

Lehrwerkstatt AZV

Informationstechnologie – Schwerpunkt Systemtechnik

Informationstechnolog:innen mit Schwerpunkt Systemtechnik sind Computer-Techniker:innen, wobei sich ihr Tätigkeitsfeld auf alle Geräte der sogenannten "Informations- und Kommunikationstechnologie" (IT) erstrecken kann. Dazu gehören in erster Linie Computer aller Art (Personal Computer oder "PCs", Server und Workstations in Netzwerken, Laptops/Notebooks u.a.).

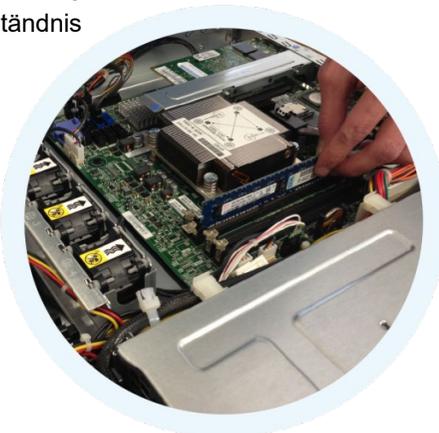
Die Lehrzeit beträgt 4 Jahre. Der Schulbesuch findet wöchentlich in der Landesberufsschule Feldkirch statt.

Ausbildungsinhalte:

- Zusammenbau von IT-Geräten
- Aufstellung und Einrichtung neuer IT Geräte
- Installation von Software (Betriebssysteme, Office-Programme...)
- Beratung und Schulung
- Wartung und Reparatur der Geräte und der Software

Anforderungen:

- Handgeschicklichkeit und Fingerfertigkeit
- mathematisch-rechnerische Fähigkeiten
- gutes (Farb-)Sehvermögen
- technisches Verständnis
- Kund:innenfreundlichkeit
- Englisch in Wort und Schrift
- Mobilität



Kontakt:

Nicola Lins

T 0699 1515 9623

nicola.lins@aqua-soziales.com

Zugang AZV Ausbildungszentrum Vorarlberg:

- Vormerkung beim AMS Vorarlberg – die Zuteilung erfolgt durch die regionalen Geschäftsstellen des AMS Vorarlberg
- Auswahlgespräch bei AQUA Mühle Vorarlberg
- Positive Absolvierung eines Praktikums bei AQUA Mühle Vorarlberg
- Altersbeschränkung: bis 25 Jahre



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH

Energiefabrik an der Samina
Obere Lände 5b, 6820 Frastanz
T +43 5522 51596 0
F +43 5522 51596 7
www.aqua-soziales.com
info@aqua-soziales.com



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH gefördert von:



Starte deine Ausbildung!

Lehrberufe:

- Restaurantfachfrau/-mann
- Systemgastronomiefachkraft
- Koch/Köchin
- Informationstechnologe/in

Wir bieten diese Lehrausbildungen als Subunternehmen des Ausbildungszentrums Vorarlberg (AZV) an.

www.ausbildungszentrum-vorarlberg.at

Lehrwerkstatt AZV

Restaurantfachfrau/-mann

Restaurantfachkräfte arbeiten in Betrieben des Gast- und Beherbergungsgewerbes wie z.B. Gasthäusern, Restaurants, Kaffeehäusern, Bars, Hotels oder in Dienstleistungsbetrieben wie im Catering- und Party-Service. Sie sind sowohl die "Vermittler" zwischen Gast und Küche als auch Vertreter:innen des Hauses gegenüber dem Gast.

Bei AQUA Mühle erfolgt die Ausbildung im Mühlecafé in Frastanz und im Catering landesweit.

Die Lehrzeit beträgt 3 Jahre, der Schulbesuch findet blockmäßig an der Landesberufsschule Lochau statt.

Ausbildungsinhalte:

- Gästeempfang und Bestellungen aufnehmen
- Getränke ausschenken
- Speisen und Getränke servieren
- Räume und Tische vorbereiten und dekorieren
- Gläser und Geschirr pflegen
- Umgang mit Reservierungen und Reklamationen

Anforderungen:

- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Geruchs- und Geschmackssinn
- Auge-Hand-Koordination
- Handgeschicklichkeit



Systemgastronomiefachkraft

Systemgastronomiefachleute sind in allen Bereichen von systemgastronomischen Betrieben tätig und u.a. für die Organisation zuständig. Sie nehmen Bestellungen entgegen, bereiten Speisen zu (meist aus Halbfertigprodukten), servieren und kassieren. Sie wirken in Bereichen wie Personalplanung, Einkauf, Lagerhaltung und Marketing mit.

Bei AQUA Mühle Vorarlberg erfolgt die Ausbildung in Betriebs- & Schulkantinen in Bregenz, Dornbirn, Feldkirch, Thüringen und Nüziders.

Die Lehrzeit beträgt drei Jahre, der Schulbesuch findet blockmäßig in der Landesberufsschule Lochau statt.

Ausbildungsinhalte:

- Speisen aus Halbfertigprodukten herstellen
- Speisen und Getränken ausgeben oder servieren
- Gäste beraten und betreuen
- Reklamationen bearbeiten
- Arbeitsgeräte und Maschinen bedienen, reinigen und warten
- am betrieblichen Hygienekontrollsystem mitwirken
- Mitarbeit bei Personalplanung und -administration

Anforderungen:

- Geruchs- und Geschmackssinn
- Handgeschicklichkeit
- Organisationstalent
- Teamfähigkeit



Koch/Köchin

Köche/Köchinnen bereiten Speisen aller Art zu und organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, sie stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht. Sie arbeiten im Team mit Küchenhelfer:innen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu Lieferant:innen und Gästen.

Bei AQUA Mühle erfolgt die Ausbildung im Mühlecafé in Frastanz und in der AQUA-Küche in der Messe Dornbirn sowie im Catering landesweit.

Die Lehrzeit beträgt 3 Jahre, der Schulbesuch findet blockmäßig an der Landesberufsschule Lochau statt.

Ausbildungsinhalte:

- Lebensmittel bestellen, prüfen, lagern
- Speisepläne und Menüfolgen erarbeiten
- Speisen aller Art vor- und zubereiten, Buffets arrangieren
- Hilfsmittel wie Messer, Küchengeräte pflegen und sauber halten

Anforderungen:

- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Geruchs- und Geschmackssinn
- gute Auge-Hand-Koordination
- Handgeschicklichkeit
- Fingerfertigkeit