



TOP DIPLOM
LEHRGANG

Leitfaden Sommelier/-ère Ausbildungen

Kursjahr 2010/2011

Änderungen und Druckfehler vorbehalten



Sehr geehrte Interessentin! Sehr geehrter Interessent!

Weinwissen ist Image-Sache geworden und davon profitiert auch das Berufsbild des Sommeliers bzw. der Sommelière.

Der Gast hat in den letzten Jahren sein Wissen enorm vergrößert, und der Anspruch an Qualität steigt ständig. Erwartet wird nicht nur hohe Qualität des Produktes, sondern auch Qualität in Beratung und Kulinarik.

Aktuelle Umfragen in der Gastronomie ergaben einige Themenbereiche, die dem Gast besonders wichtig sind:

- Welcher Wein passt zu welchem Gericht?
- Welche Temperatur braucht welcher Wein?
- Welches Glas bringt den Wein optimal zur Geltung?
- Wie soll ein Wein kurz und prägnant beschrieben werden?

All dies und noch viel mehr gilt es im Diplom-Sommelierkurs gemeinsam zu erarbeiten und praxisgerecht umzusetzen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lernen und viel Erfolg bei der Umsetzung!

WIFI Wien
Aus- und Weiterbildung

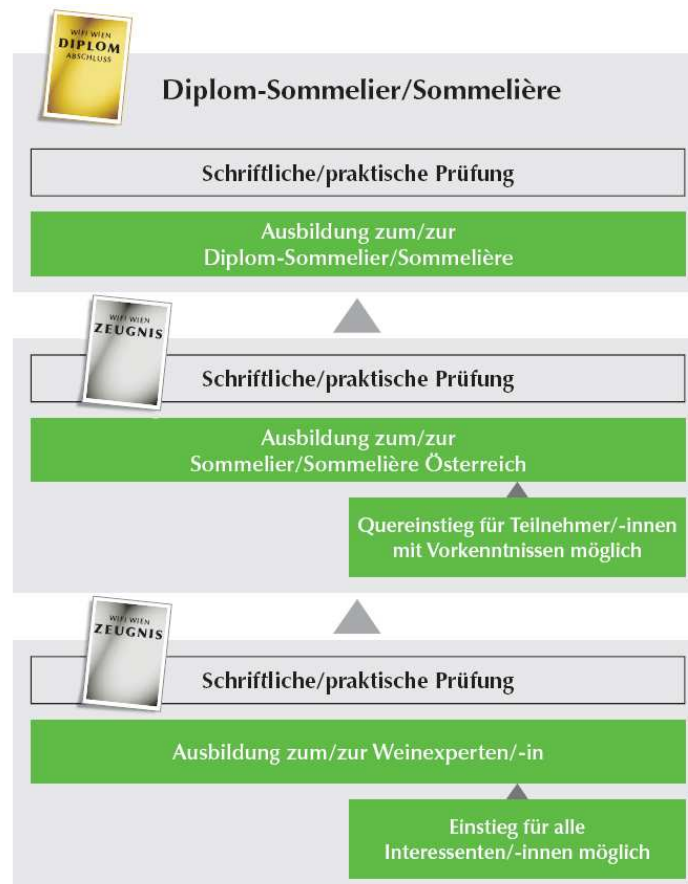


Ihr Zusatznutzen auf einen Blick

- **WIFI@community**
Download von Lernunterlagen, Diskussionsforum, Chatroom, interner Mailverkehr
- **Wirtschaftspatenschaft**
Das Konzept dieses Top-Diplom-Lehrganges wurde mit einem Paten aus der Wirtschaft entwickelt.
- **Weinpfarrer Hans Denk:** *“Genießen ist das bewusste Wahrnehmen der Schöpfung Gottes – und die Sommellerie trägt dazu einen beachtlichen Anteil bei! Der WIFI-Diplomsommelierlehrgang hat sich stets als Basis des guten Geschmacks erwiesen, und die fundierte Ausbildung ist in der weiten Welt von Wein und Kulinarik nicht mehr weg zu denken.“*
- **Feierliche Diplomverleihung**
- **Absolventenbetreuung**



Aufbau des Lehrganges in 3 Stufen



Ziele

Ausbildung zum Weinexperten/zur Weinexpertin

60 Lehreinheiten

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

Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière Österreich

140 Lehreinheiten

Dieser umfangreiche Lehrgang vermittelt fundiertes Wissen um den österreichischen Wein und die allgemeine Getränkemode 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 Weinansprache mit einer Fülle an Degustationen und erstellen eine repräsentative österreichische Weinkarte.



Ausbildung zum/zur Diplom Sommelier/Sommelière

116 Lehreinheiten

Dieser weiterführende Lehrgang führt Sie vom/von der Sommelier/Sommelière Österreich direkt zum Diplom. 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 sowie in der nationalen als auch internationalen Gastronomie.

Teilnehmer/-innen

Teilnahmevoraussetzungen

Ausbildung zum Weinexperten/zur Weinexpertin

- Keine speziellen Kenntnisse erforderlich
- Liebe zum Wein und Interesse am Berufsbild des Sommeliers/der Sommelière

Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière Österreich

- Lehrabschluss als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in oder
- Absolvent/-in der Jungsommelier-Ausbildung oder WIFI Ausbildung zum/zur Weinexperten/-in oder
- Absolvent/-in des Aufbaulehrganges 2 der Weinakademie Österreich sowie
- Nachweis über 2 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, Fachhandel oder Weinbau (1 Jahr bei Doppellehre)



Ausbildung zum/zur Diplom Sommelier/Sommelière

- Abgeschlossene Ausbildung zum Sommelier/Sommelière Österreich (Buchungs-Nr. 96130)

Informationsveranstaltungen

Wir empfehlen Ihnen den Besuch der **kostenlosen Informationsveranstaltungen** und ersuchen um schriftliche Anmeldung.

Maximale Teilnehmeranzahl/Gruppengröße

Jeder Ausbildungsteil wird mit mindestens 12 Teilnehmer/-innen gestartet, das Teilnehmermaximum pro Block beträgt 18 Personen.

Auswahlverfahren

- Für die Anmeldung zum Sommelier/zur Sommelière Österreich ersuchen wir um Übermittlung der erforderlichen Nachweise.

Inhalte

Ausbildung zum Weinexperten/zur Weinexpertin

- Sensorik
- Kellertechnik
- Weinland Österreich
- allgemeine Getränk Kunde
- Wein international
- Wein und Kulinarik
- Weinservice inklusive Gläserkunde und Accessoires

Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière Österreich

- Weinbau
- Kellertechnik
- Weingesetz
- Weinland Österreich
- Weinbau international
- allgemeine Getränk Kunde
- Wein und Kulinarik
- Weinservice, Gläserkunde und Accessoires
- Kalkulation
- Weinkarten
- Verkaufstraining
- Exkursion
- Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte



Ausbildung zum/zur Diplom Sommelier/Sommelière

- Weinpräsentation englisch:
 - Verkauf
 - Analyse
 - Beschreibung nach den Mastersommelier-Richtlinien
- Wein international:
 - Frankreich
 - Italien, Portugal
 - Spanien
 - USA
 - Chile
 - Argentinien
 - Deutschland
 - Schweiz
 - Südost- und Osteuropa sowie neue Märkte

Zeitlicher Aufbau

Alle drei Lehrgänge der Ausbildung finden überwiegend Montag von 09.00 – 17.00 Uhr und Dienstag 09.00 Uhr – 13.00 Uhr am WIFI Wien statt.

Den exakten Stundenplan erhalten Sie zu Kursbeginn.

Termine

Informationsabende (kostenlos)

Buchungs-Nr. 96123/010	30.03.2010	18.00 – 20.00 Uhr
Buchungs-Nr. 96133/010	07.09.2010	18.00 – 20.00 Uhr

Lehrgänge

Ausbildung zum Weinexperten/zur Weinexpertin

Buchungs-Nr. 96122/010 Start: 02.05.2011

Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière Österreich

Buchungs-Nr. 96130/010 Start: 20.09.2010

Ausbildung zum/zur Diplom Sommelier/Sommelière

Buchungs-Nr. 96131/010 Start: 17.01.2011

Veranstaltungsort

Bis auf die angesetzten Exkursionen werden alle Unterrichtseinheiten am WIFI Wien abgehalten.

Abschluss/Prüfung

Es gilt die WIFI Prüfungsordnung in der aktuellen Fassung, vom Präsidium der Wirtschaftskammer Österreich beschlossen und vom Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend zur Kenntnis genommen.

Jeder Teil der Ausbildung wird mit einer schriftlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen, die als Voraussetzung für das jeweils nächste Modul gelten. Die entsprechenden Prüfungstermine werden im Rahmen der Lehrgänge bekannt gegeben.

Kosten

Alle angeführten Kosten verstehen sich **inklusive Getränke, Speisen sowie Unterlagen** für die Lehrgänge

Ausbildungskosten

Ausbildung zum Weinexperten/zur Weinexpertin

Lehrgang: Euro 600,00

Prüfung: Euro 150,00

Ausbildung zum Sommelier/zur Sommelière Österreich

Lehrgang: Euro 1.450,00

Prüfung: Euro 290,00

Ausbildung zum/zur Diplom Sommelier/Sommelière

Lehrgang: Euro 1.200,00

Prüfung: Euro 310,00

Die WIFI-Teilzahlung

Finanzieren Sie Ihre Bildung ohne zusätzliche Kosten und unkompliziert

Das Teilzahlungsservice des WIFI Wien macht es möglich. Um Ihnen die Finanzierung zu erleichtern, können Sie von der Möglichkeit profitieren, die Kosten für Ihren Kurs oder Lehrgang in Raten zu bezahlen. Ohne Mehrkosten und ohne zahlreiche Formulare ausfüllen zu müssen!

So geht es:

- Bitte geben Sie uns unbedingt **vor** Veranstaltungsbeginn Ihren Teilzahlungswunsch bekannt.
- Die Teilzahlung erfolgt immer **innerhalb** der Dauer der Weiterbildungsveranstaltung.
- Die minimale Anzahl der Raten beträgt **zwei**, die maximale **fünfzehn**.
- **Je nach Kursdauer** können Sie die Anzahl der Raten mit dem Kundenservice des WIFI Wien vereinbaren.
- Die Teilbeträge werden in **gleich hohen Raten** im monatlichen Rhythmus von Ihnen bezahlt.

Informationen erhalten Sie beim Kundenservice des WIFI Wien, Kontaktformular www.wifiwien.at/kontakt, Tel. 01/476 77-5555.

WIFI-Bildungsgutscheine

Mit dem WIFI Wien Bildungsgutscheinen die Zukunft gestalten

Der Wettbewerbsdruck auf die Unternehmen und damit auch auf die Mitarbeiter/-innen wird weiter zunehmen. Gezielte Weiterbildung ist die beste Investition, um im permanenten Wettbewerb bestehen zu können. Jeder einzelne ist gefordert, rechtzeitig die Qualifikationen der Zukunft in seinem Bereich zu erkennen und daraus seine persönlichen Bildungsziele abzuleiten.

Mit Bildungsgutscheinen des WIFI Wien können Sie den Grundstein für beruflichen Vorsprung Ihrer Freunde, Verwandten oder Mitarbeiter/-innen legen.

Die Gutscheine sind für jeden Kurs und Lehrgang einlösbar.

Für Bestellungen wenden Sie sich bitte an das Kundenservice des WIFI Wien:

Rufen Sie uns an unter Tel.: 01/476 77-5555 oder benutzen Sie das Kontaktformular auf www.wifiwien.at/kontakt.

Nach Eintreffen Ihrer Bestellung erhalten Sie vom WIFI Wien einen Zahlschein. Sobald Sie den entsprechenden Betrag überwiesen haben, erhalten Sie den/die Bildungsgutschein(e) eingeschrieben per Post zugesandt.

Förder-Tipps

Überblick über Förderungen in der Aus- und Weiterbildung

Informieren Sie sich bei einer kostenlosen Informationsveranstaltungen über mögliche Förderungen in der Aus- und Weiterbildung.

Buchungs-Nr.	Datum:	Uhrzeit:
25340/010	Sa 4.9.2010 (Tag der offenen Tür)	10.00 – 11.30 Uhr
25340/020	Mo 4.10.2010	18.00 – 20.00 Uhr
25340/030	Di 23.11.2010	18.00 – 20.00 Uhr
25340/040	Di 18.1.2011 (Tag der offenen Tür)	17.00 – 18.30 Uhr
25340/050	Di 22.2.2011	18.00 – 20.00 Uhr
25340/060	Mo 11.4.2011	18.00 – 20.00 Uhr
25340/070	Di. 28.6.2011	18.00 – 20.00 Uhr

Hinweis: Die Teilnahme ist kostenlos. Wir ersuchen jedoch um Anmeldung unter Tel. 01/476 77-5555 oder im WIFI Wien-eShop auf www.wifiwien.at.

Das Arbeitsmarktservice und eine Reihe von Institutionen unterstützen abhängig vom jeweiligen Förderungsschwerpunkt Unternehmen und Beschäftigte bei der laufenden Weiterentwicklung ihres Qualifikationsspektrums.

Wir haben für Sie einige Förderungen im Überblick zusammengestellt. Förderaktionen unterliegen einem ständigen Wandel. Nehmen Sie daher bitte persönlich mit den Förderstellen Kontakt auf. Eine vollständige Information zur Beurteilung der Frage, ob in Ihrem konkreten Fall die Möglichkeit einer Förderung besteht, erhalten Sie bei Ihrer fördernden Institution.

AMS

Für Förderungen von Qualifizierungsmaßnahmen und persönliche Förderungsmöglichkeiten durch das Arbeitsmarktservice kontaktieren Sie bitte vor Veranstaltungsbeginn Ihre regionale Geschäftsstelle des AMS.

Weitere Informationen erhalten Sie auch unter: www.ams.at

waff-Förderungen

Das **Weiterbildungskonto** ist eine Aktion des Wiener Arbeitnehmer/-innen Förderungsfonds (waff). Gefördert werden Personen, die ihren Hauptwohnsitz in Wien haben. Die Förderhöhe ist abhängig von Ihrer persönlichen Arbeitssituation.

Detaillierte Auskünfte erhalten Sie beim waff unter Tel. 01/217 48-555

NOVA

Informations- und Beratungsangebot für **Frauen und Männer mit Betreuungspflichten**, die ihren beruflichen Wiedereinstieg planen sowie für schwangere Frauen und karenzierte Personen.

Ihre Fragen zur Förderung richten Sie bitte an das Informationstelefon: 01/217 48-632

FRECH – Frauen ergreifen Chancen

Das Beratungscenter FRECH unterstützt berufstätige Wiener Frauen, die sich verändern wollen und informiert über finanzielle Unterstützungsmöglichkeiten.

Erstinformation: 01/217 48-555

Pisa Plus

Mit dem Programm Pisa Plus unterstützt Sie der waff, wenn Sie einen Lehr- oder Hauptschulabschluss nachholen möchten, bzw. eine berufliche Weiterbildung planen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.waff.at

Niederösterreich

Unselbstständig erwerbstätige Teilnehmer/-innen, die ihren ordentlichen Wohnsitz in Niederösterreich haben, können auf Antrag eine niederösterreichische Arbeitnehmerförderung (NÖ-Bildungsförderung) durch das Land Niederösterreich erhalten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.noe.gv.at

Oberösterreich

Gefördert werden ArbeitnehmerInnen, Arbeitslosengeld-BezieherInnen, Ein-Personen-UnternehmerInnen, die als höchste Qualifikation den Abschluss (Matura) einer AHS oder BHS aufweisen, die in Oberösterreich arbeiten oder deren Hauptwohnsitz seit mindestens einem Jahr in Oberösterreich liegt sowie Geringfügig Beschäftigte und Krankenpflege-Schüler/-innen während ihrer Ausbildung für Zusatzausbildungen. **Weitere Informationen finden Sie auf: www.land-oberoesterreich.gv.at mit dem Suchbegriff: Bildungskonto**

Bausparen jetzt auch als Bildungssparen

Seit 1. September 2005 besteht die Möglichkeit, das Bauspardarlehen nicht ausschließlich für Wohnraumbeschaffung zu nutzen. Der Verwendungszweck wurde auf die Bereiche Bildung und Pflege ausgeweitet. Für diese neuen Möglichkeiten sind Darlehen bis EUR 22.000 ohne hypothekarische Sicherstellung möglich. Sollten Sie bereits vor Ablauf des Vertrages Kapital für Ihre Aus- oder Weiterbildung benötigen, stehen Ihnen das Sparguthaben und die staatliche Prämie jederzeit zur Verfügung.

Kursförderung im Internet

Informationen	Betreiber	Internet-Link
Überblick über aktuelle Förderungen für Lehrlinge, Erwerbstätige, Unternehmer/-innen und Arbeitssuchende	WIFI Wien	www.wifiwien.at/foerderungen
Übersicht über Formen der Wirtschaftsförderung in Österreich	Wirtschaftskammer Österreich	www.wko.at/foerderungen
Überblick über Möglichkeiten der individuellen Weiterbildungsförderung	Österreichisches Institut für Berufsbildforschung	www.kursfoerderung.at

Haftungsausschluss: Diese Informationen stellen lediglich eine Kurzinformation dar. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre Förderstellen. Stand der Information: Jänner 2010

Steuer-Tipps

Steuerliche Absetzbarkeit der Aus- und Weiterbildung

Als Werbungskosten:

Unselbstständig Erwerbstätige können ihre Aus-, Weiterbildungs- und Umschulungskosten (d.h. die Bruttobeträge der Rechnungen) als Werbungskosten in der Jahressteuererklärung anführen.

Als Betriebsausgabe:

Unternehmer/-innen können Aufwendungen für ihre berufliche Aus- und Weiterbildung als Betriebsausgabe steuerlich absetzen. Ebenfalls abzugsfähig sind Aufwendungen für umfassende Umschulungsmaßnahmen, die auf eine tatsächliche Ausübung eines anderen Berufes abzielen. Nicht abzugsfähig sind Aufwendungen für Ausbildungen, die der privaten Lebensführung dienen (z.B. Persönlichkeitsentwicklung, Esoterik, Sport, etc.).

(Außerbetrieblicher) Bildungsfreibetrag und Bildungsprämie:

Unternehmer/-innen, die in die Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter/-innen investieren, können im Rahmen ihrer Jahressteuererklärung zusätzlich zu den tatsächlichen Aufwendungen für die Mitarbeiteraus- und -weiterbildung einen Bildungsfreibetrag in der Höhe von maximal 20 % der angelaufenen Kosten geltend machen, sofern die Bildungsmaßnahmen im betrieblichen Interesse sind. Der Bildungsfreibetrag hat die Wirkung einer fiktiven Betriebsausgabe. Die Förderung der Investitionen in die Weiterbildung der Mitarbeiter/-innen soll den Ausbildungsstand der Belegschaft verbessern. Die heimischen Betriebe sollen damit ihre Position im nationalen und internationalen Wettbewerb stärken können.

Alternativ zum Bildungsfreibetrag können Unternehmer/-innen für die außerbetriebliche Mitarbeiteraus- und -weiterbildung eine Bildungsprämie in der Höhe von 6 % der angefallenen Kosten in Anspruch nehmen. Die Bildungsprämie wird dem Abgabekonto gutgeschrieben.

Weitere steuerliche Informationen unter: www.wifiwien.at/foerderungen und www.wko.at/steuern und www.bmf.gv.at/steuern

Haftungsausschluss: Diese Informationen stellen lediglich eine Kurzinformation dar. Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges Finanzamt.

Stand der Information: Jänner 2010

Lehrgangsführung

Prof. Dr. Walter Kutscher, Diplom Sommelier

Geboren 1953, Studium der Germanistik und Wirtschaftsgeschichte in Wien, hat nach Lehr- und Wanderjahren – vom Lehrer über Marketingmanager und Geschäftsführer der Österreichischen Weinmarketing Service GmbH bis zum Önologen – seine Berufung gefunden als Fachbuchautor, Ausbilder von Sommeliers, Lektor an der Fachhochschule Eisenstadt, Berater der Gastronomie, sowie als Mitglied internationaler Verkostungsjurys.

Alle Trainer/-innen kommen aus fachspezifischen Bereichen, sind teilweise selbstständig tätig und/oder sind ebenfalls Sommelier/Sommelière.

Ansprechpartner im WIFI Wien

Die Ansprechpartner und Verantwortlichen des Hauses

Kurator: KommR Erwin Pellet
Institutsleiter: Mag. Fritz Gregshammer
Leiterin der
Aus- und Weiterbildung: Mag. Andrea Martinschitz

Zuständiger Mitarbeiter

Florian Hager
Tel: 01/476 77-5523
E-Mail: hager@wifiwien.at
Fax: 01/476 77 - 95523

Kundenservice – Auskunft, Beratung, Anmeldung

Adresse: WIFI Wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
Telefon: 01/476 77-5555
Fax: 01/476 77-5588
Öffnungszeiten: Mo-Do 8.00-18.30 Uhr
Fr 8.00-17.00 Uhr
In der Zeit der Wiener Schulferien gelten eingeschränkte Öffnungszeiten.
Kontaktformular: www.wifiwien.at/kontakt

WIFI Wien im Internet: www.wifiwien.at

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Wien in der letztgültigen Fassung, nachzulesen im aktuellen Kursbuch, im Internet oder einzusehen im WIFI Wien.

Impressum

Medieninhaber, Herausgeber: Wirtschaftskammer Wien
Abteilung Wirtschaftsförderungsinstitut, am wko campus wien, 1180 Wien, Währinger Gürtel 97
Tel: 01/476 77-5555, Fax: 01/476 77-5588
Verlags- und Herstellungsort: Wien
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des WIFI Wien

Teilnahmebedingungen

Ist der Besuch einer Veranstaltung an bestimmte Zulassungsbedingungen gebunden, werden diese im Kursbuch gesondert angeführt und sind vom Teilnehmer/von der Teilnehmerin zu erfüllen.

Anmeldung

Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt. Das WIFI Wien nimmt Anmeldungen sowie Umbuchungen und Stornierungen zu seinen Veranstaltungen nur schriftlich (auch per Fax und E-Mail) oder persönlich entgegen. Jede Anmeldung ist verbindlich.

Teilnehmerbeitrag

Der Veranstaltungsbeitrag ist vor Veranstaltungsbeginn zu entrichten. Skonti können nicht in Abzug gebracht werden. Teilzahlungen können vor Veranstaltungsbeginn vereinbart werden. Bei einem späteren Einstieg in eine Veranstaltung ist eine Ermäßigung des Teilnehmerbeitrages nicht vorgesehen, dasselbe gilt bei einem vorzeitigen Ausstieg.

Teilnehmerbeiträge und Prüfungsgebühren enthalten keine Umsatzsteuer, weil die Wirtschaftskammer als Körperschaft öffentlichen Rechts nicht unter den Begriff „Unternehmer“ im Sinne des Umsatzsteuergesetzes 1994 fällt.

Lehreinheit (LE)

Die Dauer der Veranstaltungen ist in Lehreinheiten (LE) angegeben. Prinzipiell gliedert sich eine Lehreinheit in 50 Minuten Unterricht und 10 Minuten Pause (Ausnahme Werkmeisterschule und akademische Lehrgänge: 1 Lehreinheit = 45 Minuten Unterricht).

Stornierungen

Stornierungen können nur schriftlich entgegengenommen werden. Sollte ein Teilnehmer/eine Teilnehmerin am Veranstaltungsbesuch verhindert sein, kann eine Stornierung bis 14 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn (lt. Eingangsstempel) kostenfrei erfolgen. Bei Abmeldungen, die später als 14 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn einlangen, muss eine Stornogebühr von 50 % verrechnet werden. Bei Stornierungen am ersten Tag der Veranstaltung bzw. danach wird der komplette Veranstaltungsbeitrag fällig, dies gilt auch dann, wenn Teilzahlungen vereinbart wurden. Die Stornogebühr entfällt, wenn vom Teilnehmer/von der Teilnehmerin ein der Zielgruppe entsprechender Ersatzteilnehmer nominiert wird, der die Veranstaltung besucht und den Teilnehmerbeitrag leistet. Der/Die ursprüngliche Teilnehmer/-in bleibt jedoch für die Kurskosten haftbar. Bei unvorhergesehener Erkrankung des Teilnehmers/der Teilnehmerin ist eine ärztliche Bestätigung nachzureichen.

Rücktrittsrecht

Erfolgt die Buchung einer Veranstaltung im Fernabsatz, insbesondere also telefonisch, per Fax, E-Mail oder Internet (eShop), steht dem Teilnehmer/der Teilnehmerin als Konsument/-in im Sinne des KSchG ein gesetzliches Rücktrittsrecht im Sinne des Fernabsatzgesetzes binnen 7 Werktagen (Samstag zählt nicht als Werktag) gerechnet ab Vertragsabschluss zu. Dies gilt nicht für Veranstaltungen, die bereits innerhalb dieser 7 Werktage ab dem Vertragsabschluss beginnen. Die Rücktrittsfrist gilt als gewahrt, wenn die Rücktrittserklärung innerhalb der Frist abgesendet wird.

Änderungen im Veranstaltungsprogramm/Veranstaltungsabsage

Aufgrund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programmänderungen möglich. Ebenso hängt das Zustandekommen einer Veranstaltung von einer Mindestteilnehmerzahl ab. Das WIFI Wien muss sich daher Änderungen von Kurstagen, Beginnzeiten, Terminen, Veranstaltungsorten, Trainern/-innen sowie eventuelle Veranstaltungsabsagen vorbehalten. Die Teilnehmer/-innen werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Bei einem Ausfall einer Veranstaltung durch Krankheit des Trainers/der Trainerin oder sonstige unvorhergesehene Ereignisse besteht kein Anspruch auf Durchführung der Veranstaltung. Ersatz für entstandene Aufwendungen und sonstige Ansprüche gegenüber dem WIFI Wien sind daraus nicht abzuleiten. Dasselbe gilt für kurzfristig notwendige Terminverschiebungen bzw. Stundenplanumstellungen bei Lehrgängen. Muss eine Veranstaltung abgesagt werden, erfolgt eine abzugsfreie Rückerstattung von bereits eingezahlten Veranstaltungsbeiträgen. Die Rückzahlung erfolgt durch Überweisung auf ein vom Teilnehmer/von der Teilnehmerin schriftlich bekannt gegebenes Konto oder durch Ausstellung eines Bildungsschecks. Für nicht zurückgegebene Skripten und Arbeitsunterlagen wird die Rückzahlung entsprechend vermindert. Das WIFI Wien kann keine Gewähr bei Druck- bzw. Schreibfehlern in seinen Publikationen und Internetseiten übernehmen.

Rücktritt vom Ausbildungsvertrag

Das WIFI Wien behält sich vor, bei Vorliegen wesentlicher Gründe, die zur Unzumutbarkeit der weiteren Teilnahme gegenüber anderen Teilnehmern/-innen, Vortragenden oder Mitarbeitern/-innen des WIFI Wien führen, Teilnehmer/-innen vom Veranstaltungsbesuch auszuschließen und vom Vertrag zurückzutreten. Der bereits eingezahlte Kursbeitrag wird aliquot zurückgezahlt. Bei Zahlungsverzug besteht die Möglichkeit, vom Vertrag zurückzutreten.

Tierverbot

Generelles Tierverbot, ausgenommen für jene Veranstaltungen, bei denen Tiere für die Vermittlung des Lehrinhaltes benötigt werden.

Teilnahmebestätigung

Teilnahmebestätigungen über den Besuch der Veranstaltung werden kostenlos ausgestellt, wenn der Teilnehmer/die Teilnehmerin, falls nicht anders vorgeschrieben, mindestens 75 % der betreffenden Veranstaltung besucht hat.

Prüfungen

Zu Prüfungen werden im Allgemeinen nur Personen zugelassen, die mindestens 75 % des vorangegangenen Lehrganges oder Kurses besucht haben. Über die Zulassung entscheidet das WIFI Wien. Schriftlich abgelegte Prüfungsarbeiten werden nicht ausgehändigt.

Skripten, Arbeitsunterlagen

Für viele Veranstaltungen stehen den Teilnehmern/-innen Skripten oder Lernunterlagen zur Verfügung, die, sofern nicht anders bekannt gegeben, grundsätzlich im Teilnehmerbeitrag inkludiert sind und zu Veranstaltungsbeginn ausgegeben werden. Ein gesonderter Kauf von Lernmaterial im WIFI Wien ist nicht möglich. Die vom WIFI Wien zur Verfügung gestellten Unterlagen und die Software dürfen nicht vervielfältigt, verbreitet, feilgehalten, der Öffentlichkeit zugänglich gemacht oder in Verkehr gebracht werden.

Duplikate von Zeugnissen und Ausweisen

Zeugnisse und Ausweise können auch für zurückliegende Jahre als Duplikat ausgestellt werden. Die Duplikatsgebühr hierfür beträgt EUR 16. Teilnahmebestätigungen sind kostenlos. Für eine englische Übersetzung von Zeugnissen/Diplomen wird eine Bearbeitungsgebühr in der Höhe von EUR 16 eingehoben.

Ermäßigung für Lehrlinge und Präsenzdienler

Lehrlinge erhalten bei Vorlage des Lehrvertrages, Präsenzdienler, sofern der Veranstaltungsbesuch in die Zeit des ordentlichen Präsenzdienstes fällt und nicht die Heeresverwaltung den Beitrag bezahlt, eine grundsätzliche Ermäßigung von 50 % des Teilnehmerbeitrages. Von dieser Ermäßigung ausgenommen sind Prüfungen, Beratungsleistungen der Bildungsberatung, Vorbereitungslehrgänge für Meisterprüfungen, Befähigungsprüfungen und Berufstreifprüfung/Berufsmatura, die Werkmeisterschule, Managementausbildungen, die Ausbildung zum Hubschrauberpiloten sowie Veranstaltungen, bei denen dies gesondert vermerkt ist.

Haftungsausschluss

Für persönliche Gegenstände der Teilnehmer/-innen inkl. der bereitgestellten Lernunterlagen wird seitens des WIFI Wien keine Haftung übernommen. Aus der Anwendung der beim WIFI Wien erworbenen Kenntnisse können keinerlei Haftungsansprüche gegenüber dem WIFI Wien geltend gemacht werden.

Datenschutz

Alle persönlichen Angaben der Teilnehmer/-innen werden vertraulich behandelt. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Mit der Übermittlung der Daten willigen die Teilnehmer/-innen bzw. Interessenten/-innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, Geburtsdatum, SVNR, Geburtsort, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen, Zusendeadresse oder Privatadresse), die elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelt werden, gespeichert und für die Übermittlung von Informationen verwendet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein. Bei Vorbereitungslehrgängen zur Befähigungsprüfung bzw. Meisterprüfung willigen die Teilnehmer/-innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, SVNR, Geburtsdatum, Geburtsort, Adresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen) zwecks nachfolgender Prüfung an die Meisterprüfungsstelle der Wirtschaftskammer übermittelt werden dürfen. Sollten sich die persönlichen Daten der Teilnehmer/-innen geändert haben oder diese keine weiteren Zusendungen von uns erhalten wollen, bitten wir um Bekanntgabe (schriftlich an www.wifiwien.at/kontakt, per Fax an 01/476 77-5588 oder telefonisch unter 01/476 77-5555).

Google Analytics (Hinweis für Besucher der Website)

Die Website des WIFI Wien nutzt Google Analytics, einen Internet-Analysedienst der Google Inc. („Google“).

Hinweis im Sinne der Gleichbehandlung

Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel meist in einer geschlechtsspezifischen Formulierung angeführt. Selbstverständlich stehen alle Veranstaltungen – wenn nicht anders angegeben – gleichermaßen beiden Geschlechtern offen.

Gerichtsstand: sachlich und örtlich zuständiges Gericht in Wien

Notizen