Lehrwerkstatt AZV

Informationstechnologie – Schwerpunkt Systemtechnik

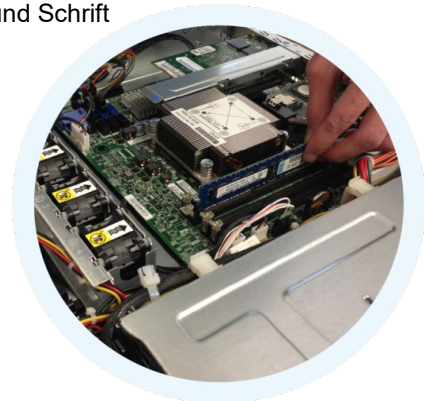
Informationstechnolog:innen mit Schwerpunkt Systemtechnik sind Computer-Techniker:innen. Ihr Tätigkeitsfeld umfasst alle Geräte der Informations- und Kommunikationstechnologie (IT). Dazu gehören Computer aller Art wie Personal Computer (PC), Server, Workstations in Netzwerken und Laptops/Notebooks.

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



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

AQUA Mühle Vorarlberg

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

Ausgezeichneter Lehrbetrieb 2024

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH gefördert von:

AMS Arbeitsmarktservice Vorarlberg · Europäische Union Europäischer Sozialfonds · Vorarlberg unser Land · sozialfonds Vorarlberg

03/23

AQUA Mühle Vorarlberg

Starte deine Lehre!

- Fahrradmechatroniker:in
- Restaurantfachkraft
- Systemgastronomiefachkraft
- Koch/Köchin
- Informationstechnologe/in

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

www.ausbildungszentrum-vorarlberg.at

Lehrwerkstatt AZV

Fahrradmechatroniker:in

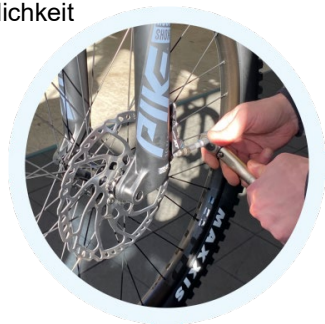
Fahrradmechatroniker:innen reparieren und warten Fahrräder, E-Bikes und ähnliche (Sport-)Geräte (Scooter, Longboards, Hover Boards, Segways, etc.). Sie tauschen abgenutzte oder beschädigte mechanische und elektronische Teile aus, erneuern sie und überprüfen ihre Funktionstüchtigkeit. Sie nehmen das Service an Fahrrädern vor und sorgen dafür, dass die Fahrgeräte verkehrstüchtig und auch für extreme Bedingungen (Bikepark, Downhill, Rennräder, etc.) einwandfrei einsetzbar sind. Dabei verwenden sie mechanische und elektronische Messgeräte und andere Werkzeuge.

Ausbildungsinhalte:

- Fahrräder, ähnliche Fahrgeräte und Zubehör instandhalten, warten und zusammenbauen
- Baugruppen überprüfen, demontieren und montieren
- mechanische, elektrische, elektronische, hydraulische Bauteile ausbauen, einbauen und prüfen
- Fehler suchen, analysieren und beheben
- Prüf-, Ausbau-, Montage- und Wartungsarbeiten an Zusatzantrieben wie Elektromotoren und Kraftübertragungseinrichtungen

Anforderungen:

- handwerkliche Geschicklichkeit
- technisches Verständnis
- Organisationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- Zahlenverständnis und Rechnen



Ausbildungsort:

- Frastanz

Die Lehrzeit beträgt 3 Jahre. Der Schulbesuch findet wöchentlich in der Landesberufsschule Bludenz statt.

Restaurantfachkraft

Restaurantfachkräfte arbeiten in Gasthäusern, Kaffeehäusern, Restaurants, Bars, Hotels oder im Catering- und Party-Service. Sie sind "Vermittler:innen" zwischen Gast und Küche und Vertreter:innen des Hauses gegenüber dem Gast.

Ausbildungsinhalte:

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

Ausbildungsort:

- Frastanz, Mühlecafé und Catering landesweit

Systemgastronomiefachkraft

Systemgastronomiefachkräfte nehmen Bestellungen entgegen, bereiten Speisen zu (oft aus Halbfertigprodukten), servieren und kassieren. Sie wirken in Personalplanung, Einkauf, Lagerhaltung und Marketing mit.

Ausbildungsinhalte Systemgastronomiefachkraft:

- 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

Ausbildungsort:

- Betriebs- & Schulkantinen in Dornbirn, Feldkirch und Bludenz

Koch/Köchin

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

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

Ausbildungsort:

- Mühlecafé in Frastanz, AQUA-Küche in der Messe Dornbirn und Catering landesweit.

Anforderungen alle Lehrberufe in der Gastronomie:

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

Die Lehrzeit der drei Gastronomie-Ausbildungen beträgt 3 Jahre, der Schulbesuch findet blockmäßig an der Landesberufsschule in Lochau statt.