

WIFI Deutschlandsberg  
WIFI Südsteiermark  
WIFI Voitsberg



# Aus- und Weiterbildung in Ihrer Nähe – 2025/26

## Die Ansprechpartner in Ihrer WKO-Regionalstelle Deutschlandsberg

**Mag. Michael Fischer, LL.B.oec.**

Regionalstellenleiter  
0316 601-9210  
deutschlandsberg@wkstmk.at

**Nicole Jamnik**

Office Management  
0316 601-9212  
deutschlandsberg@wkstmk.at

**KoR Manfred Kainz**

Regionalstellenobmann  
0316 601-9200  
deutschlandsberg@wkstmk.at

**Dagmar Seiner**

Office Management  
0316 601-9213  
deutschlandsberg@wkstmk.at

## Die Ansprechpartner in Ihrer WKO-Regionalstelle Südsteiermark

**Mag. Martin Heidinger**

Regionalstellenleiter  
0316 601-9410  
martin.heidinger@wkstmk.at

**Gabriele Mally**

Office Management  
0316 601-9413  
gabriele.mally@wkstmk.at

**Mag. Dr. Dietmar Helmut Schweigg**

Regionalstellenobmann  
0316 601-9400  
suedsteiermark@wkstmk.at

**Nico Ziegler**

Office Management  
0316 601-9414  
nico.ziegler@wkstmk.at

## Die Ansprechpartner in Ihrer WKO-Regionalstelle Voitsberg

**Mag. Lukas Kalcher**

Regionalstellenleiter  
0316 601-9710  
lukas.kalcher@wkstmk.at

**Sonja Lackner**

Office Management  
0316 601-9713  
sonja.lackner@wkstmk.at

**KoR Peter Sükar**

Regionalstellenobmann  
0316 601-9700  
voitsberg@wkstmk.at

**Martina Krill**

Office Management  
0316 601-9712  
martina.krill@wkstmk.at

## Inhalt

Management, Unternehmensführung .....	04
Persönlichkeit .....	06
Berufsmatura, Lehre mit Matura .....	09
Rechnungswesen, Personalverrechnung .....	12
Office Management .....	16
Technik .....	17
Tourismus, Gastronomie .....	18
Wein.....	19

[illegible]

# Maßgeschneiderte Aus- und Weiterbildung nach Maß

- **Lösungen**, die genau auf Ihre Ziele abgestimmt sind
- **Unterstützung** in der strategischen Personalentwicklung
- **Trainingsintensität** und **Ort** nach Ihren Wünschen
- **Termine**, die sich nach Ihren Arbeitsbedingungen richten
- Wahl aus dem **größten Trainerpool Österreichs**
- Neueste Lernmethoden und **Trends**
- Optimierung Ihres **Bildungsbudgets**
- Professionelles **Projekt- und Prozessmanagement** sowie Prozessbegleitung

Investieren Sie in die Zukunft Ihres Teams und Ihres Betriebs, wir beraten Sie gerne, wie wir Ihr Unternehmen auf einen höheren Level bringen können!

## Kontakt

**Mag. David Schütze, MBA**  
Teamleiter FIT  
0316 602-1261  
david.schuetze@stmk.wifi.at



## Management Unternehmensführung

### Ausbildertraining

Lehrberechtigte, Ausbilder und Bildungsverantwortliche sehen sich immer mehr mit der Notwendigkeit konfrontiert, sich rechtzeitig auf die laufenden Veränderungen in der Berufswelt einzustellen.

Das Ausbildertraining vermittelt Lehrberechtigten, Ausbilder:innen und Bildungsverantwortlichen praxisnah die für die Lehrlingsausbildung erforderlichen pädagogischen, psychologischen und rechtlichen Kenntnisse. Das Ausbildertraining ist gesetzlich der Ausbilderprüfung gleichgestellt. Den Abschluss der Ausbildung bildet ein Fachgespräch (CBT-Lernerfolgskontrolle), welches als gesetzliche Ausbilderprüfung anerkannt wird.

Betrachten Sie das Ausbildertraining als persönlichkeitsbildende Maßnahme, um Sie auf Ihre zukünftigen Aufgaben als Ausbilder:in vorzubereiten und sich mit Ihrer Rolle und dem Umgang mit anderen Menschen auseinanderzusetzen.

#### Anwesenheitspflicht:

Wir weisen darauf hin, dass die Anwesenheitspflicht beim WIFI Ausbildertraining – im Gegensatz zu anderen WIFI Kursen – nicht 75 %, sondern 100 % ist, da 40 Unterrichtseinheiten vorgeschrieben sind: „Im Ausmaß von 40 UE, die mit einem Fachgespräch abgeschlossen werden, müssen die für die Ausbildung von Lehrlingen erforderlichen pädagogisch-psychologischen, ausbildungsplanerischen und ausbildungsmethodischen sowie rechtlichen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden.“

Das Ausbildertraining wird  
von der SFG gefördert!



**40 Std. € 680,-**

WIFI-WKO Deutschlandsberg | 72500.035

06.10. - 10.10.2025 | Mo-Fr 9.00-17.00

Live Online | 72500.055

03.11. - 13.11.2025 | Mo-Do 8.00-13.00

Live Online | 72500.105

19.01. - 29.01.2026 | Mo-Do 8.00-13.00

WIFI-WKO Voitsberg | 72500.125

02.03. - 06.03.2026 | Mo-Fr 8.00-16.00

WIFI-WKO Leibnitz | 72500.135

09.03. - 13.03.2026 | Mo-Fr 9.00-17.00

Live Online | 72500.185

15.06. - 25.06.2026 | Mo-Do 8.00-13.00



# Management, Unternehmensführung

## WIFI Online Information Unternehmertraining

Informieren Sie sich bequem und kostenlos über unser Angebot – wann und wo Sie möchten! Unsere Online-Information steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung. Einfach auf der WIFI-Website [www.stmk.wifi.at/unternehmertraining](http://www.stmk.wifi.at/unternehmertraining) die Infotermine aufrufen und buchen, wenige Minuten später erhalten Sie die Anmeldebestätigung und die Zugangsdaten zur Lernplattform.

**1 Std. kostenlos**

Online | 69316.014

Start jederzeit möglich!



## Unternehmertraining

Das Unternehmertraining vermittelt in Grundzügen alles, was Sie brauchen, um den Überblick über Ihr Geschäft zu behalten und fundierte Entscheidungen zu treffen. So viel Buchhaltung und Kostenrechnung, dass Sie für Finanz- und Steuerberater ein gut vorbereiteter Gesprächspartner sind. So viel Rechtskunde, wie Sie im Wirtschaftsleben brauchen. Dazu Organisation, Marketing, Personalmanagement und Kommunikation. Das Unternehmertraining ist zugleich aber auch die Grundausstattung für den Unternehmerberuf: Das „Chef-Wissen“, ohne dass ein Start in die Selbstständigkeit zum Hasardspiel würde. Dieses Unternehmertraining bereitet zugleich auf die Unternehmerprüfung nach der Gewerbeordnung vor. Mit der Ablegung der Unternehmerprüfung haben Sie gleichzeitig auch die Ausbilderprüfung absolviert.

**168 Std. Teilzahlung: 3 x € 735,-** oder einmalig € 2.100,- bei Veranstaltungsbeginn

WIFI-WKO Leibnitz | 69517.055

06.10. - 11.12.2025 | Mo-Fr 18.00-22.00,  
teilweise Sa 8.30-16.30

WIFI-WKO Voitsberg | 69517.075

10.11.2025 - 09.02.2026 | Mo-Fr 18.00-22.00

WIFI-WKO Deutschlandsberg | 69517.135

09.03. - 28.05.2026 | Mo-Fr 18.00-22.00



## Persönlichkeit

# Führungskräfteakademie – Das Entwicklungsprogramm für Führungskräfte

### Konzept

Immer dann, wenn Resultate nicht mehr durch Fleiß und Wirken des Einzelnen erreicht werden können, wenn es andere braucht, um Ziele zu erreichen, beginnt Führung. Durch Sachkompetenz macht man zwar auf sich aufmerksam, durch Führungs- und Sozialkompetenz erzielt man jedoch nachhaltige Erfolge im Sinne des Unternehmens.

Der Weg zur erfolgreichen Führungskraft ist eine anspruchsvolle und komplexe Herausforderung. Verantwortung für Mitarbeiterinnen zu übernehmen, erfordert nicht nur Mut und innere Bereitschaft zur Reflexion, sondern setzt auch entsprechendes Know-how voraus. So soll eine Führungskraft erfolgsorientiert, Neuem gegenüber aufgeschlossen, motivationsstark und kritikfähig sein, sowie die Fähigkeit zu konzeptionellem Denken haben. Wir trainieren diese Fähigkeiten und die dazugehörigen Methoden und zeigen, wie Sie diese in der Praxis anwenden können.

### Ziele der Führungskräfteakademie


Die Führungskräfteakademie ist ein konsistent aufgebautes Programm mit dem Schwerpunkt der individuellen Anpassung und Festigung von Führungskompetenzen mit Bezug und Transfer in den Berufs- und Lebensalltag.

Die wichtigsten Ziele sind:

- Wesentliche Grundlagen und Zusammenhänge einer resultat- und mitarbeiterorientierten Führung aufzuzeigen
- Grundlegendes Führungswissen zu erwerben
- Instrumente und Methoden der Führung kennenzulernen und in ihrer effektiven Anwendung zu üben
- Die Bedeutung der sozialen Kompetenz zu erkennen und das eigene Verhalten in Führungsprozessen zu verbessern
- Eigene Stärken im Auftreten und Wirken zu erkennen und noch besser zur Geltung zu bringen

Durch das in der Akademie vermittelte Wissen sowie die am eigenen Leib gemachten Erfahrungen entwickeln Sie Ihre Kreativität und Intuition und gewinnen vor allem eines: Sie erleben Ihre Arbeit als Freude.

## Diplom Führungskräfteakademie



Abschlusspräsentation vor Kommission	8 Stunden
Leadership – Führung unter dem Aspekt der Persönlichkeit	16 Stunden
Souveränität und Ausstrahlung	16 Stunden
Systemisches Projektmanagement für Führungskräfte	16 Stunden
Klärende Kommunikation und Konflikte	16 Stunden
Führung und Veränderung	16 Stunden
Die Rolle und die Instrumente der Führung	16 Stunden
Durchführung einer Potenzialanalyse	4 Stunden
Führungsqualität und Gruppendynamik	16 Stunden



## Informationsabend

### Zielgruppe

Die Akademie richtet sich an alle Führungskräfte und insbesondere an jene, die es noch werden wollen. Damit kann ein konstruktiver und gewinnbringender Austausch an Know-how zwischen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern gewährleistet werden; erfahrene Führungskräfte entwickeln ihre Kompetenzen, „Nachwuchsführungskräfte“ lernen von den „Besten“, den Erfahrungen anderer.

Zum Beispiel: Menschen, die in Zukunft mehr Verantwortung für sich, für das Unternehmen und für Mitarbeiterinnen übernehmen wollen, Führungskräfte, die zum Thema Führung ein Fresh-up wünschen, Projektleiter, Team-, Abteilungs- und Bereichsleiter.

### Voraussetzungen

Die Voraussetzungen zur Teilnahme an der Führungskräfteakademie bilden das Bedürfnis und die Ambition an sich und seinen Fähigkeiten arbeiten zu wollen, mit dem Ziel in Zukunft erfolgreicher zu führen, besser zu kommunizieren, Konflikte lösungsorientiert zu bewältigen, Potenziale von Mitarbeiterinnen besser zu erkennen und entwickeln zu können und insbesondere sich selbst in einer Führungsrolle besser zu verstehen und seine eigenen Fähigkeiten zu schärfen. Auf Wunsch haben Sie die Möglichkeit, Ihre persönlichen Ziele im Vorfeld in einem ausführlichen Gespräch mit der Lehrgangsleitung zu reflektieren.

### Aktuelle Querschnittsthemen in mehreren Modulen

- Herausforderung der unterschiedlichen Generationen
- Digitalisierung in der Führung
- Gesundheit & gesundes Führen

### Methode

Der Einsatz von interaktiven Lehr- und Lernmethoden ist ein zentraler Punkt in unserem Lernkonzept. Wir arbeiten intensiv an Ihren eigenen Themenstellungen und garantieren höchsten Praxisbezug.

Gruppenarbeiten, kollektive Fallberatungen und die Bearbeitung von Umsetzungsansätzen mit Realbezug tragen zur Festigung des Gelernten und zu einem bestmöglichen Transfer in die Praxis bei. Der Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmenden wird darüber hinaus eine Bereicherung darstellen.

### Die Module

- Führungsqualität und Gruppendynamik
- Durchführung einer Potenzialanalyse
- Die Rolle und die Instrumente der Führung
- Führung und Veränderung
- Klärende Kommunikation und Konflikte
- Systemisches Projektmanagement für Führungskräfte
- Souveränität und Ausstrahlung
- Leadership – Führung unter dem Aspekt der Persönlichkeit

### Informationsabend Führungskräfteakademie

Sie interessieren sich für die Führungskräfteakademie? Dann ist dieser kostenlose Infoabend die ideale Gelegenheit, sich ausführlich über alle Inhalte und Zielsetzungen zu informieren. Wir präsentieren die Akademie und der Lehrgangsleiter steht Ihnen persönlich für Fragen zur Verfügung. Aus organisatorischen Gründen ersuchen wir um Anmeldung zum Infoabend. Danke!

#### 2 Std. kostenlos

Lehrbeauftragter: Mag. Dr. Anton Monsberger

WIFI Süd | 01471.015

11.09.2025 | Do 18.00-20.00

Live Online | 01871.015

18.09.2025 | Do 18.00-20.00

### Führungskräfteakademie – das Entwicklungsprogramm für Führungskräfte

**124 Std. Teilzahlung: 12 x € 445,-** oder  
einmalig € 5.100,- bei Veranstaltungsbeginn

Gartenhotel Ochensberger | 01470.015

29.10.2025 - 11.06.2026 | lt. Stundenplan  
unter [www.stmk.wifi.at/führung](http://www.stmk.wifi.at/führung)



## Wirtschaftsethik als Erfolgsfaktor für zukunftsorientierte Unternehmen

In einer Welt, die sich rasant verändert, ist wirtschaftlicher Erfolg ohne Ethik und Werte kaum vorstellbar. Unser Seminar „Wirtschaftsethik als Erfolgsfaktor für zukunftsorientierte Unternehmen“ hilft Ihnen, ethische Grundsätze in Ihrem Unternehmen effektiv umzusetzen. Erschließen Sie den Vorteil einer wertorientierten Kultur, um Glaubwürdigkeit zu stärken und nachhaltigen Erfolg sicherzustellen.

Das Seminar beleuchtet, wie Wirtschaftsethik zum Schlüsselfaktor für Unternehmen wird. Sie erkunden:

- Grundlagen wirtschaftsethischen Denkens
- Stärkenorientierte Führungsansätze
- Positive Fehlerkultur als Innovationsressource
- Ethische Entscheidungsmodelle und Reflexionsmethoden
- Praktische Tools zur Förderung einer konstruktiven Feedbackkultur

Dieses Programm richtet sich an jene, die für ethische Unternehmensführung stehen:

- Geschäftsführer:innen
- Führungskräfte
- HR-Verantwortliche
- Teams im Wandel
- Organisationen, die wertorientiert und zukunftsfähig handeln wollen

Es gibt keine speziellen Voraussetzungen für die Teilnahme am Kurs. Jede:r mit Interesse an Wirtschaftsethik und Führungskultur ist herzlich willkommen.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, wirtschaftliche Erfolge und Ethik zu vereinen! Melden Sie sich für unser Seminar jetzt an und gehen Sie den ersten Schritt zu einer zukunftsfähigen Unternehmensführung.

**16 Std. € 530,-**

Live Online | 18410.025

21.10. - 23.10.2025 |

Di 8.00-14.00, Mi + Do 8.00-13.00

Live Online | 18410.045

16.12. - 18.12.2025 |

Di 8.00-14.00, Mi + Do 8.00-13.00

## WIFI Online Information Train The Trainer

Informieren Sie sich bequem und kostenlos über unser Angebot – wann und wo Sie möchten! Unsere Online-Information steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung. Einfach auf der WIFI-Website [www.stmk.wifi.at/ttt](http://www.stmk.wifi.at/ttt) die Infotermine aufrufen und buchen, wenige Minuten später erhalten Sie die Anmeldebestätigung und die Zugangsdaten zur Lernplattform.

**1 Std. kostenlos**

Online | 01423.014

Start jederzeit möglich!

**Nächster Kursstart im WIFI Süd: Mi, 05.11.2025**

## WIFI Online Information Diplomlehrgang Kommunikationstrainer

Informieren Sie sich bequem und kostenlos über unser Angebot – wann und wo Sie möchten! Unsere Online-Information steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung. Einfach auf der WIFI-Website [www.stmk.wifi.at/kommunikationstrainer](http://www.stmk.wifi.at/kommunikationstrainer) die Infotermine aufrufen und buchen, wenige Minuten später erhalten Sie die Anmeldebestätigung und die Zugangsdaten zur Lernplattform.

**1 Std. kostenlos**

Online | 01462.014

Start jederzeit möglich!

**Nächster Kursstart im WIFI Süd:  
[stmk.wifi.at/kommunikationstrainer](http://stmk.wifi.at/kommunikationstrainer)**

## WIFI Online Information Soft Skills Akademie - Persönlichkeit und Kommunikation

Informieren Sie sich bequem und kostenlos über unser Angebot – wann und wo Sie möchten! Unsere Online-Information steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung. Einfach auf der WIFI-Website [www.stmk.wifi.at/softskills](http://www.stmk.wifi.at/softskills) die Infotermine aufrufen und buchen, wenige Minuten später erhalten Sie die Anmeldebestätigung und die Zugangsdaten zur Lernplattform.

**1 Std. kostenlos**

Online | 01469.014

Start jederzeit möglich!

**Nächster Kursstart im WIFI Süd: Fr, 14.11.2025**





## Berufsmatura Lehre mit Matura

### Informationsabend Berufsmatura & Lehre mit Matura

Informieren Sie sich an diesem Informationsabend ausführlich über die Berufsmatura und das kostenlose Modell für Lehrlinge „Lehre mit Matura“. Näheres erfahren Sie vorab auf unserer Homepage unter [www.stmk.wifi.at/matura](http://www.stmk.wifi.at/matura).

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich zu diesem Informationsabend anzumelden. Danke!

#### 2 Std. kostenlos

WIFI Süd | 66548.015

18.08.2025 | Mo 18.00-20.00

WIFI Süd | 66549.035

03.11.2025 | Mo 18.00-20.00

**Individuelle Beratungstermine unter 0316 602 355.**

### Berufsmatura – Vorbereitungslehrgang Mathematik

Bereiten Sie sich in diesem 218 Stunden dauernden, akkreditierten Lehrgang auf die Ablegung der Berufsmatura im Fach Mathematik vor. Im Preis inbegriffen sind Bücher bzw. Arbeitsmaterialien sowie die Prüfungsgebühr beim ersten Prüfungsantritt. Die Prüfung wird am WIFI abgelegt.

**218 Std. Teilzahlung: 15 x € 93,-** oder  
einmalig € 1.315,- bei Veranstaltungsbeginn

WIFI Süd | 66550.015

25.09.2025 - 10.09.2026 | Do 8.00-13.00

WIFI Süd | 66550.025

25.09.2025 - 07.01.2027 | Do 18.00-22.00

WIFI Süd | 66550.035

03.02.2026 - 04.05.2027 | Di 18.00-22.00

## Berufsmatura – Vorbereitungslehrgang Deutsch

Bereiten Sie sich in diesem 218 Stunden dauernden, akkreditierten Lehrgang auf die Ablegung der Berufsmatura im Fach Deutsch vor. Im Preis inbegriffen sind Bücher bzw. Arbeitsmaterialien. Die Prüfung wird an einer öffentlichen Schule abgelegt, die Prüfungsgebühr ist nicht im Kurspreis inkludiert.

**218 Std. Teilzahlung: 15 x € 93,-** oder  
einmalig € 1.315,- bei Veranstaltungsbeginn

WIFI Süd | 66551.015

22.09.2025 - 05.10.2026 | Mo 8.00-13.00

WIFI Süd | 66551.025

24.09.2025 - 27.01.2027 | Mi 18.00-22.00

WIFI Süd | 66551.045

11.02.2026 - 26.05.2027 | Mi 18.00-22.00

## Berufsmatura – Vorbereitungslehrgang Englisch

Bereiten Sie sich in diesem 200 Stunden dauernden, akkreditierten Lehrgang auf die Ablegung der Berufsmatura im Fach Englisch vor. Im Preis inbegriffen sind Bücher bzw. Arbeitsmaterialien sowie die Prüfungsgebühr beim ersten Prüfungsantritt. Die Prüfung wird am WIFI abgelegt.

**200 Std. Teilzahlung: 15 x € 93,-** oder  
einmalig € 1.315,- bei Veranstaltungsbeginn

WIFI Süd | 66552.015

23.09.2025 - 22.09.2026 | Di 8.00-13.00

WIFI Süd | 66552.025

24.09.2025 - 02.12.2026 | Mi 18.00-22.00

WIFI Süd | 66552.035

23.02.2026 - 31.05.2027 | Mo 18.00-22.00

## Berufsmatura – Vorbereitungslehrgang Betriebswirtschaft und Rechnungswesen

Dieser 200 Stunden dauernde, akkreditierte Lehrgang bereitet Sie auf die Ablegung der Berufsmatura im Fachbereich Betriebswirtschaft vor. Im Preis inbegriffen sind umfangreiche Arbeitsunterlagen sowie die Prüfungsgebühr beim ersten Prüfungsantritt. Die Prüfung wird am WIFI abgelegt.

**200 Std. Teilzahlung: 15 x € 96,-** oder  
einmalig € 1.365,- bei Veranstaltungsbeginn

WIFI Süd | 66553.015

07.10.2025 - 12.01.2027 | Di 18.00-22.00

WIFI Süd | 66553.025

26.02.2026 - 24.06.2027 | Do 18.00-22.00

## Step by Step – der Einstieg in das Ausbildungsmodell

Ins Modell „Lehre mit Matura“ starten wir mit einem Basiskurs in Deutsch, Mathematik und Englisch, verteilt auf 44 Kursstunden. Hier werden bereits in der Schule erlernte Stoffgebiete der 8. Schulstufe wiederholt – für Sie also ein Startvorteil ins Modell! Nach positiver Absolvierung des Basiskurses beginnen Sie die Vorbereitungslehrgänge – und entscheiden selbst, welchen Gegenstand Sie als ersten besuchen möchten. Jedes Fach schließt unmittelbar nach Ende des Lehrganges mit einer Matura-Teilprüfung ab. Wenn Sie alle vier Teilprüfungen absolviert haben, erhalten Sie dafür Ihr Maturazeugnis!

Am Beginn Ihrer Überlegungen empfiehlt es sich, einen unserer Informationsabende zu besuchen. Hier haben Sie die Möglichkeit, sich über die Ausbildung im Detail zu informieren und Ihre individuellen Fragen zu stellen.

### Maturazeugnis

Teilprüfung Fachbereich

Teilprüfung Mathematik

Teilprüfung Englisch

Teilprüfung Deutsch

Vorbereitungslehrgang Fachbereich  
inklusive E-Learning 205 Stunden

Vorbereitungslehrgang Mathematik  
inklusive E-Learning 223 Stunden

Vorbereitungslehrgang Englisch  
inklusive E-Learning 205 Stunden

Vorbereitungslehrgang Deutsch  
inklusive E-Learning 223 Stunden

Basiskurs inklusive E-Learning 44 Stunden

# Berufsmatura, Lehre mit Matura

## Basiskurs Lehre mit Matura

Der Basiskurs umfasst 44 Lehreinheiten in Deutsch, Englisch und Mathematik auf dem Niveau der 8. Schulstufe.

Alle Interessenten müssen aufgrund der Förderrichtlinie des Bundesministeriums diesen Basiskurs besuchen, unabhängig vom Vorbereitungslehrgang, der als erstes gewählt wird. Nach diesem Basiskurs wird mittels Orientierungs-Check und Abschlussgespräch entschieden, wer aufgrund von Motivation, Leistungsbereitschaft und Durchhaltevermögen zum Einstieg in Lehre mit Matura zugelassen wird und den ersten Vorbereitungslehrgang besuchen darf.

### 44 Std. kostenlos

WIFI Süd | 66546.015

23.08. - 20.09.2025 | Sa 8.00-16.00

WIFI Süd | 66546.025

27.08. - 20.09.2025 | Mo+Mi 18.00-22.00

WIFI Süd | 66546.045

11.11.2025 - 17.01.2026 | Di 18.00-22.00

WIFI Süd | 66546.035

15.11.2025 - 17.01.2026 | Sa 8.00-12.00

## Lehre mit Matura – Vorbereitungslehrgang Mathematik

Bereiten Sie sich mit diesem 223 Stunden dauernden, akkreditierten Lehrgang auf die Ablegung der Matura im Fach Mathematik im Rahmen des Ausbildungsmodells „Lehre mit Matura“ vor. Die Prüfung wird am WIFI abgelegt.

### 223 Std. kostenlos

WIFI Süd | 66560.015

25.09.2025 - 10.09.2026 | Do 8.00-13.00

WIFI Süd | 66560.025

25.09.2025 - 07.01.2027 | Do 18.00-22.00

WIFI Süd | 66560.035

03.02.2026 - 04.05.2027 | Di 18.00-22.00

## Lehre mit Matura – Vorbereitungslehrgang Deutsch

Bereiten Sie sich mit diesem 223 Stunden dauernden, akkreditierten Lehrgang auf die Ablegung der Matura im Fach Deutsch im Rahmen des Ausbildungsmodells „Lehre mit Matura“ vor. Die Prüfung wird an einer öffentlichen Schule abgelegt.

### 223 Std. kostenlos

WIFI Süd | 66561.015

22.09.2025 - 05.10.2026 | Mo 8.00-13.00

WIFI Süd | 66561.025

24.09.2025 - 27.01.2027 | Mi 18.00-22.00

WIFI Süd | 66561.045

11.02.2026 - 26.05.2027 | Mi 18.00-22.00

## Lehre mit Matura – Vorbereitungslehrgang Englisch

Bereiten Sie sich mit diesem 205 Stunden dauernden, akkreditierten Lehrgang auf die Ablegung der Matura im Fach Englisch im Rahmen des Ausbildungsmodells „Lehre mit Matura“ vor. Die Prüfung wird am WIFI abgelegt.

### 205 Std. kostenlos

WIFI Süd | 66562.015

23.09.2025 - 22.09.2026 | Di 8.00-13.00

WIFI Süd | 66562.025

24.09.2025 - 02.12.2026 | Mi 18.00-22.00

WIFI Süd | 66562.035

23.02.2026 - 31.05.2027 | Mo 18.00-22.00

## Lehre mit Matura – Vorbereitungslehrgang Betriebswirtschaft und Rechnungswesen

Bereiten Sie sich mit diesem 205 Stunden dauernden, akkreditierten Lehrgang auf die Ablegung der Matura im Fachbereich Betriebswirtschaft und Rechnungswesen im Rahmen des Ausbildungsmodells „Lehre mit Matura“ vor. Die Prüfung wird am WIFI abgelegt.

### 205 Std. kostenlos

WIFI Süd | 66563.015

07.10.2025 - 12.01.2027 | Di 18.00-22.00

WIFI Süd | 66563.025

26.02.2026 - 24.06.2027 | Do 18.00-22.00



## Rechnungswesen Personalverrechnung

### Informationsabend Buchhaltungsausbildungen

An diesem Informationsabend erfahren Sie alle Details über die Ausbildungen im Bereich Buchhaltung: Buchhaltung 1, Buchhaltung 2, Buchhalterlehrgang und Bilanzbuchhalterlehrgang. Die wesentlichen Punkte sind dabei Einstiegsvoraussetzungen bzw. Einstiegsniveau, Prüfungszugang und Berufschancen.

#### 2 Std. kostenlos

Live Online | 23330.015

04.09.2025 | Do 18.00-19.30

Live Online | 23330.025

18.11.2025 | Di 18.00-19.30

Live Online | 23330.035

19.05.2026 | Di 18.00-19.30

Zur Überprüfung Ihres Einstiegsniveaus empfehlen wir, den Einstufungstest für die Buchhaltungsausbildungen zu absolvieren. Diesen Test finden Sie auf unserer Website unter [www.stmk.wifi.at/buchhaltungstest](http://www.stmk.wifi.at/buchhaltungstest)

### Buchhaltung I

Starten Sie Ihre Karriere in der Buchhaltung! Der Kurs Buchhaltung I ist die Basis für Ihre Ausbildung als WIFI-Buchhalter:in bzw. WIFI-Bilanzbuchhalter:in. Für diesen Kurs sind keinerlei Vorkenntnisse bzw. Einstiegsvoraussetzungen erforderlich!

Sie erlernen die Grundlagen der doppelten Buchführung und können laufende Geschäftsfälle buchen. Der Schwerpunkt liegt auf dem praktischen Üben des Gelernten, damit Sie Ihr Wissen im Beruf auch umsetzen können. Ihre Trainer:innen stellen Ihnen dafür eine umfangreiche Belegsammlung zur Verfügung. Am Ende des Kurses wird eine schriftliche Prüfung durchgeführt und ein Zeugnis ausgestellt.

#### 64 Std. € 830,-

WIFI-WKO Leibnitz | 23501.015

29.09. - 03.12.2025 | Mo, Mi 18.00-22.00

WIFI-WKO Voitsberg | 23501.095

27.01. - 26.03.2026 | Di, Do 18.00-22.00



## Buchhaltung II

Der Kurs Buchhaltung II ist der Aufbaukurs für Teilnehmer:innen von Buchhaltung I bzw. mit Vorkenntnissen in der Doppelten Buchhaltung. Nach Abschluss des Kurses können Sie laufende und ausgewählte Geschäftsfälle verbuchen sowie Monatsabschlüsse erstellen. Sie erkennen dabei auftretende Probleme und wissen, wann Sie Hilfe holen müssen. Damit ist Buchhaltung II die beste Vorbereitung für den Lehrgang Buchhaltung. Am Ende des Kurses wird eine schriftliche Prüfung durchgeführt und ein Zeugnis ausgestellt.

**68 Std. € 910,-**

WIFI-WKO Leibnitz | 23502.015

12.01. - 18.03.2026 | Mo, Mi 18.00-22.00

WIFI-WKO Voitsberg | 23502.095

14.04. - 18.06.2026 | Di, Do 18.00-22.00

## Buchhaltung am PC

Ein Reinschnuppern in die Buchhaltung am PC mittels eines Buchhaltungsprogrammes! Inhalte sind das Verbuchen von Kassabewegungen, Eingangsrechnungen und Ausgangsrechnungen, weiters Bankbuchungen, Umsatzsteuervoranmeldung sowie die Anlagenbuchhaltung.

Grundkenntnisse in der EDV und der Buchhaltung werden vorausgesetzt.

**16 Std. € 570,-**

WIFI-WKO Leibnitz | 23531.015

27.03. - 28.03.2026 |

Fr 14.00-22.00, Sa 8.30-16.30

WIFI-WKO Voitsberg | 23531.095

26.06. - 27.06.2026 |

Fr 14.00-22.00, Sa 8.30-16.30

## Diplom „Buchhaltungs-Assistent“

Starten Sie Ihre Karriere in der Buchhaltung! Wenn Sie die Prüfungen Buchhaltung I und Buchhaltung II sowie das Seminar Buchhaltung am PC erfolgreich absolviert haben, erhalten Sie auf Wunsch das Diplom „Buchhaltungs-Assistent/in“.

## Diplom Bilanzbuchhaltung

### Bilanzbuchhaltungsprüfung

<b>Diplomlehrgang Bilanzbuchhaltung</b>	<b>252 Stunden</b>
Bilanzierung	120 Stunden
Steuerrecht	64 Stunden
Kostenrechnung	40 Stunden
Unternehmens- und Bürgerliches Recht	20 Stunden
Unternehmensfinanzierung	8 Stunden

## Diplom Buchhaltung

### Buchhaltungsprüfung

<b>Diplomlehrgang Buchhaltung</b>	<b>188 Stunden</b>
Buchhaltung	92 Stunden
Steuerrecht	56 Stunden
Kostenrechnung	12 Stunden
Unternehmens- und Bürgerliches Recht	16 Stunden
Zahlungs- und Kapitalverkehr	12 Stunden

## Diplom Buchhaltungs-Assistenz

<b>Buchhaltungs-Assistenz</b>	<b>148 Stunden</b>
Buchhaltung am PC	16 Stunden
Buchhaltung II	68 Stunden
Buchhaltung I	64 Stunden

### Informationsabend Buchhaltungsausbildung

## Diplomlehrgang Buchhaltung

Der Diplomlehrgang Buchhaltung ist eine in der Wirtschaft anerkannte Qualifikation für eine Tätigkeit im Rechnungswesen. Der Lehrgang richtet sich an Personen mit fundierten Grundkenntnissen aus dem Bereich der Buchhaltung. Vor dem Einstieg sollten Sie daher eine Ausbildung (WIFI Buchhaltung II, HAK bzw. vergleichbare Schulausbildung) oder eine mehrjährige Tätigkeit in der Buchhaltung vorweisen können.

Das Lehrgangsziel ist die Verbuchung verschiedenster Geschäftsfälle wie Rechnungsabgrenzungen, Wareneinsatz, Eigenverbrauch, Leasing, Ermittlung Aktivposten über die Einnahmen-Ausgaben-Rechnung bis zur Führung des Anlagevermögens unter Berücksichtigung von Steuerbegünstigungen. Der Buchhaltungslehrgang ist damit die beste Vorbereitung auf die Buchhalterprüfung.

**188 Std. Teilzahlung: 6 x € 435,-** oder  
einmalig € 2.490,- bei Veranstaltungsbeginn

WIFI-WKO Deutschlandsberg | 23503.015

13.10.2025 - 27.05.2026 | Mo, Mi 18.00-22.00

## Buchhaltungsprüfung

Die Buchhaltungsprüfung führt zum Abschluss „WIFI-Buchhalter:in“ und richtet sich an Absolvent:innen des Buchhaltungslehrganges oder Personen mit adäquatem Wissen.

Die schriftliche Prüfung umfasst die Gebiete Buchhaltung und Kostenrechnung/Kalkulation. Die mündliche Prüfung wird aus den Fächern Buchhaltung, Kostenrechnung, Unternehmens- und Bürgerliches Recht, Steuerrecht sowie Zahlungs- und Kapitalverkehr abgenommen.

Als allgemeine Zulassungsbedingung zur Prüfung gelten:

- eine eineinhalbjährige Tätigkeit im Rechnungswesen
- für Absolventen einer HAK eine einjährige Tätigkeit im Rechnungswesen
- Absolventen eines facheinschlägigen Hochschulstudiums (BWL, Wirtschaftspädagogik, FH Rechnungswesen & Controlling, ...) können ohne weitere Voraussetzungen zur Prüfung antreten.

Der positive Abschluss des WIFI-Lehrganges und der Prüfung wird mit dem Diplom „WIFI-Buchhalter:in“ beurkundet. Nach positiver Prüfung wird ein Zeugnis ausgestellt. Die am WIFI angebotenen Buchhaltungsprüfungen können bei inhaltlicher Vergleichbarkeit auf schriftliche Teile der Fachprüfungen nach § 13 Abs. 1 Bilanzbuchhaltungsgesetz angerechnet werden. Diese Überprüfung erfolgt bei der Bilanzbuchhaltungsbehörde.

**9 Std. € 460,-**

WIFI-WKO Deutschlandsberg | 23504.015

29.05. - 11.06.2026

schriftliche Prüfung: 29.05.2026, WIFI Süd

mündliche Prüfung: 11.06.2026,

WIFI-WKO Deutschlandsberg

## Praxistest Buchhaltung

Der Praxistest Buchhaltung bietet die Möglichkeit, den für den Antritt zur Buchhaltungs- bzw. Bilanzbuchhaltungsprüfung geforderten Praxisnachweis zu erbringen. Ein positiv abgelegter Praxistest berechtigt jedenfalls zum Prüfungsantritt (Buchhalter- wie auch Bilanzbuchhalterprüfung). Dieser Praxistest beinhaltet praxisrelevante Aufgaben rund um die Buchhaltung und wird schriftlich abgenommen. Nach bestandem Praxistest können Sie sich zum gewünschten Prüfungstermin anmelden.

**2 Std. € 100,-**

WIFI Süd | 23510.015

Termin nach individueller Vereinbarung unter  
0316 602 338!

## Akademie für Personalverrechnung

Die Personalverrechner-Akademie ist eine Weiterbildung für Personen, die über entsprechende berufliche Praxis in der Personalverrechnung verfügen. Hier kann man sich vertiefendes Wissen aneignen oder die eigenen Aufgabenbereiche einer inhaltlichen Überprüfung unterziehen. Die Aufnahme in die Ausbildung ist an spezifisches Vorwissen gebunden. Als bedingendes Kriterium seitens der Lehrgangsleitung gilt eine positiv abgelegte Personalverrechner-Prüfung. Sollten Sie keine Personalverrechner-Prüfung haben, jedoch über eine mehrjährige Erfahrung in der Personalverrechnung verfügen, so können Sie über das Aufnahmeverfahren ebenso an der Ausbildung teilnehmen.

**160 Std. Teilzahlung: 7 x € 470,-** oder

einmalig € 3.150,- bei Veranstaltungsbeginn

WIFI Süd | 24520.015

13.10.2025 - 13.05.2026 | Mo, Mi 18.00-22.00

## Die Arbeitnehmerveranlagung – Wie sparen sie Lohnsteuer?

Das Steuerrecht mit seinen Ausnahmen ist heute komplizierter denn je zuvor. Längst hat man den Überblick verloren. Bei diesem Seminar erfahren Sie die wichtigsten Grundlagen, aktuelle Änderungen und erlernen Tricks, um Ihre Steuerlast zu senken! So vermeiden auch Sie unnötige Kostenbelastungen und nutzen steuerliche Begünstigungen zu Ihrem finanziellen Vorteil.

### Schwerpunkte:

- Allgemeines zur Lohn- und Einkommenssteuer
- Steuertarif
- Absetzbeträge und Negativsteuer
- Geltendmachung von Sonderausgaben
- Werbungskosten
- Außergewöhnliche Belastungen und Freibeträge
- Sonstige steuerliche Begünstigungen

**4 Std. € 85,-**

WIFI Süd | 24511.015

05.03.2026 | Do 18.00-21.30

## Einnahmen-Ausgaben-Rechnung kompakt

Dieses Seminar vermittelt aktuelles und sofort in der Praxis anwendbares Fachwissen aus dem Bereich der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung. Dabei stehen das Wesen, die Funktionsweise und die rationelle Organisation der Einnahmen-Ausgaben-Rechnung im Mittelpunkt. Weitere Inhalte sind die selbstständige Führung aller Pflichtaufzeichnungen, eine Einführung in die Umsatzsteuer sowie die Erstellung der monatlichen Umsatzsteuervoranmeldung.

Aufbauend darauf werden dann die Jahresabschlussarbeiten, das Anlagenverzeichnis sowie ein Katalog wesentlicher Betriebsausgaben behandelt. Der Lernstoff wird mit praxisorientierten Übungsbeispielen anschaulich dargelegt. Für diesen Kurs sind keinerlei Vorkenntnisse bzw. Einstiegsvoraussetzungen erforderlich.

**16 Std. € 445,-**

Live Online | 29503.015

13.10. - 21.10.2025 | Mo, Di 8.30-12.30

Live Online | 29503.035

11.05. - 19.05.2026 | Mo, Di 8.30-12.30

## Aktuelles in der Personalverrechnung und GPLB

Der Jahreswechsel zieht für die Personalverrechnung jährlich große organisatorische Herausforderungen nach sich. Es ist daher besonders wichtig, sich frühzeitig auch mit den gesetzlichen Änderungen zum Jahreswechsel zu befassen. Deshalb werden in diesem Seminar alle gesetzlichen Änderungen zum 1.1., die für die Personalverrechnung von Bedeutung sind, behandelt.

Zusätzlich wird auf die aktuelle, für die Personalverrechnung relevante Rechtsprechung eingegangen - dies im besonderen Hinblick auf die Rechtsprechung nach GPLBs. Außerdem werden häufige Beanstandungen bei GPLBs aufgezeigt.

Ein Seminar für Praktiker in der Lohnverrechnung von Praktikern aus der GPLB!

**4 Std. € 240,-**

WIFI-WKO Deutschlandsberg | 24507.025

25.11.2025 | Di 13.30-17.00

WIFI-WKO Leibnitz | 24507.065

01.12.2025 | Mo 18.00-22.00

## Neuerungen in der Personalverrechnung: Lohnsteuer und sonstige Abgaben

Diese Informationsveranstaltung bringt alle Neuregelungen der Personalverrechnung im Bereich Lohnsteuer mit Stichtag Jahreswende und richtet sich an Personen, die im Bereich der Personalverrechnung tätig sind. Sie vermeiden damit teure Fehler und bleiben top informiert, denn in diesem Seminar erhalten Sie wichtige Tipps für Ihre berufliche Praxis!

**3 Std. € 140,-**

WIFI-WKO Leibnitz | 24502.025

19.01.2026 | Mo 13.00-15.30

## Neuerungen in der Personalverrechnung: Arbeits- und Sozialversicherungsrecht

Diese Informationsveranstaltung bringt alle Neuregelungen der Personalverrechnung im Bereich Arbeits- und Sozialversicherungsrecht mit Stichtag Jahreswende und richtet sich an Personen, die im Bereich der Personalverrechnung tätig sind. Sie vermeiden damit teure Fehler und bleiben top informiert, denn in diesem Seminar erhalten Sie wichtige Tipps für Ihre berufliche Praxis!

**3 Std. € 140,-**

WIFI-WKO Leibnitz | 24508.025

19.01.2026 | Mo 16.00-18.30



# Office Management

## Verhalten am Telefon

In vielen Geschäftsbeziehungen ist das Telefongespräch der wesentlichste zwischenmenschliche Kontakt. Über den rein akustischen Kontakt sollen Professionalität, Vertrauenswürdigkeit und Kompetenz glaubwürdig vermittelt werden. Wie Ihnen das gelingt, erfahren Sie in diesem 2-tägigen Seminar. Sie lernen die wichtigsten Grundsätze der Gesprächsführung und den Aufbau eines Telefongesprächs kennen.

Spezielle Tipps helfen Ihnen, auf Ihre Gesprächspartner individuell einzugehen. Gemeinsam werden die Grundlagen kundenorientierter Gesprächsführung erarbeitet. Sie trainieren das richtige Fragen, aktives Zuhören und professionelles Weiterverbinden. Auch Strategien für schwierige Gesprächssituationen werden besprochen.

**16 Std. € 510,-**

WIFI Süd | 30516.015

11.11. - 20.11.2025 | Di, Do 14.00-18.00

WIFI Süd | 30516.025

04.03. - 05.03.2026 | Mi, Do 8.00-16.00

WIFI Süd | 30516.035

04.05. - 05.05.2026 | Mo, Di 8.00-16.00





## Technik

### Führen von Hubstaplern

In diesem Kurs erlangen Sie die auf Grund des § 62 des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes BGBl. Nr. 450/1994 und der Fachkenntnisnachweis-Verordnung BGBl. II Nr. 13/2007 notwendigen Fachkenntnisse für das Führen von Hubstaplern.

#### Inhalte:

- Allgemeines über den Betrieb von Hubstaplern
- Vorschriften und Normen
- Grundlagen der Mechanik, Elektrotechnik und Hydraulik des Hubstaplers
- Aufbau des Hubstaplers
- Sicherheitseinrichtungen des Hubstaplers
- Hubstaplerbetrieb
- Praktisches Fahren und Arbeiten mit dem Hubstapler

Die Ausbildung schließt mit Prüfung und der Ausstellung des behördlich vorgeschriebenen Zeugnisses ab.

Hinweis: Die Unterrichtssprache und Prüfungssprache ist Deutsch. Wir empfehlen das Level B2.

**25 Std. € 450,-**

WIFI-WKO Leibnitz | 42500.025

22.09. - 24.09.2025 | Mo, Di, Mi 8.00-17.00

WIFI-WKO Deutschlandsberg | 42500.075

13.04. - 15.04.2026 | Mo, Di, Mi 8.00-17.00



## Tourismus Gastronomie

### Hygieneschulung

Dieses Seminar bietet eine Einführung in das Hygienemanagement nach den aktuellen gesetzlichen Vorgaben im Bereich der Lebensmittelhygiene.

Mit schriftlichen Dokumentationsblättern und Infomaterial für Mitarbeiter werden Anleitungen zur raschen Umsetzung des geforderten HACCP-Konzepts geboten. Damit können auch kleine und mittlere Gastronomiebetriebe rasch und effizient die neuen Anforderungen erfüllen.

Diese Veranstaltung entspricht auch der Grundanforderung der Lebensmittelaufsicht des Landes Steiermark für eine Mitarbeiterschulung in Gastronomiebetrieben.

**5 Std. € 165,-**

WIFI-WKO Deutschlandsberg | 58506.015

14.10.2025 | Di 13.00-18.00

WIFI-WKO Voitsberg | 58506.045

25.02.2026 | Mi 13.00-18.00

WIFI-WKO Leibnitz | 58506.055

14.04.2026 | Di 13.00-18.00

### Allergenkennzeichnung für die Gastronomie

Die Informationspflicht über die 14 Hauptallergene laut EU-Informationsverordnung ist seit 13.12.2014 anzuwenden. Es regelt die Informationspflicht bzw. Kennzeichnung von Lebensmitteln und „losen Waren“ über Zutaten, die Allergien oder Le-

bensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können. Darunter fallen auch Gerichte, die in Gastgewerbebetrieben und Hotelrestaurants serviert werden.

Erfahren Sie, wie Sie die gesetzlichen Anforderungen in die Praxis umsetzen!

#### Inhalte:

- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV)
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an den Endverbraucher.

Die Teilnehmer erhalten abschließend eine Kursbesuchsbestätigung, die bei Bedarf der Lebensmittelaufsicht vorgelegt werden kann.

**2 Std. € 100,-**

Live Online | 58405.015

22.09.2025 | Mo 19.00-21.00

Live Online | 58405.025

19.01.2026 | Mo 19.00-21.00

Live Online | 58405.035

22.06.2026 | Mo 19.00-21.00



Wein

### WIFI-Wein-Welt Basisseminar

Ihr Einstieg in die faszinierende Welt des Weins. Das Wissen um Wein liegt nicht nur in der Gastronomie, sondern auch im Privatbereich mehr denn je im Trend.

Dieses Seminar bringt Ihnen humorvoll und kurzweilig die allgemeinen Grundkenntnisse zum Thema Wein näher. Sie lernen hier die einzelnen Verkostungstechniken und Verkostungsstandards kennen. Ihre persönlichen Möglichkeiten können Sie in einer „Geruchsschule“ und einem Geschmacksschwellentest überprüfen. Verkostungsbeispiele österreichischer Spitzenqualitäten sollen das Wein-Erlernen noch leichter machen.

#### Die Schwerpunkte des Seminars sind:

- Weinverkostungsstandards nach Checklisten
- Rebsorten/Synonyme
- Etikettensprache, Überblick über das Weinland Österreich
- Trink-Serviertemperaturen
- Weinlagerung mit Einkauf
- Viele Profi-Tipps

Dieses Seminar ist für alle Weininteressierten konzipiert und als Geschenk bestens geeignet.

**8 Std. € 140,-**

Weingut E. u. W. Polz Spielfeld | 70422.045

29.11.2025 | Sa 9.00-17.00

Weinbauschule Silberberg | 70422.055

14.02.2026 | Sa 9.00-17.00

Weinbauschule Silberberg | 70422.105

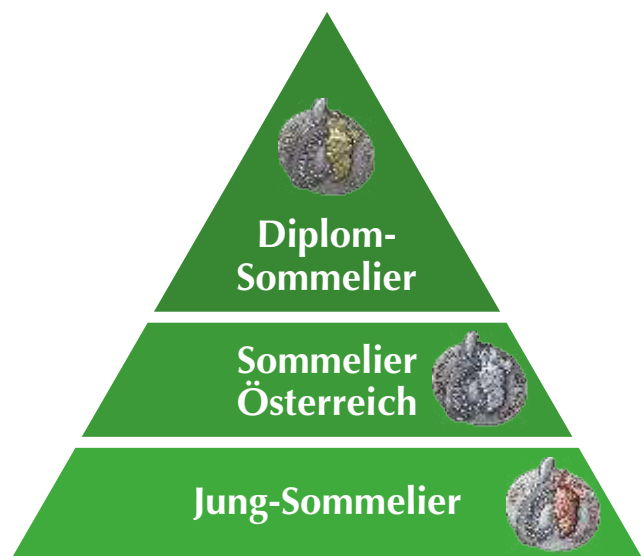
09.05.2026 | Sa 9.00-17.00

Weingut E. u. W. Polz Spielfeld | 70422.125

27.06.2026 | Sa 9.00-17.00



# WIFI-WEIN-WELT – Diplomausbildungen



## Ausbildung zum Jung-Sommelier

Die Ausbildung zum Jungsommelier ist die erste Stufe in der Sommelierausbildung. Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren und ist auch für Quereinsteiger gut geeignet.

### Die Inhalte sind:

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

### Voraussetzungen:

Der Lehrgang kann ohne fachliche Voraussetzungen besucht werden. Das Mindestalter zur Teilnahme beträgt 18 Jahre.

**80 Std. € 1.350,-**

WIFI Süd | 70420.015

10.10. - 15.11.2025 |

Fr 14.00-21.30, Sa 9.00-17.00

WIFI Süd | 70420.035

02.03. - 13.03.2026 | Mo-Fr 9.00-17.00



## Prüfung Jung-Sommelier

Prüfung für Absolventen der Ausbildung zum Jungsommelier. Nach positivem Abschluss erhalten Sie das Zeugnis Jung-Sommelier und sind berechtigt, an der Ausbildung zum Sommelier-Österreich teilzunehmen.

**8 Std. € 210,-**

WIFI Süd | 70421.015

21.11.2025 | Sa 9.00-17.00

WIFI Süd | 70421.035

26.03.2026 | Do 9.00-17.00



### Ausbildung zum Jung-Sommelier kompakt mit eLearning

Die Ausbildung zum Jungsommelier ist die erste Stufe in der Sommelierausbildung. Dieser Lehrgang ist die ideale Basisausbildung für all jene, die beruflich mit Wein zu tun haben oder sich sehr für dieses Thema interessieren und ist auch für Quereinsteiger gut geeignet.

#### Die Inhalte sind:

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

Bei diesem Lehrgang zum Jung-Sommelier haben Sie eine Präsenzzeit von 48 Stunden an 6 Tagen (anstatt wie im „klassischen“ Lehrgang 80 Stunden an 10 Tagen) und ergänzend dazu erarbeiten Sie selbstständig, nach genauer Anleitung unseres Lehrgangsleiters, Theorie-Inhalte von zu Hause aus.

Beim ersten Termin im WIFI erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten zu unserem Online-Lernsystem und alle Unterlagen für das Selbststudium.

Während der Dauer des Lehrganges erarbeiten Sie sich auch selbstständig Lerninhalte, die Ihnen online über Ihren Computer zur Verfügung gestellt werden.

An jedem Unterrichtstag im WIFI wiederholen wir in kompakter Form die bisherigen Inhalte (auch jene, die Sie zu Hause selbst erarbeitet haben) und kommen so gut gemeinsam an das Ziel.

#### Voraussetzungen:

Der Lehrgang kann ohne fachliche Voraussetzungen besucht werden.

**48 Std. € 1.350,-**

WIFI Süd | 70425.015

18.04. - 27.06.2026 | Sa 9.00-17.00

### Prüfung Jung-Sommelier kompakt mit eLearning

Prüfung für Absolventen der Ausbildung zum Jung-Sommelier. Nach positivem Abschluss erhalten Sie das Zeugnis Jung-Sommelier und sind berechtigt, an der Ausbildung zum Sommelier-Österreich teilzunehmen.

**8 Std. € 210,-**

WIFI Süd | 70426.015

04.07.2026 | Sa 9.00-17.00

## Genuss kann man schenken



Geburtstag, Weihnachten, Vater- und Muttertag oder einfach nur ein Dankeschön – es gibt immer wieder Anlässe, bei denen man unsicher ist, welches Geschenk die größte Freude bereiten könnte. Dann sind unsere WIFI-WEIN-WELT-Gutscheine die richtige Wahl! Unser Programm bietet Ihnen eine exklusive Auswahl an Top-Seminaren rund um das Thema Wein.

#### Informationen:

Dagmar Mödritscher  
0316 602-338  
dagmar.moedritscher@stmk.wifi.at  
[www.stmk.wifi.at/wein](http://www.stmk.wifi.at/wein)

### Ausbildung zum Sommelier-Österreich

Ihre Top-Qualifikation für spannende Berufsperspektiven in der Welt des Weines. Die Ansprüche der Weinliebhaber werden immer höher.

Umso gefragter ist der top-ausgebildete Sommelier, der den Gästen mit umfassendem Wissen und einem untrüglichen Geschmackssinn beratend zu Seite stehen kann.

Qualifizieren auch Sie sich jetzt für Ihre Karriere in einem Spitzenbereich der Gastronomie: der Welt des Weines.

Der WIFI-Lehrgang Ausbildung zum Sommelier-Österreich ist eine anerkannte Top-Ausbildung für Tätigkeiten in Restaurants und im Weinhandel.

Sie vertiefen Ihr Wissen um den österreichischen Wein und bereiten sich mit viel Praxis auf den gefragten Beruf des Sommeliers vor.

#### Die Inhalte:

Der berufsbegleitende Lehrgang umfasst 132 Lehreinheiten samt Exkursionen. Perfektionieren Sie Ihre Kompetenzen in den Bereichen Sensorik:

- Degustation österreichischer Weine
- Weingesetz und Etikettenansprache
- Weinbau und Kellertechnik
- Weinland Österreich
- Getränkekunde
- Weinservice, Weinservierarten
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Kommunikation und Umgang mit Gästen

Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab. Sie erhalten das anerkannte WIFI-Zeugnis Sommelier-Österreich, das Ihnen in der Gastronomie und im Weinhandel Karriereperspektiven eröffnet.

**140 Std. € 2.300,-**

WIFI Süd | 70411.015

06.10. - 25.11.2025 | Mo, Di 9.00-17.00,  
1 x Mittwoch

Weinbauschule Silberberg | 70411.025

12.01. - 30.01.2026 | Mo-Sa 9.00-17.00

WIFI Süd | 70411.045

14.04. - 17.06.2026 | Di-Mi 9.00-17.00,  
1 x Montag

### Prüfung Sommelier-Österreich

Prüfung für Absolventen der Ausbildung zum „Sommelier-Österreich“. Nach positivem Abschluss erhalten Sie das Zeugnis „Sommelier-Österreich“ und sind berechtigt, an der Ausbildung zum Diplom-Sommelier teilzunehmen.

**16 Std. € 420,-**

WIFI Süd | 70412.015

01.12. - 02.12.2025 | Mo, Di 9.00-17.00

WIFI Süd | 70412.025

23.02. - 24.02.2026 | Mo, Di 9.00-17.00

WIFI Süd | 70412.045

30.06. - 01.07.2026 | Di, Mi 9.00-17.00

# Wein

## Ausbildung zum Diplom-Sommelier

International anerkannte Top-Qualifikation in der Welt des Weines.

Ansprechende Weinkarten, gut gepflegte heimische Weine 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.

Qualifizieren auch Sie sich für eine steile Karriere in Gastronomie, Hotellerie und Weinhandel.

Im WIFI-Lehrgang zum Diplom-Sommelier verfeinern Sie in intensiven Trainings Ihre Sensorik und perfektionieren Ihr Fachwissen über die nationale und internationale Weinwelt.

### Die Inhalte:

- Internationale Weinwirtschaft wie Frankreich, Italien, Spanien, neue Welt etc.
- Internationale Schaumweine und Fortified Wine
- Gourmetkunde
- Genussworkshop
- Käse und Getränke
- Weinpräsentation Deutsch und Englisch
- Kommunikation und Persönlichkeitstraining

Der Lehrgang schließt mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung ab.

Als Absolvent erhalten Sie das in der Wirtschaft international anerkannte WIFI-Diplom und das Diplom-Sommelier Abzeichen.

**128Std. € 2.550,-**

Weinbauschule Silberberg | 70418.015

19.01. - 06.02.2026 | Mo-Fr 9.00-17.00,

1 x Samstag

WIFI Süd | 70418.025

13.04. - 23.06.2026 | Mo, Di 9.00-17.00

## Prüfung Diplom-Sommelier

Prüfung für Absolventen der Ausbildung zum „Diplom-Sommelier“. Nach positivem Abschluss erhalten Sie das in der Wirtschaft international anerkannte WIFI-Diplom und das Diplom-Sommelier Abzeichen.

**16 Std. € 450,-**

WIFI Süd | 70419.015

16.03. - 17.03.2026 | Mo, Di 9.00-17.00

WIFI Süd | 70419.025

06.07. - 07.07.2026 | Mo, Di 9.00-17.00

## Für Sie da:

**Regionalstelle Deutschlandsberg** – WKO Steiermark – Frauentaler Str. 53, 8530 Deutschlandsberg

**Nicole Jamnik**

Office Management

0316 601-9212

deutschlandsberg@wkstmk.at

**Dagmar Seiner**

Office Management

0316 601-9213

deutschlandsberg@wkstmk.at

**Regionalstelle Südsteiermark** – WKO Steiermark – Leopold Feßler-Gasse 1, 8430 Leibnitz

**Gabriele Mally**

Office Management

0316 601-9413

gabriele.mally@wkstmk.at

**Nico Ziegler**

Office Management

0316 601-9414

nico.ziegler@wkstmk.at

**Regionalstelle Voitsberg** – WKO Steiermark – Conrad-von-Hötzendorf-Straße 14, 8570 Voitsberg

**Sonja Lackner**

Office Management

0316 601-9713

sonja.lackner@wkstmk.at

**Martina Krill**

Office Management

0316 601-9712

martina.krill@wkstmk.at

**WIFI Kundenservice**

0316 602-1234

info@stmk.wifi.at

powered by

