freinbichler, Fuschl am See

Dauer:

136 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.850,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4114202K	02.11.23 - 21.11.23	Mo-Sa 9.00-17.00 Uhr

Prüfung Sommelier Österreich

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 395,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4114502K	29.11.23 - 01.12.23	Mi, Fr 9.00-17.00 Uhr



Diplom Sommelier

Ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Tropfen sowie Schätze aus internationalen Kellern und dazu eine kompetente Beratung - das wünschen sich anspruchsvolle Gäste von heute.

WIFI-Diplom-Sommeliers verfügen über eine perfekte Ausbildung, die diesen hohen Erwartungen vollumfänglich gerecht wird.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie perfektionieren Ihre Kenntnisse über internationale Weine.
- ▶ Sie verfeinern Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie

Inhalte:

- ▶ Weinpräsentation in Deutsch und Englisch
- ▶ Weinbeurteilung und Sensorik
- ▶ Wein international: Frankreich, Italien, Portugal, Spanien, USA, Chile, Argentinien, Deutschland, Schweiz, Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte
- ▶ Gourmetkunde und Genussworkshop Käse & Wein
- ▶ Mitarbeiterführung
- ▶ Getränkekunde: Schaumweine international und Fortifieds

Hinweis:

Die Abschlussprüfung zum diplomierten Sommelier erfolgt in schriftlicher, mündlicher und praktischer Form. Die Absolventen erhalten ein WIFI-Zeugnis sowie ein WIFI-Diplom und die begehrte Diplom-Sommelier-Nadel. Außerdem kann ein Diplom-Sommelier-Schild als Qualitätssiegel für den Betrieb zum Selbstkostenpreis von EUR 15,- erworben werden.

Ziel:

In dieser weiterführenden Top-Ausbildung perfektionieren Sie Ihre Kenntnisse über internationale Weine. Unter Anleitung erfahrener Trainer verfeinern Sie in 128 Lehreinheiten Ihre sensorischen Fähigkeiten und trainieren für die anspruchsvolle Tätigkeit in der nationalen und internationalen Gastronomie.

Seminarleitung:

Organisatorische Leitung: Daniela Hofer, WIFI Salzburg, Tel.: +43/662/8888-404

Inhaltliche Leitung: DS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Zielgruppe:

Absolventen der Ausbildung zum Sommelier Österreich (Teil I) aus allen Bundesländern Österreichs.

Voraussetzung:

Erfolgreicher Abschluss der Ausbildung zum Sommelier Österreich Teil I.

Dauer:

128 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.950,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4114001K	02.10.23 - 19.10.23	Mo-Sa 9.00-17.00 Uhr

Prüfung Diplom Sommelier

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 395,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4114101K	27.10.23 - 31.10.23	Di, Fr 9.00-17.00 Uhr



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie alle Termine und Details online!

Diplom Barkeeper Ausbildung

Barkeeper Basiskurs

Die Erwartungen der Gäste steigen auch im Barbereich. Wirklich gute Barkeeper sind daher Multitalente: Sie kennen die besten Drinks für jede Gelegenheit, sind Meister der Zubereitung inklusive akrobatischer Einlagen und verfügen über ein Gespür für Stimmungen.

Die Basis dafür erarbeiten Sie sich jetzt beim WIFI-Barkeeper-Diplomkurs. Die dreistufige Ausbildung zum Diplom-Barkeeper bietet Ihnen das Rüstzeug für eine professionelle Laufbahn hinter nationalen und internationalen Theken. Unter Anleitung von Profis lernen Sie die wichtigsten Spirituosen und Mixed Drinks kennen und üben mit modernem Equipment die attraktive Zubereitung und Präsentation. Neben einer umfangreichen internationalen Rezeptsammlung profitieren Sie von Grundkenntnissen bei den Themen Zigarre, Kaffee und Wein. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie Preise marktgerecht kalkulieren und Marketing und Verkaufsförderung erfolgreich einsetzen.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie erhalten eine Einführung in die Barkunde und in die Zubereitungsarten.
- ▶ Sie lernen die wichtigsten Spirituosen und Mixed Drinks kennen und üben die Zubereitung.
- ▶ Sie erhalten außerdem Grundkenntnisse zum Thema Zigarre, Kaffee und Wein.
- ▶ Sie können Preise marktgerecht kalkulieren und Verkaufsförderung erfolgreich einsetzen.

Inhalte:

- ▶ Bar- und Cocktailgeschichte
- ▶ Waren- und Getränkkunde
- ▶ Praktisches Arbeiten mit Shaker und Blender
- ▶ Zubereitungsarten internationaler Standarddrinks

Seminarleiter:

Dipl.-Barkeeper Jürgen Brandner, Faak am See

Zielgruppe:

Fachkräfte aus Hotellerie und Gastronomie

Dauer:

24 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 490,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4112102K	02.10.23 - 04.10.23	Mo-Mi 9.00- 17.00 Uhr



Barkeeper Diplomkurs

Der Vorbereitungskurs zum diplomierten Barkeeper vermittelt Ihnen das Rüstzeug, um eine berufliche Laufbahn in internationalen Bars einzuschlagen.

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse im Bereich Bar. Verkostet und zubereitet werden viele internationale Spirituosen und Cocktails. Von Bar-Trends über Bar-Psychologie bis zu den Spezialitäten verschiedener Länder erstrecken sich die Inhalte dieses Kurses.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie vertiefen Ihre Kenntnisse im Bereich Bar.
- ▶ Sie verkosten und bereiten viele internationale Spirituosen und Cocktails zu.
- ▶ Sie lernen Bar-Trends und Bar-Psychologie sowie die Spezialitäten verschiedener Länder kennen.

Inhalte:

- ▶ Weiterentwicklung der praktischen Fertigkeiten an der Bar inkl. Wein- und Schaumweinservice
- ▶ Barkalkulation mit Wareneinsatz- und Schwundberechnung
- ▶ Gestaltung der Barkarte inklusive gesetzlicher Bestimmungen
- ▶ Verkaufsfördernde Maßnahmen, Zusatzverkauf
- ▶ Zahlreiche Verkostungen
- ▶ Perfektionierung des professionellen Barbetriebs
- ▶ Zubereitung internationaler Spirituosen und Cocktails
- ▶ Flairtending, Showmixen

Hinweis:

- ▶ Die Abschlussprüfung beinhaltet einen schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil.
- ▶ Die Absolventen werden zum diplomierten Barkeeper zertifiziert und erhalten ein WIFI-Zeugnis und ein WIFI-Diplom.

Seminarleiter:

Dipl.-Barkeeper Jürgen Brandner, Faak am See

Zielgruppe:

Teilnehmer:innen aus dem Barkeeper Basiskurs und Absolventen mit Zertifikat der Jungbarkeeper-Ausbildung an Schulen, die ihr Wissen und ihre Fertigkeiten intensivieren wollen.

Voraussetzung:

Teilnehmer:innen aus dem Grundkurs für Barkeeper, Fachkräfte mit guten Bar-Grundkenntnissen, Absolventen mit Zertifikat zum Jungbarkeeper an Schulen.

Dauer:

64 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.100,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4112502K	06.11.23 - 16.11.23	Mo-Do 9.00- 17.00 Uhr

Prüfung Barkeeper

Ihre Investition:

EUR 300,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4112702K	23.11.23	Do 9.00- 17.00 Uhr

Barista

Barista mit Basis für Latte-Art – Tridor Kaffeerösterei

Ihr Nutzen:

Mit Produktauswahl, Tasting und Zubereitungsarten von Kaffee zum vollendeten Geschmack für den Gast.

Inhalte:

- ▶ Geschichte des Kaffees
- ▶ Kaffeeanbau
- ▶ Kaffeehandel
- ▶ Kaffeeröstung
- ▶ Sie können sich selbst in der hauseigenen Rösterei versuchen!
- ▶ Kaffeeinhaltsstoffe und die „Wirkung“ auf die Gesundheit.
- ▶ Maschinenkunde: Einstellung und Abstimmung der Mühle auf eine Siebträgermaschine - Unterschiede zu Vollautomaten - Wartung und Pflege, um Kaffeequalität zu optimieren Kaffeezubereitungsarten: Türkische Zubereitung, Espresso Methode, Filter, French-Press, Grundlagen für Latte Art Kaffee-sensorik: Sie verkosten Kaffee aus unterschiedlichen Ländern und lernen die Unterschiede kennen

Zielgruppe:

Beruflich Interessierte und private Personen

Hinweis:

Wichtige Information! Die Ausbildung findet direkt in der TRIDOR Kaffeerösterei, Areitstrasse 5, 5700 Zell am See unter fachliche Leitung von Mag. (FH) Stephan Trixl statt.

Seminarleiter:

Mag. (FH) Stephan Trixl

Dauer:

11 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 300,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4005301K	13.11.23 - 14.11.23	Mo, Di 9.00- 17.00 Uhr



Professionelles Service

Ausbildung Servicemitarbeiter

Optimale Vorbereitung für den Einstieg ins Berufsleben als Servicefachkraft.

Ihr Nutzen:

Sie werden optimal auf den Einstieg ins Berufsleben der Servicefachkraft vorbereitet

Inhalte:

- ▶ Berufseignung
- ▶ Berufsbekleidung
- ▶ Anstandslehre
- ▶ Körperpflege
- ▶ Körpersprache
- ▶ Servierkunde
- ▶ Praktischer Servierunterricht
- ▶ Getränkekunde
- ▶ Küchenkunde
- ▶ Menüschriften
- ▶ Bonssystem
- ▶ Beschwerdemanagement

Ziel

Vorsprung sichern!

Seminarleiter:

Christopher Angerer, Bad Hofgastein
Matthias Reegen, Salzburg

Zielgruppe:

Lehrlinge, Einsteiger, Interessierte und Umsteiger in den Servicebereich.

Dauer:

40 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4110101K	20.11.23 - 23.11.23	Mo-Do 8.00- 17.00 Uhr



Professionelles Housekeeping

Ausbildung Hausdame und Housekeeper - Modul 1

Sauberkeit als Qualitätssicherung in Hotellerie und Gastronomie!

Die Hausdame beziehungsweise das Housekeeping-Management bilden die Basis für Nachhaltigkeit und Erfolg im qualitätsorientierten Hotelmanagement. Die Aufgabe dieser Position ist die komplette Organisation und die Führung der gesamten Etage beziehungsweise des gesamten Housekeepings.

Für diese anspruchsvolle und wertvolle Aufgabe braucht es eine gute und fundierte Ausbildung, die den betreffenden Personen die Grundlage für erfolgreiches und nachhaltiges Handeln gibt. Dazu ist fachliches Wissen und soziale Kompetenz erforderlich. Die Ausbildung zur Hausdame / zum Executive Housekeeper bietet in diesem Seminar jene Tools an, die dafür erforderlich sind.

Ihr Nutzen:

Sie sind teamorientiert und besitzen die Befähigung zur Führung der Etagenfachkräfte.

Inhalte:

- ▶ Aufgaben in diesen Positionen - Anforderungsprofil
- ▶ Aufgaben des Qualitätsmanagements der Sauberkeit
- ▶ Erstellen von Bedarfsanalysen
- ▶ Prozessoptimierung
- ▶ Arbeitssicherheit/Hygienevorschriften
- ▶ Aufgaben der Etagenmitarbeiter
- ▶ Mitarbeiterereinsatz - Mitarbeiterschulung
- ▶ Objekt und Ausstattung (Materialienkunde)
- ▶ Zuordnung und Verwendung von Reinigungsmitteln
- ▶ Kommunikation und Teambuilding
- ▶ Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- ▶ Schnittstelle Rezeption
- ▶ Führungsinstrumente
- ▶ Start Diplomarbeit

Abschluss:

Wir zertifizieren den erfolgreichen Abschluss mit einem WIFI-Zeugnis.

Zielgruppe:

Etagenfachkräfte, Mitarbeiter, die mit Kundenwünschen, Kundenzufriedenheit und Kundenkonflikten zu tun haben. Zukünftige Abteilungsleiter, Manager und Mitarbeiter die für die gesamte Hotelanlage, das Housekeeping, Well-nessbereiche und den Einsatz von Mitarbeitern verantwortlich sind.

Voraussetzung:

Deutschkenntnisse erforderlich!

Seminarleiterin:

Anna Scheffer MAS, Systemischer Coach, Altenmarkt/Pongau

Dauer:

32 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 520,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4111001K	25.09.23 - 28.09.23	Mo-Do 9.00- 17.00 Uhr, inkl. Prüfung am letzten Kurstag!

Diplomlehrgang Hausdame und Housekeeper Modul 2

Ausbildung zur/zum Dipl. Hausdame / Dipl. Executive Housekeeper. Sie leben vom Eindruck und von der Begeisterung Ihrer Gäste!

Qualitätsorientiertes Housekeeping Management bildet die Basis für nachhaltige Gästebindung. Ein schön gestaltetes und gepflegtes Hotel ist die Voraussetzung für zufriedene Gäste.

Sie wollen in Zukunft in puncto Sauberkeit und Qualitätsmanagement in einem Hotel das Management als Führungskraft übernehmen und maßgeblich zu einem positiven Erfolg beitragen, dann sind Sie im Diplomlehrgang Hausdame & Housekeeper richtig!

Als Teilnehmer/in wird Ihr Wissen von der Fachkraft zur Führungskraft entwickelt.

Inhalte:

- ▶ Wiederholung und Vertiefung Modul 1
- ▶ Arbeiten am PC/Einstieg
- ▶ Erstellen eines Handbuchs
- ▶ Sicherstellung der Standards
- ▶ Hotelklassifizierung und Mystery Guest Check
- ▶ Mitarbeiterentwicklung und Motivation

- ▶ Umgang mit kulturellen Herausforderungen
- ▶ Konfliktmanagement
- ▶ Erstellen von Budgets
- ▶ Unternehmerisches Denken und Handeln
- ▶ Umweltschutz

Abschlussprüfung: Überprüfung des Handbuchs mit Ablauforganisation und mündlichen Fragen. Zertifizierung durch Zeugnis und Diplom.

Seminarleiterin:

Anna Scheffer MAS, Systemischer Coach, Altenmarkt/Pongau

Zielgruppe:

Personen, die ihre Chance im Qualitätsmanagement erkennen und in einem Hotel die Abteilung Housekeeping verantwortungsvoll leiten möchten

Zielsetzung ist, dass die Teilnehmer nach dem Lehrgang in der Lage sind, die Verantwortung für die Abteilung Etage und Housekeeping zu übernehmen und ein Mitarbeiterteam effektiv und effizient zu führen

Voraussetzung:

Gute Deutschkenntnisse und Vorlage eines Zeugnisses über die Ausbildung zur Hausdame bzw. zum Housekeeper Modul 1

Dauer:

32 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 520,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4115001K	06.11.23 - 09.11.23	Mo-Do 9.00-17.00 Uhr

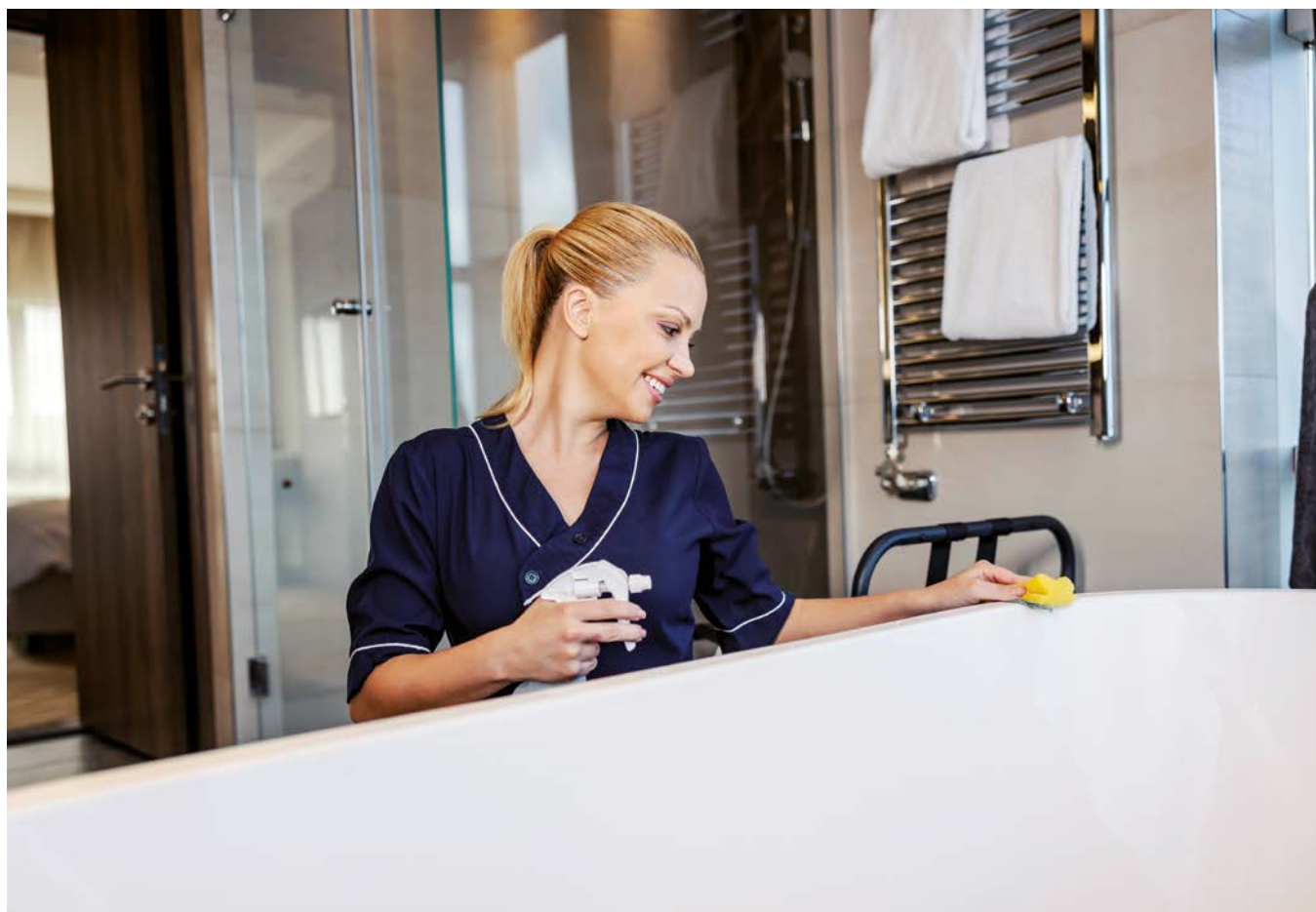
Prüfung Hausdame & Housekeeper Diplom Modul 2

Ihre Investition:

EUR 100,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4115901K	10.11.23	Fr 9.00-17.00 Uhr



Rezeptionsausbildung

Ausbildung zum/zur Rezeptionist: in

In diesem Lehrgang für die Rezeption werden die Teilnehmer mit den Arbeiten und organisatorischen Abläufen in der Rezeption vertraut gemacht. Umfangreiches Wissen und Selbstvertrauen werden aufgebaut. Ein perfekt geschultes Team in der Rezeption ist die Visitenkarte jedes Hotels.

Ihr Nutzen:

- ▶ Sie erlernen und vertiefen praxisbezogenes Know-how für die Rezeptionsarbeit
- ▶ Sie werden zu einer gut ausgebildeten Rezeptionsfachkraft, die sich der Praxis vollinhaltlich stellen kann!
- ▶ mehr Jobsicherheit
- ▶ bessere Aufstiegschancen
- ▶ Business Netzwerk

Inhalte:

- ▶ Der Gast im Mittelpunkt der Rezeptionsarbeit – die Rezeption als Schnittstelle zwischen Gast und Hotel
- ▶ Rezeptionsorganisation
- ▶ Die erfolgreiche Hotelkorrespondenz
- ▶ Moderne Gästekommunikation MISTER DIGIGast
- ▶ Marketing- und Werbemittelgestaltung
- ▶ Social Media - Gestaltung und Bearbeitung erfolgreicher Posts auf diversen Plattformen
- ▶ Hotelsoftware HUGO - Sicherheit in der Bedienung eines weitverbreiteten Computer-Reservierungsprogramms
- ▶ Kooperationen mit Tourismusverbänden
- ▶ Präsentationstechniken mit technischen Hilfsmitteln
- ▶ Beschwerdemanagement: mit Sorgfalt zuhören - Umwandlung einer Beschwerde in aktive Qualitätsverbesserung
- ▶ Persönlichkeit/Kommunikation/Teambuilding
- ▶ Eventmanagement
- ▶ Erfolgreich telefonieren - sprachlich gewandte Betreuung von Anrufern, Video-Calls und Verkauf
- ▶ Der internationale Gast- Englisch im Hotel
- ▶ Exkursionen in führende Betriebe

Zielgruppe:

Dieser Lehrgang richtet sich an zielstrebige und kontaktfreudige Personen, die schon in der Rezeption arbeiten

und sich weiterentwickeln wollen, weiters an Quereinsteiger und „angelernte“ Rezeptionisten, die ihr Wissen erweitern wollen, sowie an Absolventen einer 3-jährigen Tourismusschule und an Personen mit fundiertem Wissen aus Büro und Verkauf.

Hinweis:

Der Lehrgang schließt mit einer Prüfung ab und wird mit einem Zeugnis zertifiziert.

Seminarleiterin:

Katja Schörghofer, Filzmoos

Dauer:

80 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.820,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4002202K	08.04.24 - 19.04.24	Mo-Fr 9.00- 17.00 Uhr

Prüfung Rezeptionsausbildung

Die Ausbildung Rezeption schließt mit einer Projekt-Prüfung ab und wird mit einem WIFI-Zeugnis zertifiziert.

Ihre Investition:

EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	40029023	30.4.2024	Di 9.00- 17.00 Uhr

Abteilungsleiter:in im Hotel

Gut geschulte Abteilungsleiter, professionelle Teamarbeit und gut geführte Mitarbeiter sind das Kapital einer Organisation und tragen maßgeblich zur Zufriedenheit der Gäste bei.

Sie sichern reibungslose Arbeitsabläufe, sorgen für ein gutes Arbeitsklima und vermeiden Fluktuation und Krankenstände. Darüber hinaus sind gut geschulte Führungskräfte in der Lage in schwierigen Situationen einen klaren Kopf zu behalten und können die Leistung steigern.

Dazu gehören Arbeitsaufträge zu vermitteln, Mitarbeitergespräche oder ein gelungenes Gastgespräch zu führen.

Ihr Nutzen:

Ein gutes Handwerkzeug in Führung und Kommunikation macht frei und sicher, führt zu Zeitgewinn, stärkt Selbstsicherheit und Selbstvertrauen und wirkt sich nachhaltig auf einen positiven Unternehmenserfolg aus.

Inhalte:

- ▶ Aufgaben von Abteilungsleiter/innen
- ▶ Rollenwechsel - gestern Kollege heute Vorgesetzter
- ▶ Aufgaben übernehmen - delegieren und kontrollieren
- ▶ Zeitmanagement & Kommunikation
- ▶ Teambildung
- ▶ Persönlichkeitsentwicklung & Führungsstil
- ▶ Verantwortungsvolles Vorbild sein
- ▶ Arbeitsaufträge delegieren
- ▶ Umgang mit Widerständen
- ▶ Konfliktmanagement - Verständnisaufbau
- ▶ Kulturelle Unterschiede / Demographischer Wandel

Zielgruppe:

- ▶ Zukünftige Führungskräfte der Hotellerie und Gastronomie, Abteilungsleiter und Mitarbeiter in leitenden Positionen. Personen die Verantwortung tragen und zu einem nachhaltigen Unternehmenserfolg beitragen.
- ▶ Alle leitenden Personen von Rezeption, Küche, Restaurant, Housekeeping, Haustechnik, SPA, Kinderbetreuung sowie Mitarbeitende, die eine Vorbildwirkung haben.
- ▶ Lehrlingsausbilder:innen

Voraussetzung:

gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Seminarleiter:

A. Scheffer Consulting, Altenmarkt im Pongau

Dauer:

16 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4100902K	27.11.23 - 28.11.23	Mo, Di 9.00- 17.00 Uhr
Zell am See	4100904K	01.07.24 - 02.07.24	Mo, Di 9.00- 17.00 Uhr



Food and Beverage Management - Diplomlehrgang

Gastronomiebetriebe effizient führen!

Jeder Gastronomiebetrieb muss heute gut wirtschaften. Entsprechend gefragt sind qualifizierte Mitarbeiter, die Verantwortung für die Rentabilität des Unternehmens übernehmen können. Steuern auch Sie Ihre berufliche Perspektive in die Gewinnzone: Im WIFI-Lehrgang Food & Beverage-Manager erarbeiten Sie sich kompakt die nötigen betriebswirtschaftlichen und persönlichkeitsorientierten Kompetenzen, um in Tourismus und Gastronomie ökonomisch durchzustarten. Sie lernen, ein Unternehmen nach wirtschaftlichen Kriterien gewinnbringend zu führen und qualifizieren sich für leitende Positionen.

Ihr Nutzen:

Anerkanntes Diplom für Ihre Karriere, Zum Abschluss erstellen Sie ein eigenes Betriebskonzept, das Sie selbstverständlich sofort in die Praxis umsetzen können. Nach positiver schriftlicher und mündlicher Prüfung erhalten Sie das in der Gastronomiebranche anerkannte WIFI-Diplom „Food & Beverage-Manager“.

Inhalte:

- ▶ F&B Controlling und Rechnungswesen: Understanding the Business - Budgeterstellung - Maßnahmen zur Einhaltung budgetärer Ziele - Gewinne+Verluste Auswertungen lesen und verstehen - Kalkulationsvarianten - Kennzahlen Gastronomie/Logis - Preispolitik und Kennzahlen Logis - Wareneinsatzkontrolle (Food & Beverage-Costs) - Kontrolle der Personalkosten - Steuerrecht.
- ▶ Einkauf - Logistik - Warenwirtschaft: Lieferantenauswahl - Lieferantengespräche - Preise und Konditionen - Sourcing Varianten (Local, Single) - Kontrolle des Warenflusses (Lagerlogistik).
- ▶ F&B Praxis: Arbeitsabläufe optimieren - Optimale Arbeitsplatzgestaltung - Zeitgemäße Küchentechnik - HACCP - Trendy Cooking - Vegetarier, Veganer, Allergiker und Unverträglichkeiten - Selbstgemacht & Convenience - Restaurant, Bar - Trends.
- ▶ Marketing - Verkauf - Konzept-Design: Vision und Leitbildentwicklung - Positionierung (Gastromarkt) - Projektmanagement - Onlinemarketing - Social Media - Verkaufen in der Gastronomie - Speisen- und Getränkekartengestaltung - Merkmale erfolgreicher Gastronomie-Konzepte.
- ▶ Mitarbeiter-Management und rechtliche Grundlagen: Akquise - Employer Branding - Organisationsstrukturen - Kommunikation, Teamwork (Küche - Service) - Mitarbeiterschulungen (Trainingsystem)

- Qualitätsmanagement und -standards - Arbeitsrecht (Basis KV) - Dienstplangestaltung, Urlaubsplanung.

- ▶ Bankett, Catering: Angebotserstellung - Planung und Durchführung - Bewerbung und Verkauf von Bankett- und Catering-Leistungen.

Die entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgsicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto „Lernen von den Besten“. Im Rahmen des F&B Management Lehrganges finden an den Abenden **Expertengespräche** und **Betriebsbesichtigungen** mit erfolgreichen Unternehmen der jeweiligen Stadt statt.

HERBST 2023- VA 41066013

Terminauflistung: Module 1 - 5, jeweils Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr zzgl. Abendtermine für Betriebsbesichtigungen:

1. Modul: 06. - 08.11.2023 WIFI Salzburg
2. Modul: 04. - 06.12.2023 WIFI Kitzbühel
3. Modul: 08. - 10.01.2024 WIFI Wien
4. Modul: 05. - 07.02.2024 WIFI-Bozen
5. Modul: 04. - 06.03.2024 WIFI Linz

Abschlussprüfung (VA 41068023): Di. 19. + Mi. 20.03.2024 im WIFI Salzburg

JÄNNER 2024 - VA 41066023

8.1.-22.4.2024, immer montags 9.00-17.00 Uhr im WIFI Salzburg

Eine Ganztagesexkursion ist implementiert!

Abschlussprüfung (VA 41068033): 29.+30.4.2024

FRÜHJAHR 2024- VA 41067013

Terminauflistung: Module 1 - 5, jeweils Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr zzgl. Abendtermine für Betriebsbesichtigungen:

1. Modul: 03. - 05.06.2024WIFI Zell am See
2. Modul: 24. - 26.06.2024WIFI Zell am See
3. Modul: 08. - 10.07.2024WIFI Zell am See
4. Modul: 26. - 28.08.2024WIFI Zell am See
5. Modul: 09. - 11.09.2024WIFI Zell am See

Abschlussprüfung (VA 41069014): Mo 16. + Di 17.9.2024 im WIFI Zell am See

Zielgruppe:

Sie streben eine verantwortungsvolle Position in der Hotellerie an oder haben eine solche inne und wollen sich als wirtschaftlicher Leiter etablieren.

- ▶ Unternehmer/-innen und Jungunternehmer/-innen
- ▶ Betriebsübernehmer/-innen
- ▶ Küchenchefs/-innen
- ▶ Restaurantmitarbeiter/-innen
- ▶ Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen mit praktischer Erfahrung...

Hinweis:

Was ist das Einzigartige an diesem Lehrgang?

Ganzheitlich analysieren Sie Ihre Ausgangssituation, definieren Ihre Ziele und lernen, entsprechend dem Kursverlauf das Betriebskonzept für Ihren Betrieb zu entwickeln. Am Ende des Lehrgangs haben Sie viele gesunde Betriebskonzepte direkt von den Eigentümern kennengelernt und Ihr eigenes Konzept entwickelt. Das Entscheidende für Ihre Entwicklung in der Gastronomie und Hotellerie ist das „Lernen von den Besten“. Sie sammeln in den Abendgesprächen mit Experten/Expertinnen die wichtigen und wertvollen und vor allem praxiserprobten Infos.

Lehrgangsführung:

Markus Österreicher MSc, Wien

Dauer:

132 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 2.790,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4106701K	03.06.24 - 11.09.24	Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr, modular & kompakt

Food and Beverage Management Diplomprüfung

Ihre Investition:

EUR 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	41069014K	16.09.24 - 17.09.24	Mo, Di 9.00-17.00 Uhr

Hotel Management Diplomlehrgang

Hotelier heute – ein Allround-Job, der ein ganzes Bündel von Kompetenzen benötigt: Denken in Szenarien, Marketing in der digitalen Welt, dynamische Preispolitik, zeitgemäßes Führungsverständnis und eine hohe Sensibilität in der Mitarbeiterpolitik. Der Diplomlehrgang Hotelmanagement vermittelt den theoretischen Hintergrund und ein umfassendes, praxisorientiertes Fachwissen. Sofern es die aktuelle Situation erlaubt, finden die einzelnen Module in verschiedenen Städten in Österreich statt; nach dem Motto „Lernen von den Besten“ besichtigen Sie an den Abenden der Seminartage interessante Leitbetriebe und führen Gespräche mit den Betriebsinhabern.

Inhalte:

- ▶ Leadership & Human Resource Management (HMR)
- ▶ Strategische Unternehmensführung/strategisches Marketing
- ▶ Operatives Marketing in Hotelbetrieben
- ▶ Hotel-Controlling (Kennzahlen-Analyse mit Branchenvergleichswerten, Break-Even-Point-Analyse)
- ▶ Qualitätsmanagement
- ▶ Positionierungsoptionen (Spa-Management, MICE-Markt)
- ▶ Yield Management, Packaging, Vertriebsoptionen
- ▶ Marketing in der digitalen Welt
- ▶ Hotel- und Tourismustrends
- ▶ Inszenierung von Hotelbetrieben
- ▶ Einführung in die Soziologie als Grundlage für Gäste- und Mitarbeiterverständnis
- ▶ - Präsentieren und Visualisieren

Achtung:

Am Programm stehen zusätzlich Abendführungen mit Betriebsbesichtigungen bei jedem Modul!

Die Termine:

Zell am See – VA 40012013 – modular:

- Modul 1: 8. - 10.04.2024
- Modul 2: 22. - 24.04.2024
- Modul 3: 6. - 8.05.2024
- Modul 4: 27. - 29.05.2024
- Modul 5: 17. - 19.06.2024
- Prüfung (40030013): 26. + 27.06.2024

Zielgruppe:

Unternehmer und Führungskräfte aus der Hotellerie, Neugründer und Übernehmer/Nachfolger, denen die persönliche Weiterbildung und die strategische Ausrichtung des Unternehmens wichtig sind.

Voraussetzung:

- ▶ Vollendetes 21. Lebensjahr
- ▶ Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie in leitender Position

oder

- ▶ Tourismus-Matura und 2 Jahre Praxisnachweis
- ▶ Über etwaige Ausnahmen entscheidet das WIFI gemeinsam mit der Lehrgangleitung

Lehrgangleitung:

Markus Österreicher MSc, Wien

Dauer:

136 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 3.500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4001201K	08.04.24 - 19.06.24	Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr, modular (3-tägig) zuzüglich Abendkursionen!

Beschwerdemanagement in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft

Beschwerden sind als Chance zu sehen, um wertvolle Informationen über Missstände im Betrieb zu erfahren und sich laufend zu verbessern, um den Gast so zufrieden zu stellen, dass er gerne wieder kommt und über seine guten Erfahrungen berichtet - in seinem persönlichen Umfeld und im Internet.

Inhalte:

- ▶ Wie entstehen Konflikte?
- ▶ Umgang mit schwierigen Situationen
- ▶ Das Beschwerdegespräch
- ▶ Beschwerde als Chance
- ▶ Notfall Tipps
- ▶ Wie reagiere ich auf Beschwerden im Internet?

Seminarleiterin:

Ute Zischinsky, Hotel Consultant und Coach, Salzburg

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus der Tourismusbranche, die am Gast arbeiten und sich im Team lösungsorientiert integrieren wollen.

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4107203K	26.04.24	Fr 9.00-17.00 Uhr

Befähigungsprüfung für das Gastgewerbe

Bereiten Sie sich auf den Prüfungsantritt für die Befähigungsprüfung zum Gastgewerbe vor. Dieser Kurs beinhaltet die Vorbereitung auf die schriftlichen und die mündlichen Prüfungsthemen.

Inhalte:

Schriftliche Prüfungsgegenstände:

- ▶ Finanzbuchhaltung
- ▶ Kostenrechnung, Kalkulation und Controlling
- ▶ Marketing und Management
- ▶ Organisation

Mündliche Prüfungsgegenstände:

- ▶ Lebensmittelkunde (einschließlich Grundzüge der Ernährungslehre)
- ▶ Küchen- und Lebensmittelkunde
- ▶ Servier- und Getränkekunde
- ▶ Logiskunde
- ▶ Gewerberechtliche Vorschriften
- ▶ Unternehmerische Rechtskunde einschließlich der Vorschriften über die Preisausrichtung im Gastgewerbe und der Jugendschutzvorschriften
- ▶ Steuerrecht
- ▶ Arbeitsrecht
- ▶ Lebensmittelhygiene
- ▶ Unfallverhütung
- ▶ Einschlägige Umweltschutzvorschriften

Zielgruppe:

Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr.

Voraussetzung:

Die Zulassung zur Prüfung bei vollendetem 18. Lebensjahr.

Hinweis:

Aufgrund der §§ 22 Abs. 1 und 352a Abs. 2 Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 48/2003, wird verordnet: § 2. Die Prüfung für das reglementierte Gastgewerbe besteht aus 2 Modulen:

- ▶ Modul 1: Schriftliche Prüfung (§ 3)
- ▶ Modul 2: Mündliche Prüfung (§ 5)

Die Befähigungsprüfung ersetzt die Ausbilderprüfung!

Dauer:

128 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 1.690,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7306105K	09.10.23 - 31.10.23	Mo-Fr 8.00-17.00 Uhr

Gastgewerbe Kollektivvertrag

Sie betreuen Dienstnehmer, die dem Kollektivvertrag des Gastgewerbes unterliegen, und stoßen dabei immer wieder auf Probleme und Fragen. In dieser Veranstaltung werden die gängigsten Probleme bei Ihrer täglichen Arbeit im Umgang mit diesen Kollektivverträgen behandelt. Dieses Seminar ist auch für Einsteiger in das Gastgewerbe geeignet. Es wird Ihnen weiters eine Arbeitsunterlage zur Verfügung gestellt, die im Fachbuchhandel erhältlich ist.

Inhalte:

- ▶ Arbeitszeitmodelle
- ▶ Beschäftigung von Jugendlichen
- ▶ Verrechnungssysteme
- ▶ Berechnung der Jahresremuneration
- ▶ Feiertagszuschläge
- ▶ Urlaubsentgelt
- ▶ Aushilfen

Bei all diesen Themen werden nicht nur arbeitsrechtliche, sondern auch steuerrechtliche und sozialversicherungsrechtliche Aspekte behandelt.

Der Gastgewerbekollektivvertrag gehört zu den umstrittensten Kollektivverträgen, dessen richtige Handhabung ein Muss für einen Personalverantwortlichen in dieser Branche ist.

Hinweis:

ACHTUNG: Im Teilnahmebetrag von € 260,- ist das Arbeitsbuch im Wert von € 50,- bereits inkludiert.

Ziel:

Die wichtigsten Bestimmungen aus dem besagten Kollektivvertrag richtig anwenden.

Seminarleiter:

Mag. Harald Wurm, Linz

Zielgruppe:

Personalverrechner:innen, Personalsachbearbeiter:innen, Personalleiter:innen, Geschäftsführer:innen, Abteilungsleiter:innen, Personen, die mit besagtem Kollektivvertrag arbeiten müssen.

Dauer:

8 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 260,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4153103K	07.03.24	Do 9.00-17.00 Uhr



Sales & Marketing in der Hotellerie

Marketing und Sales-Management Lehrgang für die Hotellerie

Die Haupttätigkeiten im Marketing- und Sales-Bereich sind sehr vielfältig und bestehen im Besonderen darin, laufend für die beste Auslastung zu den bestmöglichen Preisen im Betrieb/der Region zu sorgen. Es müssen sowohl Vertriebspartner wie Reiseveranstalter, Busunternehmer, Incoming-Agenturen, Reisebüros usw. als auch Firmen und der Endkunde selbst betreut werden. Diese Aufgaben und noch viele mehr erfordern ein enormes Fachwissen, Qualitätsbewusstsein und ein großes Maß an sozialer Kompetenz. Dieser Lehrgang von ‚Praktikern für Praktiker‘ bringt umsetzungsorientierte Wissensvermittlung durch den Einsatz von Trainern aus der Praxis.

Ihr Nutzen:

Wie ist es möglich, eine angemessene Position in einem bereits gesättigten Markt zu erreichen, wenn Sie Ihre Idee oder Ihr Produkt gegen unzählige Wettbewerber behaupten müssen? Damit Sie hier nicht auf der Strecke bleiben, benötigen Sie eine geeignete Marketing-Strategie. Passgenau auf Markenbildung, Kundenbindung und nachhaltigen Erfolg Ihres Unternehmens zugeschnitten.

Inhalte:

MARKETING & SALES-KONZEPT

- ▶ Vom Marketing- zum Sales-Konzept: welche Informationen sind wichtig?
- ▶ Leitbild, CI
- ▶ Positionierung, strategische Erfolgspositionen
- ▶ Zielgruppen-Analyse, Guest-Persona-Modell
- ▶ Angebotsspektrum, Produktentwicklung
- ▶ Preispolitische Positionierung
- ▶ Instrumente der Marktkommunikation

REVENUE-MANAGEMENT – GRUNDLAGEN

- ▶ Budgetaufbau in der Hotellerie (Umsatz- und Kostenstruktur)
- ▶ Umsatzanalyse nach unterschiedlichen Segmentierungskriterien
- ▶ Schlüsselkennzahlen (KPI)
- ▶ Fallbeispiele

INNOVATIVE PREISSTRATEGIEN

- ▶ Dynamik Pricing in der Stadt- und Ferienhotellerie: Grundlagen, Vorteile, Risiken
- ▶ Neuro-Pricing, Power-Pricing
- ▶ Packaging: optimale Verkaufspakete planen!

- ▶ Saisonzeiten optimal nutzen
- ▶ Vom Optimierer zum Schnäppchen-Jäger: Umgang mit preisbewussten Gästen
- ▶ Preisdumping
- ▶ Preisstrategien für unterschiedliche Vertriebskanäle

BRANDING

- ▶ Der Weg zur eigenen Marke
- ▶ Lernen von Kultmarken
- ▶ Meine Markengeschichte (Brand-Story)
- ▶ Marken: Stolpersteine, Vor- und Nachteile
- ▶ Marken-Coaching

SALES & RECHT

- ▶ Umgang mit Stornos und „No-Shows“
- ▶ Domain-Recht
- ▶ Copyright und Urheberrecht im Internet
- ▶ Wichtige Klauseln bei Reisebüroverträgen
- ▶ Umgang mit Bewertungsplattformen (Reputationsmanagement)
- ▶ Informationspflichten bei Online-Medien
- ▶ AGB für Ihren Betrieb

ONLINE MARKETING

- ▶ Digitale Kommunikation mit den Gästen (Angebote, Newsletter, Pre & Post-Stay-Mails)
- ▶ Website-Check für die eigene Homepage
- ▶ SEO (Search Engine Optimization)
- ▶ Google-AdWords, Google-Analytics
- ▶ Keywords
- ▶ Zielmarktbezogene Suchmaschinen-Marketing-Kampagne
- ▶ Link Management

SOCIAL-MEDIA-MARKETING

- ▶ Social-Media-Kanäle: Überblick, Analyse, Zielgruppenrelevanz
- ▶ Social-Media: Content Story, Content-Management
- ▶ Zusammenarbeit mit Influencern und Bloggern
- ▶ Social-Media Apps

DISTRIBUTIONS-MANAGEMENT

- ▶ Welche Distributionskanäle eignen sich für meinen Betrieb?
- ▶ Channel-Strategien (Direktvertrieb – Multi-Channel-Strategie)
- ▶ Channel-Management
- ▶ Strategien zur Stärkung des Direktvertriebs
- ▶ Kooperation mit Absatzmittlern (klassische Reiseveranstalter/Reisebüros, OTAs (Online Travel Agencies)
- ▶ Buchungsplattformen (HRS, Booking.com etc.): Auswahl, Kosten, Vor- und Nachteile

VERKAUFSPLANUNG

- ▶ Kategorienverkauf
- ▶ Saison-/Jahresplanung
- ▶ Aktionsplanung
- ▶ Laufende Kontrolle über KPIs

TRENDS

- ▶ Megatrends
- ▶ Gästeverhalten im Umbruch
- ▶ Globale Tourismustrends
- ▶ Trends in der Hotellerie

Seminarleiter:

Markus Österreicher MSc, Wien, Dipl. Fach-, Verhaltens- und Wirtschaftstrainer, akademischer Organisationsberater & Coach

Dauer:

63 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 2.160,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr: EUR 200,-

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4102201K	10.10.23 - 28.11.23	Di 9.00- 17.00 Uhr

Prüfung Marketing und Sales- Management für die Hotellerie

Ihre Investition:

EUR 200,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	4102301K	30.11.23	Do 9.00-17.00 Uhr



Verkehr

Personenbeförderung

Vorbereitungskurs Taxilenker-Prüfung

Inhalte:

- ▶ Gewerberecht
- ▶ Arbeitsrecht
- ▶ Funk- und Fernmeldewesen
- ▶ Verkehrsgeografie, Geschichte und Sehenswürdigkeiten,
- ▶ Landes- und Bundesbetriebsordnung
- ▶ Grenzüberschreitender Verkehr
- ▶ Umgang mit Kunden, Kommunikation
- ▶ Sicherheitsbestimmungen,
- ▶ Straßenverkehrsordnung, Kraftfahrgesetz, Führerscheingesetz

Voraussetzung:

Zulassungsbedingungen zur Prüfung:
Vollendetes 20. Lebensjahr, Absolvierung einer Unterweisung in lebensrettenden Sofortmaßnahmen im Ausmaß von 6 Stunden, kein Führerscheinentzug bzw. keine groben Verkehrsauffälligkeiten in den vergangenen 5 Jahren, kein Probeführerschein, 100%-ige Anwesenheit im Kurs

Hinweis:

Eine Anmeldung ist nur persönlich, bei gleichzeitiger Bezahlung der Kursgebühr (€ 380,-) in der Bezirksstelle Pinzgau der Wirtschaftskammer möglich.

Nähere Details sowie den Prüfungstermin erfahren Sie im Kurs.

Dauer:

34 Lehreinheiten

Ihre Investition:

EUR 380,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termine:

Ort	Kurs-Nr.	Datum	Zeit
Zell am See	7505106K	13.10.23 - 21.10.23	Fr, Sa 8.00-17.00



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Rasche Anmeldung sichert Ihren Kursplatz.

Um die Effizienz der WIFI-Veranstaltungen zu gewährleisten, ist die Teilnehmer:innenanzahl 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 nur 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.

Barrierefreiheit:

Wenn Sie Barrierefreiheit benötigen, ersuchen wir Sie, uns dies bitte vorab mitzuteilen (5 Wochen), sodass wir Sie optimal unterstützen können.

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 zurückzuzahlen, 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.

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, Universitätslehrgänge.

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. Interessent: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. Letzte Änderung: Mai 2023



Wir bringen Aus- und Weiterbildungen in Ihren Betrieb

Wir erarbeiten gemeinsam mit Ihnen maßgeschneiderte Konzepte, die sich mit den Visionen und Zielsetzungen Ihres Unternehmens decken.

Unabhängig davon, ob Sie sich für ein bestehendes oder ein individuell auf Sie zugeschnittenes Veranstaltungskonzept interessieren – all unsere Seminare und Trainings haben einen unmittelbaren Praxisbezug und sind optimal für die Entwicklung der Kompetenzen Ihrer Mitarbeitenden und Führungskräfte geeignet.

Die Vorteile für Ihr Unternehmen

1

Ganzheitlichkeit:

Wir erstellen Ihr Konzept unter Berücksichtigung Ihrer Branche von der Bedarfserhebung bis hin zur Zielerreichung. Sie sparen dadurch Ihre kostbare Zeit, da wir Ihnen die komplette Abwicklung und Organisation der Qualifizierung Ihrer Mitarbeitenden abnehmen.

2

Flexibilität:

Sie wählen die Inhalte, Termin, Format und Ort Ihrer Veranstaltung

3

Unsere Experten:

Wir können aus einem großen Expertenpool wählen, um die geeignete Person für Ihre Schulung zu finden.

4

Ersparnis:

Bereits ab 5 Teilnehmenden profitieren Sie wirtschaftlich.

Diese Salzburger Unternehmen setzen bereits auf FIT:

WINDHAGER
HOME & GARDEN

StM
Waterjet Group

KYOCERA
AVXX

GEZE

BIOGENA
GOOD HEALTH FOR ME

HEUBERGER
FENSTER

DORFGASTEINER
BERGBAHNEN

GROSSARLER
BERGBAHNEN

WIFI Weiterbildungsangebot 2023/2024



Gesamtes Aus- und Weiterbildungsangebot sowie weitere Themenfolder finden Sie auf wifisalzburg.at



Top-Bildung in Top-Umfeld!
In allen vier WIFI Salzburg
Standorten bilden wir Sie
auf höchstem Niveau!



Im WIFI Salzburg treffen Sie Menschen, die sind wie Sie: Hier haben Sie hervorragende Networking-Möglichkeiten, um sich mit Fachkollegen auszutauschen. Profitieren Sie von unserem ausgezeichneten Netzwerk, lernen Sie unsere Trainer und Teilnehmer kennen und knüpfen Sie wertvolle Kontakte für Ihr Berufsleben!

Modernes Umfeld

Bei uns sind Sie keine Nummer, sondern gehören zu uns. Ihre Erfahrungen und Skills sind für uns von hohem Wert. Wir fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander, um den individuellen Lernwert maximal zu steigern.

An vier top-modernen
Standorten wird im WIFI
Salzburg aktuellstes
Wissen vermittelt.

WIFI SALZBURG PINZGAU

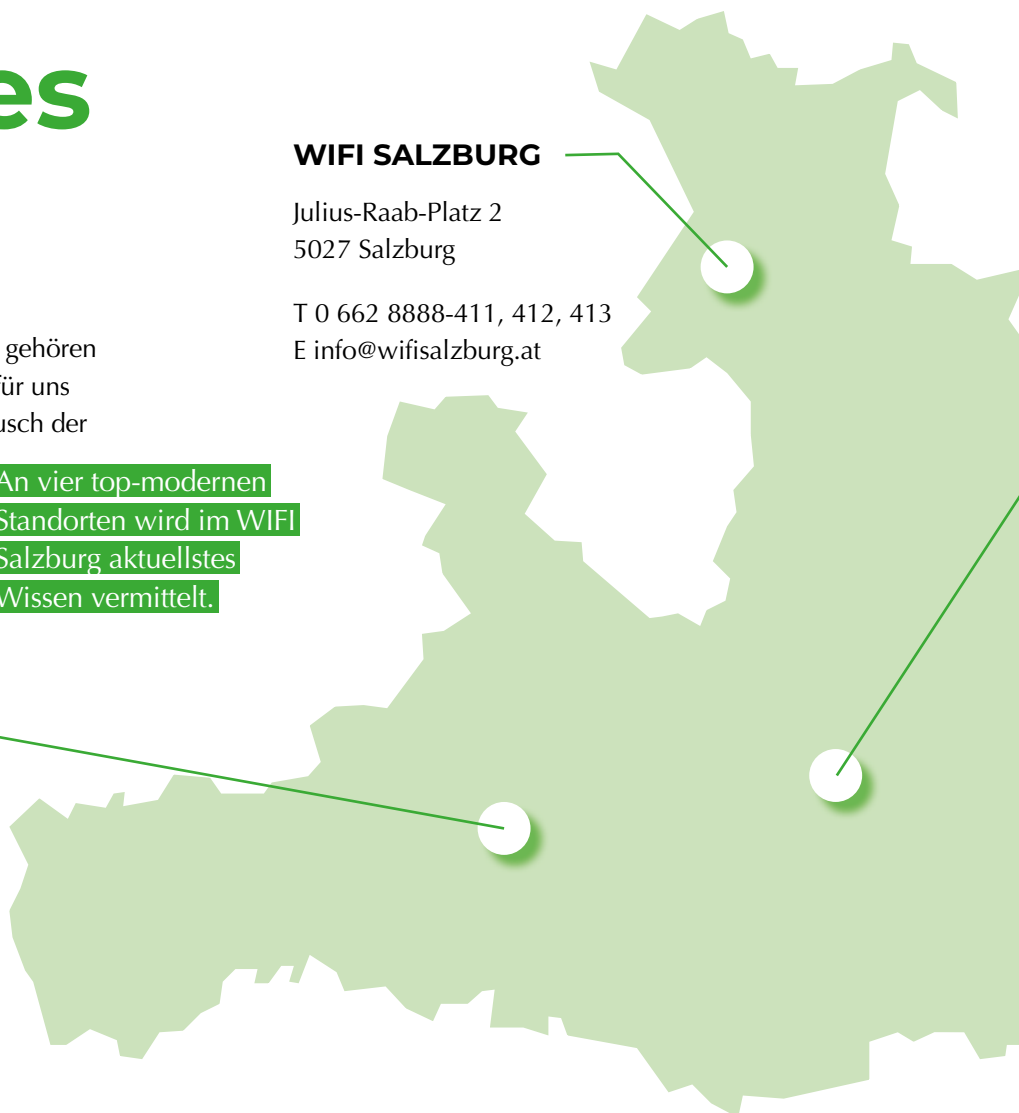
Schulstraße 14
 5700 Zell am See

T 0 6542 72440
 E pinzgau@wifisalzburg.at

WIFI SALZBURG

Julius-Raab-Platz 2
 5027 Salzburg

T 0 662 8888-411, 412, 413
 E info@wifisalzburg.at



Lebendig & nachhaltig

Gemeinsam mit Univ.-Prof. Dr. Rolf Arnold von der TU Kaiserslautern, einem der international führenden Experten für Berufs- und Erwachsenenpädagogik, haben wir uns mit diesem Thema intensiv auseinandergesetzt. Nach mehreren wissenschaftlich begleiteten Workshops, internen Strategiemeetings und dem laufenden Erfahrungsaustausch mit Trainerinnen und Trainern wurde es „geboren“: das WIFI-Lernmodell LENA.

Es handelt sich dabei um ein neues Lernverständnis: Wir rücken die Lernenden, ihre Lernprozesse und vor allem die Stärkung ihrer Selbstlernkompetenz in den Mittelpunkt. Denn genau diese Lernkompetenz, also die Fähigkeit, sich laufend selbst neues Wissen und neue Fähigkeiten aneignen zu können, ist in der Wirtschaftswelt eine Schlüsselqualifikation.



Die moderne Ausstattung in den WIFI in Bundesland Salzburg und dazu viel offener Raum sind die idealen Voraussetzungen, um zu lernen, kreativ und motorisch zu arbeiten, neue Ideen zu entwickeln und gemeinsam Projekte umzusetzen. Unsere 1.700 Trainerinnen und Trainer aus den verschiedensten Fachbereichen unterstützen Sie dabei.

Gemeinsam besser lernen nach dem WIFI-Lernmodell „LENA“.

WIFI SALZBURG PONGAU

Premweg 4
5600 St. Johann

T 0 6412 4343-0
E pongau@wifisalzburg.at

WIFI SALZBURG LUNGAU

Friedhofstraße 6
5580 Tamsweg

T 0 6474 2253
E lungau@wifisalzburg.at



Im WIFI Salzburg treffen Sie auf beste Lernumgebung gepaart mit den besten Trainerinnen und Trainern des Landes!



Parkmöglichkeiten im WIFI Pinzgau:
WIFI-Kursteilnehmer:innen parken zu
Sonderkonditionen am öffentlichen Parkplatz
an der Brucker Bundesstraße in Zell am See.

Unsere Fördertipps

Im Land Salzburg 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.

Förderungen für Privatzahler

BILDUNGSSCHECK DES LANDES SALZBURG

- 50% der Kurskosten, max. €1.000,-
- Personen über 50 Jahre zum Zeitpunkt des Kursbeginns: 50% der Kurskosten, max. €1.300,-
- Personen über 18 Jahre 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, Pflegeassistenz, Pflegefachassistenz, Diplompflegekraft: 50% der Kurskosten, max. €2.000,-
- Fachkräfteausbildungen im Bereich digitale Berufe/Kompetenz mit mind. 200 Stunden Kursdauer: 50% der Kurskosten, max. €2.000,-
- Ausbildungen im Bereich Medien-Berufe: 50% der Kurskosten, max. €1.000,-

Kurskosten von weniger als €200,- werden nicht gefördert. Detailinformationen unter wifisalzburg.at/foerderungen

FÖRDERUNG FÜR MEISTER- UND BEFÄHIGUNGSPRÜFUNGEN

- Prüfungsgebühr: Der Zuschuss des Landes beträgt bis zu 100% der vom Prüfungswerber gemäß der Allgemeinen Prüfungsordnung bezahlten Prüfungsgebühren. Die Auszahlung erfolgt erst nach positiver Ablegung aller Teilprüfungen der Meister- bzw. Befähigungsprüfung.
- 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.

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. allfälliger 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, E wfuchs@wks.at.

Den Förderantrag finden Sie im Internet unter www.lehre-foerdern.at

Förderungen für Unternehmen

BILDUNGSSCHECK DES LANDES SALZBURG

Selbstständig Erwerbstätige: Personen (u.a. auch AsylwerberInnen und PensionistInnen), die eine selbstständige Erwerbstätigkeit ausüben und der Pflichtversicherung unterliegen.

QUALIFIZIERUNGSFÖRDERUNG FÜR BESCHÄFTIGTE

Das Arbeitsmarktservice (AMS) fördert Weiterbildungen von gering qualifizierten und älteren Arbeitskräften mit dem Ziel, die Fähigkeiten der Arbeitskräfte zu verbessern und so deren Arbeitsplätze zu sichern und deren Einkommen zu erhöhen.

Welche Zielgruppen sind förderbar?

- Arbeitskräfte, die höchstens die Pflichtschule abgeschlossen haben
- weibliche Arbeitskräfte, die eine Lehre oder eine berufsbildende mittlere Schule abgeschlossen haben
- Arbeitskräfte, die das 45. Lebensjahr vollendet und eine höhere Ausbildung als Pflichtschule haben

Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein?

- Das Arbeitsverhältnis ist vollversicherungspflichtig oder karenziert.
- Die Weiterbildung ist arbeitsmarktrelevant und überbetrieblich verwertbar.
- Die Weiterbildung verfolgt ein oder mehrere vorgegebene Ziele.
- Die Weiterbildung dauert mindestens 16 Stunden.
- Die Weiterbildung wurde zwischen Ihnen und Ihrer Arbeitskraft vereinbart.
- Sie legen dem Arbeitsmarktservice – als Teil des Antrags – ein Angebot des Kursveranstalters oder eine Kopie aus dem Kurskatalog vor.
- Sie stellen Ihren vollständigen Antrag spätestens 1 Woche vor Beginn der Weiterbildung.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.ams.at

LEHRSTELLENFÖRDERUNG: ZWISCHEN- UND ÜBERBETRIEBLICHE AUSBILDUNGSMASSNAHMEN

Gefördert werden

- Ausbildungsverbundmaßnahmen im Rahmen des Berufsbildes
- Zusatzausbildungen über das Berufsbild hinaus im Ausmaß von 75% der Kosten bis zu einer Gesamthöhe von €3.000,- pro Lehrling über die gesamte Lehrzeitdauer: Maximal €20.000,- pro Kalenderjahr und Lehrbetrieb.
- Lehre mit Matura ohne Verlängerung der Lehrzeit unter Anrechnung auf die Arbeitszeit, Abgeltung der kollektivvertraglichen Bruttolehrlingsentschädigung im Ausmaß der Kurszeiten.

Zusätzlich können pro Lehrling

- Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung bis 75% der Kurskosten bis zu einer Gesamthöhe von €500,- pro Lehrling gefördert werden. Maximal €5.000,- pro Kalenderjahr und Lehrbetrieb.

LEHRSTELLENFÖRDERUNG: MASSNAHMEN FÜR LEHRLINGE MIT LERNSCHWIERIGKEITEN

Gefördert werden Kosten bei

- zusätzlichem Berufsschulunterricht auf Grund der Wiederholung einer Berufsschulklasse
- Vorbereitungskurse auf Nachprüfungen in der Berufsschule oder auf die theoretische Lehrabschlussprüfung
- Nachhilfekurse auf Pflichtschulniveau in den Bereichen Deutsch, Mathematik oder lebende Fremdsprache
- Förderung von Kosten, die durch zusätzlichen Besuch von Berufsschulstufen bei Lehrzeitanrechnungen, verkürzter Lehrzeit oder Versäumen einer Berufsschulstufe durch Lehrplatzwechsel entstehen.

Die Förderung beträgt 100% der Kurskosten, maximal €3.000,- pro Lehrling über die gesamte Lehrzeitdauer. Bei Wiederholung und zusätzlichem Besuch der Berufsschule wird die Bruttolehrlingsentschädigung während der Zeit des zusätzlichen Berufsschulunterrichts abgegolten.

LEHRSTELLENFÖRDERUNG: WEITERBILDUNG DER AUSBILDER/INNEN

Die Förderhöhe beträgt 75% der Kurskosten und maximal €2.000,- pro Ausbilder (Voraussetzung = Ausbilderqualifikation) und Kalenderjahr. Gefördert werden Weiterbildungsmaßnahmen mit Bezug zur Ausbilderqualifikation (z.B. Persönlichkeitsbildung). Nicht gefördert werden fachliche Weiterbildungen.

Informationen erhalten Sie unter www.lehre-foerdern.at

STEUERVORTEILE DURCH WEITERBILDUNG

Weiterbildungskosten sind als Betriebsausgaben von der Steuer absetzbar. Dabei handelt es sich um Aufwendungen, die durch berufliche Fortbildung entstanden sind, wie zum Beispiel Kurs- und Seminarkosten, Kosten für Lehrbehelfe und auch Fahr- und Nächtigungskosten (hierfür gilt jedoch eine Obergrenze).

Können diese Aufwendungen nachgewiesen werden (mittels Vorlage einer Rechnung), so dürfen sie Unternehmer als Betriebsausgaben absetzen.



WIFI Pinzgau
Schulstraße 14
5700 Zell am See

T +43(0)6542 72440
W wifisalzburg.at/pinzgau

