



# Branchen

# Branchen

## Symbol-Legende:

Kostenlose Info-Veranstaltung  
Weitere Infos anfordern

Wichtiger Hinweis  
Abschluss / Anerkennung

Ergänzende Kurse

Förderung

Online lernen

Akademische Ausbildungen

## Für das Produktmanagement verantwortlich:



**Mag. Christoph Sutter**  
T +43 5572 3894-530  
E sutter.christoph@vlbg.wifi.at



**MMSt. Remo Hagspiel**  
T +43 5572 3894-447  
E hagspiel.remo@vlbg.wifi.at



**Mag. Anneliese Karin Grilz, MAS**  
T +43 5572/3894-477  
E grilz.anneliese@vlbg.wifi.at



**Mag. Barbara Zraunig, MAS**  
T +43 5572 3894-460  
E zraunig.barbara@vlbg.wifi.at



**Bmstr. Norbert Blum**  
T +43 5572/3894-507  
E blum.norbert@vbg.bauakademie.at

Ihre Ansprechperson für persönliche Beratung,  
allgemeine Informationen, Buchungen und Förderungen  
entnehmen Sie der jeweiligen Kursbeschreibung.

## Willkommenstag für Tourismus-Lehrlinge mit Lehrbeginn im Jahr 2025

Wir wollen alle neuen Lehrlinge aus den Bereichen Service, Küche, HGA willkommen heißen und sie auf ihre 3-/4-jährige Lehrzeit gut vorbereiten. Im Unterschied zu einer schulischen Ausbildung erlernt der Lehrling seinen Beruf die meiste Zeit im Betrieb. Das heißt am Arbeitsplatz durch praktisches Arbeiten und Anleitung und Trainings im Lehrbetrieb. Ein Teil der Ausbildung vermittelt er/sie aber auch in der Berufsschule, wo die Allgemeinbildung vertieft wird und die theoretischen Grundlagen für die betriebliche Ausbildung erlernt wird. Dies soll der Startschuss für weitere Ausbildungsmodule neben Lehrbetrieb und Berufsschule sein.

### Ziel

- Kraft tanken für den Start in die Lehre
- Kenntnis über Ablauf, Rechte, Pflichten und Förderungen der Lehrausbildung
- Motivation für den eigenen Beruf
- Kennenlernen anderer Lehrlinge

### Inhalt

- Einführung in das Tourismusland Vorarlberg
- Rahmenbedingungen in der Lehre
- Kommunikation und persönlicher Auftritt

- Tipps für den Auftritt und das Verhalten vor Gästen

### Trainer

Wolfgang Seidler, Rhetorik- und Kommunikationstrainer

### Trainingseinheiten: 8

**Beitrag:** € 150,-

### Förderungen

Förderung über die Lehrlingsstelle (75%) und die Tourismus Akademie Vorarlberg (FG Gastronomie & FG Hotellerie) (25%), wenn dieser Tag als Arbeitstag beim Lehrbetrieb angerechnet wird. Die Auszahlung der Förderung erfolgt nur unter Nachweis der Zahlung per Rechnung + Überweisungsbestätigung oder Kontoauszug, sowie Teilnahmebestätigung.  
**Ort:** WIFI Hohenems

### 9.9.2025

Di 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 77810  
**Ort:** Montafon Tourismus

### 10.9.2025

Mi 9:00 - 17:00  
Kursnummer: 77815

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic  
05572/3894-536  
kilic.gamze@vlbg.wifi.at

## Vorbereitung auf die LAP Köch:in

### Zielgruppe

Lehrlinge des Lehrberufs Köch:in im letzten Lehrjahr

### Inhalt

- Fachgespräch Vorbereitung laut IBW-Skriptum
- Fachpraktische Vorbereitung: Warenkorb kochen, Menüerstellung

### Trainingseinheiten: 18

**Beitrag:** € 500,-

**Ort:** Landesberufsschule Lochau

### Herbst 2025 + Frühjahr 2026

Bitte lassen Sie sich auf unsere Interessentenliste setzen.



### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Vorbereitung auf LAP Restaurantfachmann/-frau

### Zielgruppe

Lehrlinge des Lehrberufs Restaurantfachmann/-frau im letzten Lehrjahr

### Inhalt

- Fachgespräch Vorbereitung laut IBW-Skriptum
- Fachpraktische Vorbereitung: Gästeservice, Spezialaufgaben und Bar

### Trainingseinheiten: 18

**Beitrag:** € 500,-

**Ort:** Landesberufsschule Lochau

### Herbst 2025 + Frühjahr 2026

Bitte lassen Sie sich auf unsere Interessentenliste setzen.

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Vorbereitung auf LAP Gastronomiefachmann/-frau

Gezielte Vorbereitung auf den praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung Gastronomiefachmann/-frau.

### Zielgruppe

Lehrlinge des Lehrberufs Gastronomiefachmann/-frau im letzten Lehrjahr

### Inhalt

- Fachgespräch Vorbereitung laut IBW-Skriptum
- Fachpraktische Vorbereitung: Gästeservice, Spezialaufgaben und Bar
- Fachpraktische Vorbereitung: Warenkorb kochen, Menüerstellung

### Trainingseinheiten: 36

**Beitrag:** € 715,-

**Ort:** LBS Lochau

### Termin nach Bedarf

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Genusswerkstatt

Erleben Sie mit unseren Expert:innen die Welt des Gaumenfreude! In unserer neuen „Genusswerkstatt“ haben Sie die Möglichkeit verschiedene Zubereitungen, Zutaten, Gewürze und Geschmacksrichtungen auszuprobieren und neue Geschmackserlebnisse zu entdecken. Interessante Inputs in verschiedenen Themenbereichen erweitern das Spektrum in Ihrer Küche.

- Nose to tail vom Wild
- Pasta & Risotto
- Die Natur in der Küche
- Vegetarisch + Vegan

Die Workshops sind einzeln buchbar.

### Zielgruppe

- Lehrlinge des Lehrberufs Koch/Köchin
- Koch/Köchin
- Mitarbeitende aus der Küche
- Hobbyköche und Interessierte

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Genusswerkstatt - nose to tail vom Wild

Bei der „Nose to tail - Verarbeitung“ werden alle Teile eines Tieres verwendet. Es werden nicht nur die Fleischstücke verarbeitet, sondern auch Innereien wie Leber, Niere oder Herz sowie Knochen und Haut. Das Jagdrevier hinter dem Hotel Alpenrose beherbergt eine Vielzahl an Wildtieren, diese werden artgerecht und schonungsvoll verarbeitet und zu verschiedenen klassischen sowie neu interpretierten Speisen verarbeitet.

### Zielgruppe

- Lehrlinge des Lehrberufs Koch/Köchin
- Koch/Köchin und Mitarbeitende aus der Küche
- Hobbyköche und Interessierte

### Inhalt

- Zubereitungsmethoden für die einzelnen Teile des Rotwilds
- Verkostung

### Trainer

Michael Tschanun

### Trainingseinheiten: 4

**Beitrag:** € 95,-  
**Ort:** Hotel Alpenrose, Schruns

**23.3.2026**

Mo 12:00 - 16:00 Uhr  
Kursnummer: 77911

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at

## Genusswerkstatt - Pasta & Risotto

Entdecken Sie mit regionalen Lebensmitteln die Welt der Sinne. Unser Experte Dominic Mayer zeigt Ihnen neue Techniken und Produkte rund um die Pasta- und Risottoverarbeitung.

### Zielgruppe

- Lehrlinge des Lehrberufs Koch/Köchin
- Koch/Köchin und Mitarbeitende aus der Küche
- Hobbyköche und Interessierte

### Inhalt

- Herstellung diverser Pasta- und Risottogerichte mit regionalen Zutaten
- Verkostung

### Trainer

Dominic Mayer

### Trainingseinheiten: 5

**Beitrag:** € 95,-  
**Ort:** WIFI Hohenems

**23.2.2026**

Mo 14:00 - 19:00 Uhr  
Kursnummer: 77912

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at

## Genusswerkstatt - Die Natur in der Küche

Alte Kochkunst neu interpretiert. Alexandra hat sich intensiv mit dem früheren Wissen in der Küche auseinandergesetzt. Sie erfahren, was uns die Natur bietet und was mit Kräutern, Löwenzahn oder beispielsweise Tannenwipfeln gemacht werden kann.

### Zielgruppe

- Lehrlinge des Lehrberufs Koch/Köchin
- Koch/Köchin und Mitarbeitende aus der Küche
- Hobbyköche und Interessierte

### Inhalt

- Löwenzahn - vom Feld ins Glas
- Zubereitungsmethoden von früher - neu interpretiert
- Verkostung

### Trainerin

Alexandra Zünd

### Trainingseinheiten: 4

**Beitrag:** € 95,-  
**Ort:** WIFI Hohenems

**21.5.2026**

Do 12:00 - 16:00 Uhr  
Kursnummer: 77914

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at

## Genusswerkstatt - Vegetarisch & Vegan

Vegane und vegetarische Angebote und Gerichte sind schon lange keine Ernährungspräferenzen von Randgruppen mehr. Dieser Trend ist schon lange in der Haubenküche angekommen.

Das stetig steigende Gesundheitsbewusstsein fordert ein erweitertes Speisenangebot besonders im veganen und vegetarischen Bereich. Erweitern Sie Ihr Speisenangebot praxisnah!

### Zielgruppe

- Kochlehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr
- ausgebildete Köche/ Köchinnen und Küchenmitarbeitende

### Inhalt

- Begriffe vegan und vegetarisch
- Warenkunde
- Rezepte und Rezepturen
- Neue Umsetzung der veganen Küche

### Trainingseinheiten: 4

**Beitrag:** € 95,-  
**Ort:** WIFI Hohenems

**29.10.2025**

Mi 12:00 - 16:00 Uhr  
Kursnummer: 77818.01

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at

## Vorarlberg XINIS - Grundlagen und Spezialitäten

### Zielgruppe

Köche, Lebensmittel-Produzenten, Betriebsinhaber (Hoteliers, Gastronomen), Genießer, Vorarlberg-Weiterentwickler

### Inhalt

VORARLBERG XINIS sind mehr als nur köstliche „Happa“-sie sind die Verkörperung des kulinarischen Erbes Vorarlbergs. Sie erzählen die Geschichten von regionalen Lebensmitteln, ihrer Herkunft, von der Handwerkskunst und dem Können der Köche in Vorarlberg. XINIS setzen den Vorarlberger Geschmack und die Kreativität in den Fokus. Diese alpinen Kulinarik „Happa“ sind so konzipiert, dass sie in einem einzigen Bissen erlebbar sind und den Gaumen mit ihrem Aroma verzaubern. Im Rahmen der „XINIS“ Workshops wird das Konzept vorgestellt und gemeinsam neue „XINIS“Rezepte entwickelt und umgesetzt.

**Termin Herbst 2025**

Bitte lassen Sie sich auf die Interessentenliste setzen.

### Persönliche Beratung

Maria Dünser  
05522 305 - 92  
tourismus@wkv.at

## Basisausbildung für Köch:innen

Vorarlberger Küche - Grundlagen und Spezialitäten

Für jene, die in der Gastro-Küche arbeiten oder arbeiten möchten, ist dieser Kurs eine hervorragende Möglichkeit, regionale Spezialitäten und grundlegenden Techniken der Vorarlberger Kochkunst zu erlernen. Tauchen Sie ein in die vielfältige Welt der Vorarlberger Küche und erweitern Sie Ihre kulinarischen Fähigkeiten!

### Zielgruppe

- Quereinsteiger:innen mit Erfahrung in der Küche
- Küchenhelfer:innen, die sich weiterqualifizieren möchten
- Gastronomiebeschäftigte, die ihr Fachwissen erweitern wollen

### Ziel

- Teilnehmer:innen lernen die Basics der Vorarlberger Küche, mit regionalen Zutaten (z. B. Käseespätzleetc.)
- Gezielte Schulung in Warenkunde, Speisenkunde, Ernährungslehre
- Vermittlung grundlegender Menükunde
- Grundlegende Schulung in Kommunikation und Verhalten im Team und mit dem Gast/Kunden

- Einführung in Küche, Grundgeräte, Lagerhaltung, Grundgarmethoden, Soßen/Fonds, Grundteige und Massen
- Richtige Unfallverhütung, Umweltschutz, Abfallwirtschaft
- Lebensmittelhygiene

### Inhalt

- Grundlagen der Nahrungsmittel-, Speisen-, Rezept- und Menükunde
- Verschiedene Garmethoden und deren Anwendung
- Herstellung bekömmlicher und geschmacklich hochwertiger Gerichte
- Professionelle Anrichteweisen
- Hygienevorschriften (HACCP) und Unfallverhütung

**Trainingseinheiten:** 88

**Beitrag:** € 1.950,-

**voraussichtlich März 2026**

Bitte lassen Sie sich auf unsere Interessentenliste setzen.

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
T 05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Pâtisserie Grundlagen

Dies ist ein Basiskurs für ihre süße Zukunft, der ermutigt, neue, kreative und spannende Wege in der Pâtisserie zu beschreiten. In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Grundteige, Massen und Cremes herzustellen, mit denen Sie wiederum klassische und moderne Desserts fertigen.

### Zielgruppe

- Kochlehrlinge ab dem 2. Lehrjahr
- Köchinnen/Köche

### Inhalt

- Theorie
- Herstellung und Eigenschaften verschiedener Grundteige, Massen, Cremes, Mousse, Garnituren und Desserts

### Trainerin

Raphaela Wirrer

**Trainingseinheiten:** 16

**Beitrag:** € 580,-

**Ort:** WIFI Hohenems

**Termin nach Bedarf**

Bitte lassen Sie sich auf unsere Interessentenliste setzen.

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Allergene Stoffe

Informationen über Zutaten, die Allergien hervorrufen können

Seit 13.12.2014 ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 in Kraft. Die Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten, somit die Allergen Kennzeichnung bei „Abgabe loser Waren“ ist damit verpflichtend.

Mit der Teilnahme an diesem Seminar erwerben Sie sich den Status „Expert:in“ und verfügen über das entsprechende Fachwissen in Bezug zur Allergen Kennzeichnungsverordnung, insbesondere für die Personalschulung im Sinne der Leitlinie (BMG-75210/0017-11/B/13/2014 vom 24.7.2014). Sie erhalten das nötige Wissen und die Berechtigung, schulpflichtige Personen intern zu schulen.

### Inhalt

- Rechtliche Grundlagen: EU-Verordnung, Nationalstaatliche Verordnung, Leitlinie Allergeninformation, Leitlinie Personalschulung
- Naturwissenschaftliche Grundlagen: Was sind Allergien? Was sind Unverträglichkeiten? Hauptallergene: Ursache und Wirkung
- Allergenmanagement: Umsetzung im Gastronomiebetrieb
- Durchführung der Personalschulung und Erste Hilfe in der Praxis
- Information in der Praxis: Kennzeichnung der verschiedenen gastronomischen

Angebote, Zutatenlisten, Dokumentationslisten und Praxisübungen

### Trainerin

Christine Gemassmer

**Trainingseinheiten:** 2

**Beitrag:** 70,-

**1.10.2025**

Mi 14:30 - 16:30 Uhr  
WIFI Hohenems  
Kursnummer: 77813

**4.3.2026**

Mi 14:30 - 16:30 Uhr  
Bludenz, Zemma  
Kursnummer: 77915



### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## HACCP - Hygiene Schulung

Dieses Seminar vermittelt Ihnen ein solides Fachwissen, das im Betrieb zielorientiert umgesetzt werden kann.

### Inhalt

- Begriffe und Definitionen: Hygiene, Risiko, Gefahren
- Grundlagen des Hygienemanagements in der Gastronomie
- Personalhygiene und Gesundheit
- Personalschulung
- Bauliche und organisatorische Vorgaben
- Produktqualität und Speisenzubereitung
- HACCP
- Lebensmittelkontrolle

### Referent

Dr. Harald Siegl

**Trainingseinheiten:** 6

**Beitrag:** € 140,-

**Ort:** WIFI Hohenems

**13.10.2025**

Mo 9:00 - 16:00 Uhr  
Kursnummer: 77811

**23.2.2026**

Mo 9:00 - 16:00 Uhr  
Kursnummer: 77916

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Jungsommelière und Jungsommelier

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

### Voraussetzungen

Voraussetzung für die abschließende schriftliche und praktische Prüfung ist ein Mindestalter von 18 Jahren.

### Inhalte

- Aufgaben des Jungsommeliers
- Weinland Österreich
- Weine der Welt
- Getränkekunde
- Praktisches Weinservice
- Weinbau-Kellertechnik
- Weingesetz-Etikettensprache
- Speisen und Wein
- Sensorik
- Exkursion

### Lehrgangsleitung

Willi Hirsch, Diplom-Sommelier

### Trainingseinheiten: 80

**Beitrag:** 1.245,-  
+ 180,- Prüfungsgebühr

**Ort:** WIFI Hohenems

**20. - 31.10.2025**

Mo - Sa 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 74850

**Prüfung: 24.11.2025**

Kursnummer: 74851



### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Sommelière und Sommelier Österreich

Die zunehmende Bedeutung der Getränkekultur in der Gastronomie, die Vielfalt an angebotenen Weinen sowie das steigende Bedürfnis des Gastes nach kompetenter Beratung erfordert entsprechend ausgebildete Fachleute. Bei der Ausbildung steht die Förderung eines entsprechenden Auftretens und die fachliche Kompetenz vor dem Gast im Vordergrund. Dieser umfangreiche Lehrgang vermittelt fundiertes Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkekunde in ihrer Vielfalt. Auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Verkaufsorientiert behandelt der Unterricht das Weinservice. Weiters erleben Sie Wein und Kulinarik in einem Workshop, erlernen die Weinsprache mit einer Fülle an Degustationen und erstellen eine repräsentative österreichische Weinkarte.

### Zielgruppe

Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie und Hotellerie, Fachhandel und Weinwirtschaft mit entsprechenden Vorkenntnissen.

### Voraussetzungen

laut Infomappe

### Inhalt

- Aufgaben Sommelière und Sommelier
- Sensorik - österreichische Weine verkosten
- Weingesetz und Etikettensprache

- Weinbau
- Kellertechnik
- Weinland Österreich
- Getränkekunde
- Internationaler Weinbau
- Weinservice/Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Kommunikation/Kernkompetenzen
- Prüfungsvorbereitung
- Exkursion

### Kursleitung

Willi Hirsch, Diplom-Sommelier

### Trainingseinheiten: 140

**Beitrag:** 2.180,-  
**Prüfungsgebühr:** 430,-  
**Wiederholungsprüfung:** 90,-  
**Ort:** WIFI Hohenems

**22.9. - 11.10.2025**

Mo - Sa 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 78830

**Prüfung: 26. + 27.11.2025**

Kursnummer: 78831

**20.4. - 9.5.2026**

Mo - Sa 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 78930

**Prüfung: 15. + 16.6.2026**

Kursnummer: 78931

**Prüfung laut Infomappe**

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Diplom-Sommelière und Sommelier

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

### Zielgruppe

Absolventen der Ausbildung „Sommelière/Sommelier Österreich“

### Inhalt

- Weinpräsentation deutsch-englisch
- Weine international

- Gourmetkunde - Genussworkshop
- Kommunikation - Persönlichkeitstraining
- Prüfungsvorbereitung

### Abschluss

Nach positivem Abschluss erhalten Sie den Titel „Diplom-Sommelière/Sommelier“

### Trainingseinheiten: 128

**Beitrag:** € 2.300,-  
**Prüfungsgebühr:** € 430,-  
**Ort:** WIFI Hohenems

### Termin nach Bedarf

Lassen Sie sich bitte auf unsere Interessentenliste setzen.

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Sparkling Wine Connaisseur:in

Die Welt der Schaumweine

NEU

In diesem Kurs tauchen Sie tief in die faszinierende Welt des Schaumweins ein. Vom klassischen Champagner über Prosecco bis hin zu Cava und vielen anderen Schaumwein-Spezialitäten - wir vermitteln Ihnen nicht nur das notwendige Wissen über die Herstellung, die verschiedenen Anbaugebiete und die Typen von Schaumweinen, sondern auch die Kunst der Verkostung und das Erkennen der feinen Nuancen, die jeden Schaumwein einzigartig machen.

### Zielgruppe

- Interessierte Personen
- Mitarbeiter:innen der Gastronomie, Service oder Getränkehandel
- Absolventinnen der Sommelier-Ausbildungen, die an einer Zusatzausbildung interessiert sind

### Inhalt

- Geschichte/ Weingesetz/ Sensorik/ Statistik
- Produktion verschiedener Schaumweine
- Qualitätsschaumweine aus Österreich
- Champagner, Cremants & Co
- Schaumweinprodukte aus Europa und der Neuen Welt

### Trainerin

Sibylle Kleboth  
Weinakademikerin

### Trainingseinheiten: 40

**Beitrag:** € 850,- zuzüglich Prüfungsgebühr € 180,-  
**Ort:** WIFI Hohenems

**18. - 22.5.2026**

Mo -Sa 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 78932

**Prüfung: 8.6.2026**

Mo 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 78933

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



Service / Bar / Barista

## Barista Basics mit Rösterei Besichtigung

Eine Einführung in die Welt des Kaffees. Lernen Sie, wie man einen echten Espresso mit einer Siebträgerkaffeemaschine herstellt und daraus einen leckeren Cappuccino, Cafe Latte, Cafe Americano und weitere italienische Kaffeespezialitäten kreiert.

### Inhalt

- Geschichte und Herkunft des Kaffees
- Cupping: Verkostung verschiedener Kaffeesorten
- Besichtigung der Rösterei / Rohkaffee
- Praktisches Arbeiten an der Siebträgermaschine:
  - Mühleneinstellung / Espresso Zubereitung
  - Milchsäumen / Einführung in die Latte Art
- Tipps und Tricks um das Thema Kaffee

### Referentin

Christina Amann-Thurnher

### Trainingseinheiten: 8

**Beitrag:** € 320,- (inkl. Mittagessen)  
**Ort:** Amann Kaffee, Lustenau

**13.10.2025**

Do 8:30 - 17:30 Uhr  
Kursnummer: 77814

### Persönliche Beratung

Susanne Koller  
05572/3894-689  
koller.susanne@vlbg.wifi.at



## Barkeeping Basiskurs

Die Trinkkultur der Menschen in der Gegenwart hat sich sehr verändert. Weg von Alkopops, Bier und harten Drinks geht der Trend hin zu klassischen, exotischen, erfrischenden und kreativen Cocktails und Longdrinks. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, bedarf es Training und Schulung.

Im Barkeeping-Basiskurs werden die Voraussetzungen für Menschen geschaffen, die erfolgreich in einer Bar arbeiten wollen.

### Voraussetzungen

Mindestalter: 18 Jahre

### Inhalt

- Praktisches Arbeiten hinter der Bar
- Barutensilien
- Bargläser
- Fachbegriffe von A - Z
- Einrichtung und Vorbereitung einer Bar für den Einsatz
- Rezepturen von internationalen Drinks
- Herstellung von Mixgetränken
- Aperitif- und Digestifkunde
- Barpsychologie
- Gesetzliche Bestimmungen

### Trainer

Thomas Heiser

### Trainingseinheiten: 28

**Beitrag:** € 605,-  
**Ort:** WIFI Hohenems

**Jänner 2026 + Juli 2026**



### Persönliche Beratung

Gamze Kilic  
05572/3894-536  
kilic.gamze@vlbg.wifi.at



# 7

Branchen  
Tourismus / Freizeitwirtschaft

## Showbarkeeping

Working Flair & Innovationen an der Bar

NEU

Im Fokus des Working Flairs steht vorrangig eines: Das Mixen wohlschmeckender Drinks! Allerdings bietet sich in der gemütlichen Atmosphäre einer Bar auch die Möglichkeit, Gästen zusätzlich Spaß und magische Momente mit echten Wow-Effekten zu bereiten. Heben Sie sich mit einer besonderen Attraktion von anderen Barbetreibern ab und verzaubern Sie Ihre Gäste mit Working Flair - der kunstvollen Präsentation Ihrer Arbeit hinter der Bar.

### Inhalt

#### Working Flair:

Einschenk Techniken mit dem Jigger, Pouring Übungen mit der Flasche, Shaker, Rollen/Werfen, Handhabung Rührglas. Working Flair Skills Shakerbecher, Flaschentraining mit Übungsflasche die sich gut in den Arbeitsalltag integriert lassen.

### Trends & Innovation

Techniken: Milk Punch, Sous Vide Verfahren, Produktion von Super Juice, Verwendung von Salin Solution, Citric Acid, Malic Acid, Lactic Acid

### Nachhaltigkeit

No Waste, Regionalität, Produktschonendes Arbeiten

### Set up & Organisation

Baraufbau, funktionelles arbeiten an der Cocktailstation

### Trainer

Bernd Neubauer

### Trainingseinheiten: 28

Beitrag: € 605,-

Ort: WIFI Hohenems

**29.9. - 27.10.2025**

Mo, Di 19:00 - 22:00 Uhr  
Kursnummer: 78820

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic

05572/3894-536

kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Business Kompetenzen

## Beschwerdekultur im Tourismus

Beschwerden sind keine lästigen Unterbrechungen des Alltags - sondern eine Chance für Ihr Unternehmen! Mit jeder Beschwerde erhalten Sie die Chance, Ihren Gast für Ihre Dienstleistung zu begeistern und ihn an Ihr Unternehmen zu binden. Darüber hinaus können Sie Ihr gesamtes Angebot verbessern und noch besser auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste abstimmen.

In diesem Kurs bekommen Sie einen anderen Blick auf Beschwerden Ihrer Gäste. Sie erfahren, worauf Sie besonders achten sollen und wie Sie professionell mit negativen Rückmeldungen umgehen können.

### Inhouse Training - Individuelle Schulungen für Firmen und Unternehmen

Diese Schulung ist auch als individuelles Firmentraining (FIT) durchführbar. WIFI Inhouse Trainings sind maßgeschneiderter Wissenstransfer für Unternehmen. Bei uns ist alles passgenau: Wer, Was, Wie, Wo, Wann – die Firmenschulung ist punktgenau auf die Kundenwünsche abgestimmt.

### Zielgruppe

Personen in direktem Kundenkontakt in

- Gastronomie (z. B. Restaurant, Bar o. ä.)

- Hotellerie (z. B. Service, Küche, Rezeption, Roomservice o. ä.)
- Servicecenter (z.B. Tourismusinformation o. ä.)
- Reisebüro o. ä.

### Inhalt

- Zusammenhänge kennenlernen
- Beschwerden als Chance erkennen
- Richtiges Umgehen mit Beschwerden
- Kommunikationsmöglichkeiten erarbeiten
- Richtiges Verhalten üben

### Referentin

Mag. (FH) Sabine Duelli

### Trainingseinheiten: 8

Beitrag: € 285,-

Ort: WIFI Hohenems

**24.3.2026**

Di 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 77905

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic

05572 3894-536

kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Gäste begeistern in Hotellerie und Gastronomie

NEU

Dieser Kurs vermittelt Ihnen und Ihren Mitarbeiter:innen die Fähigkeiten, die Identität Ihres Hauses zu verkörpern und Gäste nachhaltig zu begeistern.

### Zielgruppe

- Mitarbeiter:innen in der Hotellerie und Gastronomie (z. B. Service, Küche, Rezeption, Roomservice)
- Führungskräfte, die ihre Teams zu Höchstleistungen im Gästeservice motivieren möchten

### Inhalt

- Vermittlung der Unternehmensidentität im Kundenkontakt
- Aktiver Verkauf
- Kundenorientierte Kommunikation
- Gestaltung einer positiven Unternehmenskultur

### Referentin

Mag. (FH) Sabine Duelli

### Trainingseinheiten: 8

Beitrag: € 285,-

Ort: WIFI Hohenems

**13.3.2025**

Do 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 77703.01

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic

05572 3894-536

kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Mitarbeiterführung und Teambuilding im Tourismus NEU

In der dynamischen Tourismusbranche entscheidet oft das Team über den Erfolg eines Unternehmens. Dieser Kurs vermittelt Methoden für eine wertschätzende Führungskultur und effektive Teamarbeit, die nicht nur das Betriebsklima verbessern, sondern auch die Mitarbeiterbindung erhöhen und die Fluktuation verringern. Motivierte Mitarbeiter:innen sorgen außerdem für zufriedenere Gäste!

### Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an Personen im Tourismusbereich, insbesondere an:

- Führungskräfte in Hotels, Gastronomie und touristischen Einrichtungen
- Abteilungsleiter:innen mit Personalverantwortung
- Teamleiter:innen und Schichtführer:innen
- Mitarbeiter:innen, die ihre Teamkompetenzen erweitern möchten
- Nachwuchsführungskräfte, die sich auf Führungsaufgaben vorbereiten

### Ziele

- Sie entwickeln einen wertschätzenden Führungsstil, der auf die besonderen Anforderungen der Tourismusbranche zugeschnitten ist
- Sie lernen wirksame Kommunikationstechniken
- Sie erfahren, wie Sie klare und motivierende Ziele für Ihr Team definieren

- Sie verbessern Ihre Fähigkeit, konstruktives Feedback zu geben
- Sie entdecken neue Ansätze für eine produktive Teamarbeit, die die Motivation und Leistungsbereitschaft in Ihrem Team nachhaltig steigert
- Sie erlernen Strategien zur konstruktiven Konfliktbewältigung im Team – und fördern damit ein Betriebsklima, das Stress reduziert und zur Konfliktprävention beiträgt

### Inhalt

- Kommunikation: Grundlagen erfolgreicher Teamarbeit
- Ziele definieren: Von der Vision zur konkreten Umsetzung
- Teamarbeit neu entdecken: Erfolgreiche Methoden für eine gute Zusammenarbeit
- Entscheidende Teamkompetenzen: Welche Fähigkeiten Teams erfolgreich machen
- Teams führen: Was macht gute Führungsarbeit aus?
- Konstruktives Feedback geben: Gespräche führen, die motivieren und entwickeln

### Trainingseinheiten: 8

**11.11.2025**

Di 9:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 77905

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic  
05572/3894-536  
kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Zufriedene Mitarbeiter:innen, zufriedene Gäste NEU

Der Schlüssel zum Erfolg in Hotellerie und Gastronomie

Dieser praxisorientierte Kurs vermittelt Ihnen wertvolle Werkzeuge für ein konstruktives Feedback-System, professionelle Kommunikation und eine dienstleistungsorientierte Grundhaltung – die entscheidenden Faktoren für nachhaltigen Erfolg!

### Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an Fach- und Führungskräfte in der Hotellerie und Gastronomie:

- Inhaber:innen, Manager:innen und Führungskräfte von Hotels und Restaurants
- Team- und Schichtleiter:innen mit Personalverantwortung
- Service- und Rezeptionsmitarbeiter:innen
- Alle, die ihre Team- und Gästekommunikation optimieren möchten

### Ziele

- Sie entwickeln ein tieferes Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Mitarbeiter- und Gästezufriedenheit
- Sie erlernen praktische Methoden zur Selbstreflexion und zum konstruktiven Umgang mit Feedback
- Sie verbessern Ihre Fähigkeiten im aktiven Zuhören und in der wertschätzenden Kommunikation
- Sie optimieren Ihre interne Kommunikation für reibungslose Arbeitsabläufe

- Sie stärken Ihre dienstleistungsorientierte Grundhaltung und übertragen diese auf Ihr Team

### Inhalt

- Selbstreflexion: Wie Sie Ihre Wirkung auf andere besser einschätzen
- Verschiedene Feedback-Methoden und deren situationsgerechte Anwendung
- Aktives Zuhören als Schlüsselkompetenz in der Gäste- und Mitarbeiterkommunikation
- Professionelles Briefing und Debriefing
- Die richtige Einstellung zur Dienstleistung: Entwicklung eines serviceorientierten Mind-Sets
- Gästee Erwartungen identifizieren und gezielt übertreffen
- Balance zwischen Gäste- und Mitarbeiterbedürfnissen: Wie Sie beides erfolgreich vereinen

### Trainer

Sabine Duelli

### Trainingseinheiten: 8

**Beitrag:** 285,-

**Ort:** WIFI Hohenems

**9.10.2025**

Do 09:00 - 17:00 Uhr  
Kursnummer: 77805



## KI in der Hotellerie NEU

In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie mit Künstlicher Intelligenz nicht nur Ihre täglichen Abläufe optimieren, sondern auch das Gästelerlebnis auf das nächste Level heben. Lernen Sie, wie Sie KI in Bereichen wie Buchungssystemen, Preisgestaltung und Eventmanagement effektiv einsetzen, um Ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern und die Effizienz zu maximieren.

### Inhalt

- Grundlagen der KI in der Hotellerie
- KI-gestützte Administration & Kommunikation
- Buchungsagenten, Chatbots und virtuelle Receptionist:innen
- KI im Veranstaltungsmanagement & Bankett
- Revenue Management & KI in der Preisgestaltung
- Zukunftstrends & Innovationsmanagement mit KI

### Hinweis

Hinweis: Dieses Modul wird für den KI Führerschein angerechnet

### Trainer

Dejan Morawietz

### Trainingseinheiten: 8

**Beitrag:** € 370,-

**Ort:** WIFI Hohenems

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic  
05572/ 3894-536  
kilic.gamze@vlbg.wifi.at



**Saunawart:in**

mit Kundenbetreuung

Sie sind für die Betriebsführung der Saunaaanlage unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte zuständig.

**Voraussetzungen**

18 Jahre, Erste-Hilfe-Kurs, 80% Anwesenheit

**Ziel**

Ausbildung zum/zur Saunawart:in laut ÖNORM S 1150

**Trainingseinheiten:** 24

**Beitrag:** 565,- inklusive Prüfungsgebühr

**Ort:** WIFI Hohenems

**9. - 17.3.2026**

Termine laut Stundenplan, jeweils von 8:00 - 17:00 Uhr

**Prüfung: Do 26.3.2026**

Kursnummer: 75921

**Persönliche Beratung**

Susanne Koller  
05572/3894-689

koller.susanne@vlbg.wifi.at

**Badewart:in für Großbecken**

Sie sind für die Badeaufsicht und die Betriebsführung der Badeanlage mit Beckenbädern mit Großbecken und einer eventuell angeschlossenen Sauna unter Berücksichtigung der technischen, ökonomischen, hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekte zuständig.

**Voraussetzungen**

18 Jahre, Helferschein, Erste-Hilfe-Kurs, 80% Anwesenheit

**Ziel**

Ausbildung zur/zum Badewart:in für Großbecken laut ÖNORM S 1150

**Inhalt****Grundlagen:**

- Bäderhygiene
- Hygienische Betriebsführung
- Nutzungssicherheit
- Badeanlagen
- Wasseraufbereitung
- Technische Grundlagen von Sauna- und Wellnessrichtungen

**Vertiefung:**

- Bäderhygiene
- Wasseraufbereitung

Weiters werden Sicherheitstechnik und Eigenschaften von Wasser unterrichtet.

**Prüfung**

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und umfasst alle Lehrfächer.

**Trainingseinheiten:** 36

**Beitrag:** 765,- inklusive Prüfungsgebühr

**Ort:** WIFI Hohenems

**9. - 17.3.2026**

Termine laut Stundenplan, jeweils von 8:00 - 17:00 Uhr

**Prüfung: Do 26.3.2026**

Kursnummer: 75920

**Persönliche Beratung**

Susanne Koller  
05572/3894-689

koller.susanne@vlbg.wifi.at

**Diplomlehrgang Freies Reden für Festlichkeiten und Events**

Freie Redner:innen werden immer gefragter. Immer mehr Menschen wollen für ihre Feierlichkeiten und Events persönliche, individuelle Reden statt langweiliger Standardreden. Auch Hochzeitsplaner:innen, Eventmanager:innen oder Personen aus der Hotelbranche können mit diesem Lehrgang ihr bestehendes Angebot noch attraktiver machen.

**Voraussetzungen**

Mindestalter: 18 Jahre

**Ziel**

Die Teilnehmer:innen lernen und professionalisieren das Schreiben und Präsentieren von Reden aller Art für Festlichkeiten und Events. Nach diesem praxisorientierten Lehrgang können Sie sich als „freie:r Redner:in“ eine selbstständige Arbeit aufbauen. Konkrete Beispiele aus der eigenen Praxis stärken jene Kompetenzen, die für die unmittelbare Anwendung im eigenen beruflichen Tätigkeitsbereich relevant sind.

**Inhalt**

Es wird gelernt, ausdrucksstarke und emotionale Reden zu verfassen und diese auch gefühlvoll und professionell vorzutragen. Wir bieten unterstützende Mittel, um besser im Schreiben, Reden und Präsentieren zu werden.

- Das freie Reden
- Schreiben und Präsentieren
- Persönlichkeit
- Die KundSCHAFT
- Die Rede (Konzept, Ablauf, Datenmanagement)
- Die Feierlichkeiten
- Marketing

**Prüfung**

Es gibt eine schriftliche und mündliche Prüfung, welche in Form der Diplomarbeit erfolgt. Für die Prüfung erstellen die Teilnehmer:innen eine schriftliche Abschlussarbeit im Ausmaß von ungefähr 20 bis 25 Seiten.

**Lehrgangsleitung**

Alexandra Pinter

**Trainingseinheiten:** 112

**Ort:** WIFI Dornbirn

**Termin auf Anfrage**

Bitte lassen Sie sich auf unsere Interessentenliste setzen

**Persönliche Beratung**

Gamze Kilic  
05572/3894-536

kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Diplomierter:r Manager:in Live Communication und Events - Marketing, Projektmanagement, Sponsoring

für Messen, Sport-, Musik-, Kultur-, Firmen- und Fun-Events

### Teilnehmerstatement

Larissa Hermann, Marketing- und Eventmanagerin, Sodex Innovations GmbH



„In fesselnden Unterrichtseinheiten erlangte ich ein tiefgehendes Verständnis für alle Aspekte des Eventmanagements und entdeckte, dass diese Tätigkeit perfekt zu meinen Fähigkeiten passt. Die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen und Freundschaften zu schließen, war besonders positiv. Der Kurs vermittelte nicht nur theoretisches Wissen, sondern ermöglichte mir auch praktische und lokale Kenntnisse zu sammeln, die meine Fähigkeiten erheblich erweiterten. Von rechtlichen Aspekten bis hin zu potenziellen Veranstaltungsorten in Vorarlberg – dieser Kurs bietet eine umfassende Ausbildung und ist uneingeschränkt zu empfehlen!“



Wer denkt, sein zukünftiger Job als Diplomierter:r Manager:in „Live Communication und Events“ habe hauptsächlich mit Events und Partys zu tun, greift zu kurz.

Die Aufgaben sind vielfältig und immer abwechslungsreich. Denn ein:e erfolgreiche:r Live-Marketer:in ist in vielen Fällen die/der Partner:in für Marketing- und Vertriebschefs und damit gefordert, strategische Konzepte und kreative Ideen zu entwickeln. Oft geht es dabei um die zielgerichtete und systematische Planung von Veranstaltungen wie Messen, Konferenzen, Verkaufspräsentationen, Pressekonferenzen oder Sport- und Kulturveranstaltungen, aber auch um durchdachte Kommunikationskonzepte, die sowohl der Imagebildung als auch der Durchsetzung der jeweiligen Unternehmensziele dienen sollen.

### Voraussetzungen

Mindestens 18 Jahre

### Ziel

Die Teilnehmer:innen sind nach der Ausbildung in der Lage, selbstständig die Planung, Konzeption, Organisation, Inszenierung und Durchführung vom Klein- bis zum Großevent zu erledigen.

### Inhalt

Sie erwerben im Lehrgang fundierte Kenntnisse für eine professionelle und umfassende Veranstaltungsorganisation:

- Projektmanagement
- Marketing
- Recht
- Messen
- Dramaturgie, Inszenierung
- Sponsoring
- Finanzen
- Rhetorik
- Medienarbeit
- Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern
- Evaluierung
- Social Media
- Exkursionen

### Lehrgangsleitung

Dr. Wolfram Auer

### Trainingseinheiten: 244

**Beitrag:** € 3.780,-

**Ort:** WIFI Dornbirn

### Kostenloser Info-Abend

**26.6.2025**

Do 18:00 - 20:00 Uhr

Kursnummer: 79701

### Start: 26.9.2025

Termine laut Stundenplan

Kursnummer: 79811

### Persönliche Beratung

Rosi Brändle

05572/3894-463

rosi.braendle@vlbg.wifi.at



„Wir sind gerne bei der Kursauswahl behilflich. Kontaktieren Sie uns.“

 **Weitere Infos anfordern**



## Wedding Planner

Diplomlehrgang Hochzeitsplaner:in



### Zielgruppe

- Personen aus dem Bereich Eventmanagement, Tourismus, Gastronomie und Hotellerie
- Quereinsteiger:innen, die in einer neuen Berufssparte Fuß fassen möchten
- Absolvent:innen Dipl. Manager:in Live Communications und Events (Anrechnung möglich)
- Personen, die ihre Hochzeit selbst perfekt planen möchten.

### Ziel

- Sie lernen, Hochzeitsfeierlichkeiten professionell zu planen, zu organisieren und stilvoll umzusetzen.
- Sie erwerben das notwendige Wissen und die passenden Werkzeuge für eine erfolgreiche Hochzeitsplanung.
- Sie setzen kreative Wünsche um und finden die perfekte Location für jedes Brautpaar.
- Sie integrieren Emotionen gezielt in den Ablauf und unterstützen Ihre Brautpaare mit fachlichem Know-how.
- Sie ermöglichen Außergewöhnliches, ohne das Budget zu sprengen.
- Sie inszenieren Hochzeiten als einzigartige und unvergessliche Erlebnisse.
- Sie erhalten praxisnahe Einblicke in das Berufsbild.
- Sie profitieren von der Erfahrung erfahrener Expert:innen und erlernen die komplexen Facetten der Hochzeitsplanung.

- Sie nutzen die Möglichkeit zur selbstständigen Berufsausübung oder erweitern Ihr Kompetenzportfolio im Hotellerie- und Gastgewerbe.

### Inhalt

- Grundlagen Marketing
- Grundlagen Projektmanagement
- Dramaturgie und Inszenierung
- Selbstständigkeit
- Eigenmarketing
- Generelle Aufgaben des Wedding Planners
- Hochzeitsdetailplanung
- Gastreferent:innen
- Exkursion zur Hochzeitsmesse „luft und liebe“

### Lehrgangsleitung

Dr. Wolfram Auer

**Ort:** WIFI Dornbirn

**Start: Frühjahr 2026**

### Persönliche Beratung

Rosi Brändle

05572/3894-463

braendle.rosi@vlbg.wifi.at

 **Weitere Infos anfordern**



## Ausbildung zum/zur Fremdenführer:in

Touristinnen führen - das bedeutet Kontakt mit Menschen aus anderen Ländern, Beherrschung von Fremdsprachen, intensive Auseinandersetzung mit der eigenen Geografie, Geschichte, Kunstgeschichte, Volkskunde, Heimatkunde, aber auch sicheres Auftreten, kultivierte Sprechweise, Freude am Erklären und vieles mehr.

### Teilnehmer:innen

- Personen, welche als Fremdenführer:in tätig sein möchten
- Personen mit Interesse am angeführten Inhalt
- Personen aus Tourismusorganisationen

### Voraussetzungen

- Reges Interesse an der Landeskunde Vorarlberg
- Sehr gute Allgemeinbildung
- Gutes Auftreten
- Sehr gute Kenntnisse einer Fremdsprache
- Mindestalter: 18 Jahre

### Ziel

Der Lehrgang entspricht dem europäischen Standard ÖNORM EN 15565. Er erfüllt die Vorgaben des Bundesgesetzblattes für Sie auf die Befähigungsprüfung der Fremdenführer:innen vor und erfüllt die Vorgaben der Gewerbeordnung. Fremdenführer:innen, bereitet

### Termin auf Anfrage.

Bitte lassen Sie sich auf unsere Interessentenliste setzen.



### Persönliche Beratung

Gamze Kilic  
05572/3894-536  
kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Lehrgang Reiseleiter:in

Ihre Reise in eine spannende Nebentätigkeit

NEU

Entdecken Sie die Welt der Gruppenreisen und starten Sie Ihre Karriere als Reiseleiter:in!

### Zielgruppe

Dieser Lehrgang richtet sich an:

- Quereinsteiger:innen mit Interesse an Reisen und Menschen
- Student:innen auf der Suche nach einer flexiblen Nebentätigkeit
- Senior:innen, die ihre Erfahrungen und Kenntnisse weitergeben möchten
- Personen mit guter Allgemeinbildung und Organisationsstalent

### Voraussetzungen

Gute Allgemeinbildung, sicheres Auftreten und Freude im Umgang mit Menschen.

### Ziele

- In diesem Lehrgang:
- Erlernen Sie die wesentlichen Anforderungen und Aufgaben eines Reiseleiters/einer Reiseleiterin
  - Entwickeln Sie Ihre Fähigkeiten in Reisevorbereitung, -durchführung und -nachbereitung
  - Verbessern Sie Ihre Präsentations- und Kommunikationsfähigkeiten
  - Erweitern Sie Ihr Wissen über Geschichte und Geografie des Bodenseeraums

- Trainieren Sie den professionellen Umgang mit Gästen und Kooperationspartnern
- Erwerben Sie praktische Erfahrung durch eine Übungsfahrt im Reisebus

### Inhalt

- Berufsbild und Anforderungen an Reiseleiter:innen
- Vorbereitung und Durchführung von Tages- und Mehrtagesfahrten
- Persönlichkeitsentwicklung und Präsentationstechniken
- Grundwissen Geschichte und Geografie des Bodenseeraums
- Rechtliche Grundlagen und Problemlösungsstrategien
- Praktische Übungen und Exkursionsfahrt

**Trainingseinheiten:** 50

**Beitrag:** € 870,-

**Ort:** WIFI Hohenems

**20.2. - 13.3.2026**

Fr 13:00 - 20:00 Uhr

Sa 8:00 - 17:00 Uhr

Termine laut Stundenplan

Kursnummer: 77910

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic  
05572/3894-536  
kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Quereinsteiger:innen im Reisebüro

NEU

Auch in der Reiseveranstalter- und Reisebürobranche werden Mitarbeiter:innen dringend gesucht. Jetzt ist die Chance den Sprung in die faszinierende Welt der Reisen auch für Quereinsteiger:innen zu schaffen besonders groß. Unser WIFI-Lehrgang kann Ihnen dabei helfen und kommt mit dem Start im November 2024 gerade zur richtigen Zeit. Der Lehrgang bringt den Teilnehmer:innen das notwendige Basiswissen. Die erfahrenen Mitarbeiter:innen und Führungskräfte sparen sich somit wertvolle Zeit bei der Einschulung. Das Alter der Reisebüro-assistent:innen spielt dabei überhaupt keine Rolle. Als Reisebüroassistent:in helfen Sie Ihren Kunden deren Urlaubswünsche zu realisieren. Der praxisnahe Kurs macht Sie mit allen Aufgaben einer Reisebürofachkraft bzw. Reiseveranstaltermitarbeiters vertraut.

### Zielgruppe

Quereinsteiger:innen und Berufsumsteiger:innen mit dem Ziel in der Reisebürobranche Fuß zu fassen bzw. für Mitarbeiter:innen von Reisebüros

### Inhalt

Destinationsmanagement und Geografie mit Informationen zu Ländern wie Griechenland, Spanien, Italien, Kroatien, Ländern im Norden und auch fernen Destinationen, wie den USA, Asien, Ozeanien, Afrika. Mit den besten Hotels und den schönsten Stränden, attraktiven Städten, Ausflugszielen und Sehenswürdigkeiten. Plus Klimadaten. Touristik mit Airlines, Flughäfen, Schiffen und Fähren.

**Trainingseinheiten:** 88

**Beitrag:** € 1.965,-

**Ort:** WIFI Hohenems

**28.4. - 2.6.2026**

Di, Do + Fr 18:00 - 22:00 Uhr

Sa 8:00 - 17:00 Uhr

Kursnummer: 77901

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic  
05572/3894-536  
kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung - Gastgewerbe

Die Befähigungsprüfung besteht aus zwei Modulen:  
Modul 1: schriftlicher Teil  
Modul 2: mündlicher Teil

### Entfall von Modul 1:

Für alle, die die Unternehmerprüfung bereits anderweitig erfolgreich abgelegt haben oder aufgrund einer bereits absolvierten kaufmännischen Ausbildung (beispielsweise kaufmännische Lehre, Handelsschule, Handelsakademie) die Unternehmerprüfung nicht ablegen müssen, entfällt der schriftliche Teil der Prüfung.

### Voraussetzungen

Mindestalter von 18 Jahren.  
Der Vorbereitungskurs ist nicht verpflichtend, Sie werden in diesem Kurs jedoch optimal auf die Prüfung vorbereitet.

### Inhalt

#### Modul 1

##### Schriftlicher Teil

- Kaufmännische Unternehmensführung
- Kostenrechnung, Kalkulation und Controlling
- Marketing
- Unternehmensorganisation und Management

#### Modul 2

##### Mündlicher Teil

- Lebensmittelkunde, Grundzüge der Ernährungslehre, Küchenkunde
- Getränk Kunde
- Servierkunde
- Logiskunde
- Lebensmittelhygiene
- Unfallverhütung
- Umweltschutz
- Ausgewählte Rechtsbereiche, Privat-, Arbeits- und Steuerrecht

**Trainingseinheiten:** 128

**Beitrag:** € 1.925,- (für beide Module inklusive Skripten)  
€ 1.160,- (für mündlichen Teil)

**Ort:** WIFI Dornbirn

### Prüfungsgebühr

Für die Prüfungsanmeldung ist Frau Hannah Fässler vom Prüfungsservice der Wirtschaftskammer Vorarlberg zuständig.  
05522/305-492

faessler.hannah@wkv.at

**Ort:** WIFI Hohenems

**19.2. - 9.5.2026**

Di + Do 18:00 - 22:00 Uhr

Sa 8:00 - 14:00 Uhr

Kursnummer: 75910

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic

05572/3894-536

kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung Gastgewerbe eingeschränkt auf die Beherbergung

Die Teilnahme am Kurs ist verpflichtend. Die Anwesenheit muss mindestens 90 % betragen. Für das Modul 1 - kaufmännische Unternehmensführung ist eine schriftliche Prüfung abzuliegen.

### Zielgruppe

Gilt für die Betriebsarten Apartementhotel, Frühstückspensionen und Hotel-Garni ab 10 Betten.

### Inhalt

#### Modul 1 - Kaufmännische Unternehmensführung

- Finanzbuchhaltung
- Kostenrechnung, Kalkulation und Controlling
- Marketing
- Unternehmensorganisation und Management

#### Modul 2 - Fachlicher Teil

- Logiskunde
- Ausgewählte Rechtsbereiche: Privat-, Arbeits- und Steuerrecht

### Prüfung

Für alle, die die Unternehmerprüfung bereits anderweitig erfolgreich abgelegt haben oder aufgrund einer bereits absolvierten kaufmännischen Ausbildung (beispielsweise kaufmännische Lehre, Handelsschule, Handelsakademie) die Unternehmerprüfung nicht

ablegen müssen, entfällt der schriftliche Teil der Prüfung. Für die Prüfungsanmeldung ist Frau Hannah Fäßler vom Prüfungsservice der Wirtschaftskammer Vorarlberg zuständig.

**Beitrag:** Modul 1 + 2 € 1.300,-

Nur Modul 2 € 510,-

**Ort:** WIFI Hohenems

**9.9. - 18.10.2025**

Di + Do 18:00 - 22:00 Uhr

Sa 8:00 - 14:00 Uhr

Kursnummer: 75810

**19.2. - 9.5.2026**

Di + Do 18:00 - 22:00 Uhr

Sa 8:00 - 14:00 Uhr

Kursnummer: 75915

### Persönliche Beratung

Gamze Kilic

05572/3894-536

kilic.gamze@vlbg.wifi.at



## Lernmodell LENA - entdecken Sie die Freude am Lernen

**Lernen können ist im Berufsleben längst eine Schlüsselqualifikation. Das WIFI fördert gezielt Ihre Selbstlernkompetenz: Trainer:innen unterstützen Sie dabei, selbst Lösungen zu erarbeiten und in der Praxis umzusetzen. Das WIFI-Lernmodell LENA: LEBendig & NACHhaltig - stellt Ihre Lernprozesse in den Mittelpunkt.**

### LERNEN MIT UND FÜR DIE PRAXIS

Ein Schwerpunkt in allen WIFI-Kursen ist die Praxis. Aus der Lernforschung wissen wir, dass Erwachsene am besten anhand von persönlichen Beispielen lernen. So können Sie Ihre Lösungen sofort in Ihrem Job umsetzen!

### ONLINE LERNEN LERNEN

Für alle, die sich effektiv vorbereiten möchten, gibt es das WIFI-Selbstlern-Tool „Lernen lernen“. Die Online-Plattform unterstützt Sie dabei, Ihre Selbstlernkompetenz zu entwickeln: [wifi.at/lernen](https://www.wifi.at/lernen)





© Wenzon | stock.adobe.com



## ALLER ANFANG IST LEICHT.



Der schnellste  
Weg zu unseren  
Services.

### WKO SERVICE PAKET

#### Gründung und Übergabe

Der Schritt in die Selbstständigkeit muss gut überlegt werden und es gilt vieles abzuwägen. Das WKO Gründerservice unterstützt Sie dabei und macht Ihnen den Anfang leicht – ob durch persönliche Beratungen, maßgeschneiderte Online-Tools oder im Rahmen von Netzwerktreffen.

**wko.at**