

Zugang zum Ausbildungs- zentrum Vorarlberg (AZV):

- 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



Kontakt:
Nicola Lins
T 0699 1515 9623
E nicola.lins@aquamuehle.at



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH

Energiefabrik an der Samina
Obere Lände 5b, 6820 Frastanz
T +43 5522 51596 0
F +43 5522 51596 7
www.aquamuehle.at
info@aquamuehle.at

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH gefördert von:



Starte deine Lehre!

- Restaurantfachkraft
- Systemgastronomiefachkraft
- Koch/Köchin

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

www.ausbildungszentrum-vorarlberg.at

Lehrwerkstatt AZV

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 Feldkirch und Nüziders

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 jeweils 3 Jahre, der Schulbesuch findet blockmäßig an der Landesberufsschule in Lochau statt.

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, Küche in der Messe Dornbirn und Catering landesweit.

