



KOCH/KÖCHIN- MODUL 2 FÜR LEHRLINGE IM 2. LEHRJAHR

MÄRZ 2019

Zu den Besten gehören?
Zusatzqualifikation mit Abschluss - Fokus
auf Spaß an fachlicher Weiterbildung mit
Stars aus der Branche - coole Atmosphäre.

Schwerpunkte: Pasta, Fisch, Desserts

TAG 01 HANDWERKLICHE GESCHICKLICHKEIT IN DER PASTAKÜCHE

HANDWERKLICHE GESCHICKLICHKEIT IN DER PASTAKÜCHE BIS ZUR VOLLENDUNG
Nudeln machen glücklich – selbstgemachte Nudeln noch viel mehr. Tortellini, Fettuccine, Pappardelle, Ravioli, Cannelloni und Panzerotti... schier unendlich scheint die bunte Welt der Teigwaren. Lernen aus Meisterhand, wie Sie aus einfachen Grundzutaten, feinen Füllungen und raffinierten Saucen die köstlichen Nudelvarianten gewandt kreieren können. Entdecken Sie die traditionelle italienische Küche mit Küchenmeister [Florian Huber](#).

Wann: 13. März 2019
Wo: WIFI Salzburg
Leitung: KM Florian Huber

TAG 02 BETRIEBSBESUCH HANGAR 7 & MODERNE PATISSERIE

DAS FEINE HANDWERK MIT DEN KLEINEN SÜSSEN VERFÜHRUNGEN
Pralinen, Petit Four, Konfekt, Macarons... mit [Tina Tagwercher](#).

BETRIEBSBESUCH IN DER WELT DES HANGAR 7 & RESTAURANT „IKARUS“
Besichtigung und Führung des Hangar 7, Besichtigung und Führung des Restaurants „IKARUS“
Gespräch und Diskussionsrunde mit dem Elsässer Spitzenkoch und Executive Chef [Martin Klein](#).

Wann: 27. März 2019
Wo: WIFI Salzburg
Leitung: Tina Tagwercher, BA
Thomas M. Walkensteiner

TAG 03 SCHÄTZE AUS SEE UND MEER PRÜFUNG UND KURSABSCHLUSS

ALLES AUS SEE & MEER „FISCHE, SCHALEN- & KRUSTENTIERE“
Wir zeigen Ihnen die moderne, leichte Fischküche in Zusammenklang mit innovativen Brat- und Gartechniken. Hier isst das Auge mit: Anrichtetechniken und Mengen am Teller sind entscheidend mit Küchenmeister [Alexander Forbes Junior](#).

Der letzte Modultag schließt mit der Abschlussprüfung und anschließender Zeugnisverleihung ab.

Wann: 28. März 2019
Wo: WIFI Salzburg
Leitung: KM Alexander Forbes jun.
Thomas M. Walkensteiner

DIE VORTRAGENDEN



**Thomas M.
Walkensteiner**

Sterne Koch aus
Leidenschaft



**Alexander Forbes
Junior**

Küchenmeister, Chefkoch
im Verwöhnhotel Berghof
St. Johann/Pg., Obmann
Salzburger Köche, Trainer
des Jugendnationalteams
der Köche



Tina Tagwercher

Unternehmerin,
Konditorin,
Pâtissière und
WIFI Trainerin



Florian Huber

Küchenmeister
Küchenchef im
Winterstellgut in Annaberg
Obmann-Stellvertreter der
Salzburger Köche

ANMELDUNG

KOCH / KÖCHIN - MODUL 2

Ich melde hiermit folgende Lehrlinge an:

Name

Name

Name

Betrieb

Mail

Tel.

Datum, Unterschrift

Anmeldung per Mail an
office@tourismus-akademie.at

KOSTEN

950,- zzgl. MwSt. pro Lehrling für alle 3 Tage

FÖRDERUNG FÜR DEN BETRIEB:

Zusatzausbildungen über das Berufsbild hinaus werden im Ausmaß von 75 % der Kosten bis zu einer Gesamthöhe von 2.000,- pro Lehrling über die gesamte Ausbildungsperiode gefördert.

Wir unterstützen Sie bei der Abwicklung!

WANN UND WO?

jeweils von 09:00 - 17:00 Uhr

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg

ANMELDUNG

Tourismus Akademie Salzburg
Julius-Raab-Platz 1
5027 Salzburg

Tel.: + 43 6412 43 43 oder 06462 34 73

Fax: + 43 6462 28 47

office@tourismus-akademie.at



Regina Nussbaumer, MAS
Geschäftsführung



Christina Juric
Sekretariat



**TOURISMUS
AKADEMIE
SALZBURG**