

Tiroler Nachwuchstalente erkochen Gold beim „Junior Master Chef“!

Die Tiroler Fachberufsschule Landeck präsentiert Erfolge der Ausbildung, darunter den „Junior Master Chef“ und neue Zusatzqualifikationen.



Landeck, Österreich - Die Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel in Landeck hat am 27. Juni 2025 die Höhepunkte des Schuljahres präsentiert. Die Veranstaltung stand ganz im Zeichen der kreativen Kochkunst, da zum dritten Mal die Zusatzqualifikation „Junior Master Chef“ angeboten wurde. Dieses innovative Projekt richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen und Berufsschulen und hat sich seit seiner Einführung im Jahr 2023 bewährt. Der „Junior Master Chef“ ist eine wertvolle Zusatzqualifikation, die auf die spätere Ausbildung zum Diplom-Küchenmeister angerechnet wird.

Immerhin vermittelt diese Ausbildung moderne und praxisnahe

Inhalte wie kreative Kochtechniken, nachhaltige Produktverwendung sowie anspruchsvolles Food-Design. Bei der Präsentation zeigten die Teilnehmer:innen, die von den Kochlehrern ausgewählt wurden, ihr Können unter den kritischen Augen der Jury. Diese war aber nicht die einzige Herausforderung: Die angehenden Köche mussten viel Zeit in ihre Freizeit investieren, um sich optimal auf die theoretischen und praktischen Prüfungen sowie die Diplomarbeit vorzubereiten.

Junior Master Chef – Ein Blick hinter die Kulissen

Das „Junior Master Chef“-Projekt wird in enger Zusammenarbeit zwischen WIFI Österreich/Tirol und dem Österreichischen Kochverband realisiert. Diese Kooperation zielt darauf ab, breites Wissen sowie praktische Fähigkeiten zu vermitteln, die für eine erfolgreiche Karriere als Koch oder Köchin unerlässlich sind. Die Inhalte des Lehrgangs sind vielfältig und reichen von Warenkunde über Lebensmittelsicherheit bis hin zu Küchenorganisation und -management.

Für Schülerinnen und Schüler stehen insgesamt 160 Stunden der Zusatzqualifikation auf dem Plan, die sich auf Regionalität, Nachhaltigkeit und moderne Anrichtetechniken konzentrieren. Praktische Einheiten sowie ein Praktikum in einem anerkannten Betrieb runden die Ausbildung ab. Das Ausbildungsteam besteht aus erfahrenen Diplomküchenmeistern sowie anerkannten Köchen und Köchinnen, die allen Teilnehmer:innen wertvolle Einblicke in die Welt der Kulinarik geben.

Erfolge und Auszeichnungen

Die Erfolge der Tiroler Küchenmeister:innen sprechen für sich: So glänzte das Tiroler Team bei den „juniorSkills Austria 2025“ in Klagenfurt mit einem beeindruckenden Ergebnis – zwei Mal Gold, sechs Mal Silber und ein Mal Bronze. Außerdem wurden die

Teilnehmer:innen für die Austrian Skills am 29. Oktober vorgestellt, wo Tirol endlich wieder mit einer voll besetzten Mannschaft antritt. Für den Sieger lockt die Teilnahme an den WorldSkills, während der Zweitplatzierte sich auf die EuroSkills freuen darf.

Zusätzlich konnte bei den TyrolSkills jede der angetretenen Schülerinnen ein goldenes Leistungsabzeichen gewinnen. Inmitten dieser Erfolge hat Lea Weiß es sogar geschafft, den bundesweiten Redewettbewerb für sich zu entscheiden – ein wahres Zeichen für die umfassende Ausbildung und das Talent der Schüler:innen.

Neue Ausbildungsangebote

Im kommenden Schuljahr 2024/25 dürfen sich die angehenden Gastronomie-Talente auf eine spannende Neuerung freuen: Erstmals wird die Zusatzausbildung zum „Jungbarkeeper“ angeboten. Aber das ist noch nicht alles! Auch Syndikatskurse wie Jungsommelier, Jungbarista, vegane Küche und der Titel „Käsekönner“ stehen auf dem Ausbildungsplan.

Direktorin Martina Bombardelli zeigte sich stolz auf die erbrachten Leistungen ihrer Schüler:innen und dankte dem Team für die kontinuierlich guten Ergebnisse. Der Erfolg des „Junior Master Chef“ und die vielseitigen Ausbildungsangebote an der Fachberufsschule sind ein klarer Beweis dafür, dass in Landeck die Weichen für eine vielversprechende Zukunft im Tourismus und in der Gastronomie gestellt sind.

Für mehr Informationen über das „Junior Master Chef“-Projekt und die Ausbildungsmöglichkeiten besuchen Sie die Seiten von **hum.at** und **VKO**.

Details	
Ort	Landeck, Österreich

Details	
Quellen	• www.meinbezirk.at • hum.at • vko.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at