

**wise up**



# Lehrberuf Koch:Köchin

Digitales Lernen in der Lehrausbildung  
Jetzt mit wise up möglich!

Ein Service der



# Lehrberuf Koch:Köchin

## Digitales Lernen mit wîse up

Mit wîse up, der digitalen Aus- und Weiterbildungsplattform, bieten die Wirtschaftskammern Österreichs ihren Mitgliedsbetrieben ein zusätzliches **Serviceangebot**: Ab sofort können Lehrlinge zeit- und ortsunabhängig **via App am Smartphone** bzw. **Tablet** oder am Desktop auf Lerninhalte ihres Lehrberufs zugreifen.

## Das Lernangebot



### Qualitätsgesicherte Lerninhalte

Lerninhalte von Fachexpert:innen überprüft



### Professionelle Aufbereitung

Digitale Inhalte übersichtlich kuratiert



### Interaktives Lernen

Wissen spielerisch aneignen und nachhaltig festigen

## Vorteile für Lehrbetriebe und Lehrlinge

**Digitales Lernen ist die Zukunft.** Immer verfügbar, keine Anfahrtszeiten, keine fixen Kurstermine. Lernen und nachlesen, wann und wo immer es gerade passt und das im eigenen Tempo. Mit wîse up haben Lehrbetriebe zudem die Möglichkeit, ihren Lehrlingen **unternehmenseigene Inhalte** zur Verfügung zu stellen. Einfach Dokumente, Videos und Bilder für ein individuelles Lernerlebnis auf wîse up hochladen - **so werden Lehrlinge noch fitter für ihren Beruf!**

## Zielgruppe

**Lehrlinge** des Berufs **Koch:Köchin**, die ihre Ausbildung mit digitalen Lerninhalten aufwerten möchten, sowie für andere verwandte Ausbildungsberufe wie **Gastronomiefachmann:frau** und **Hotel- und Restaurantfachmann:frau**.

Die Lerninhalte sind auch relevant für **ausgebildete Facharbeiter:innen**, die ihr Wissen auffrischen oder ergänzen möchten

## Kompetenzen & Lerninhalte

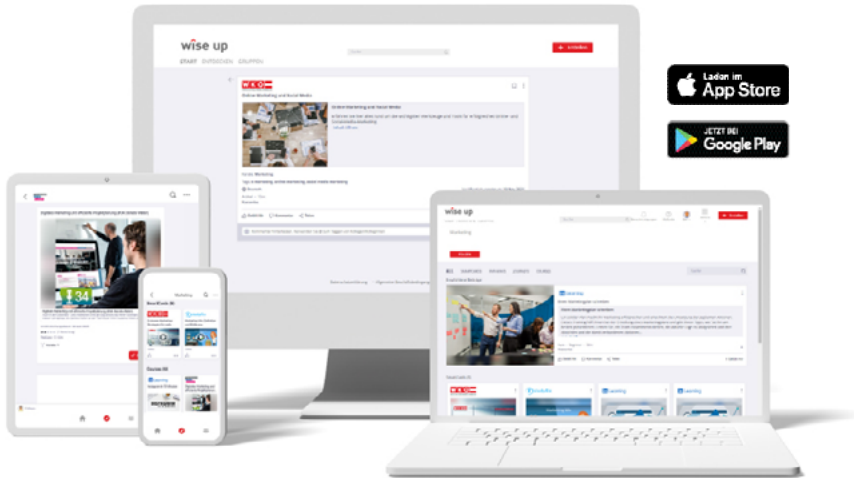
Das Angebot an digitalen Lerninhalten für Lehrlinge auf *wise up* wächst ständig und wird vom ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft didaktisch qualitätsgesichert. Bereits jetzt finden Sie Inhalte zu Fachgebieten wie:



- **Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten:** HACCP und Arbeitssicherheit, Nachhaltiges Arbeiten in der Küche etc.
- **Lebensmittelverarbeitung:** Schneidetechniken, Suppen herstellen, Grundsaucen herstellen, Zubereitungsarten etc.
- **Mise en Place:** Kochgeschirr, Schneidbretter, Messer etc.
- **Speisenzusammenstellung und -planung:** Speisekartengestaltung, Speisenpreiskalkulation etc.
- **Speisenausgabe und -bereitstellung:** Anrichten und Ausgeben von Speisen, Buffets und Catering etc.

**Lehrlinge rasch auf Erfolgskurs bringen? *wise up*!**

# wise up



## Lernen unterwegs – wise up gibt's auch als App!

Mit Ihrem Abo haben Sie Zugang zur wise up-App. Einfach im App Store oder im Google Play Store herunterladen und wise up bequem unterwegs am Smartphone oder Tablet nutzen!

Jetzt mit wise up  
durchstarten!

[www.wise-up.at](http://www.wise-up.at)



Ein Service der  
**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS