

1 Augenoptiker/in (m/w/d)  
mit einer Lehrzeit von 3,5 Jahren  
\*\*\*\*\* Lehrbeginn ebenso vor oder nach August 2023 möglich \*\*\*\*\*

Was macht ein/eine AugenoptikerIn?

- \* KundInnen bei der Auswahl von Brillen und Kontaktlinsen beraten
- \* Sehschärfe der KundInnen überprüfen
- \* Brillengläser bearbeiten und in die Fassung einarbeiten
- \* Brillen, Ferngläser, Mikroskope, Barometer und ähnliche Instrumente reparieren und verkaufen
- \* Kostenvoranschläge auf Basis ärztlicher Verordnungen erstellen

Was bringe ich mit:

- \* Begeisterung für Gesundheit
- \* Freude am Beraten
- \* Freude am Kontakt mit Menschen
- \* Gepflegtes Erscheinungsbild
- \* Gerne mit Werkzeug arbeiten
- \* Geschicklichkeit mit den Fingern
- \* Serviceorientierte Arbeitsweise

Unser Angebot:

- \* Lehrausbildung mit einem wöchentlichen Arbeitszeitausmaß von 38,5 Wochenstunden
- \* Arbeitszeiten: Montag bis Freitag von 08:30 bis 18:00 Uhr und Samstag von 08:30 bis 13:00 Uhr im Rahmen einer 5-Tage-Woche - freie Tage: Sonntag und ein Wochentag
- \* Lehrlingseinkommen: € 800 brutto

Kontakt: Herr Biocina Maximilian

Pearle-Optik Althofen  
Optica Nuova S&E GmbH  
Kreuzstraße 23  
9330 Althofen  
E-Mail: [opticanuova@outlook.com](mailto:opticanuova@outlook.com)  
Handy: 0699/17315671  
ADG-Nummer: 15462435

1 Koch/Köchin  
Lehrzeit: 3 Jahre  
Start: ab sofort möglich

Was bringe ich mit:

- Freude am Kochen
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- positiver Pflichtschulabschluss
- Mindestalter 16 Jahre (wegen Arbeitszeit am Abend)

Wir bieten:

- fachlich fundierte Berufsausbildung in einem Haubenrestaurant

- Arbeitszeit: nach Vereinbarung
- freie Tage: Sonntag, Montag und an Feiertagen
- Lehrlingseinkommen: 925 € brutto

Kontakt:

Bitte bewerben Sie sich nach telefonischer Terminvereinbarung bei Frau Trabelsi unter 04212/39250 oder 0664/1430423.

Restaurant La Torre  
Familie Trabelsi  
Grabenstraße 39  
9300 St.Veit/Glan  
E-Mail: ristorante@latorre.at

ADG-Nummer: 15465830

1 Restaurantfachmann/-frau  
Lehrzeit: 3 Jahre  
Start: ab sofort möglich

Was bringe ich mit:

- Begeisterung für Gastronomie
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- positiver Pflichtschulabschluss
- Mindestalter 16 Jahre (wegen Arbeitszeit am Abend)
- Bewerber/innen aus der näheren Umgebung werden bevorzugt (keine Unterkunft vorhanden)

Wir bieten:

- fachlich fundierte Berufsausbildung in einem Haubenrestaurant
- Arbeitszeit: nach Vereinbarung
- freie Tage: Sonntag, Montag und an Feiertagen
- Lehrlingseinkommen: 925 € brutto

Kontakt:

Bitte bewerben Sie sich nach telefonischer Terminvereinbarung bei Frau Trabelsi unter 04212/39250 oder 0664/1430423.

Restaurant La Torre  
Familie Trabelsi  
Grabenstraße 39  
9300 St.Veit/Glan  
E-Mail: ristorante@latorre.at

ADG-Nummer: 15465849

1 Bürokaufmann/-frau Lehrzeit: 3 Jahre

Aufgaben:

Ersatzteilservice  
Reklamationsbearbeitung  
Wareneingangsverwaltung  
Koordination von Reparatur- und Serviceeinsätzen  
Schnittstelle Technik/Back-Office  
Artikelstammdatenpflege, Wartung Stücklisten

#### Anforderungen:

Sie haben das Ziel im Fokus und behalten den Überblick  
Gute organisatorische Fähigkeiten  
Technisches Grundverständnis  
Lösungsorientiertes, selbstständiges Arbeiten in Teamstrukturen  
Verantwortungsbewusst und zuverlässig  
Belastbarkeit, Flexibilität  
Gute Deutsch- und Englischkenntnisse  
Höfliche und freundliche Umgangsformen werden vorausgesetzt.

#### Angebot:

Arbeiten in einem jahrelang etablierten Unternehmen  
Teamspirit und eigenverantwortliches Arbeiten  
Vielseitiges Aufgabengebiet mit hoher Eigenverantwortung  
Parkplatz am Gelände  
Technisch top ausgestatteter Arbeitsplatz

#### Interesse?

Dann möchten wir Sie gerne kennen lernen! Lassen Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen.

Michael Leeb Trading GmbH  
Hunnenbrunn / Gewerbezone 18  
A-9300 St. Veit an der Glan  
office@michaelleeb.com

ADG-Nummer: 15469573

1 Lehrstelle Fertigungsmesstechnik  
Standort: St. Veit/Glan  
Beschäftigungsausmaß: Lehre

#### AUFGABEN

Messen und Prüfen - sind deine Aufgaben als Fertigungsmesstechniker/in. Du erlernst in 4 Jahren das Erstellen und Adaptieren von betriebsspezifischen Messprogrammen, Prüfprotokollen und Abweichungsberichten. Zu deinen Aufgaben gehören das Arbeiten mit Rohstoffen, bedienen von Produktionsmaschinen, kontrollieren der Produktionsabläufe, Planung von Messverfahren sowie die Dokumentation der Ergebnisse.

Lehre mit Matura ist bei uns möglich!

#### ANFORDERUNGEN

- \* Erfolgreicher Pflichtschulabschluss
- \* Räumliches Vorstellungsvermögen
- \* Technisches und mathematisches Verständnis
- \* Teamfähigkeit, Zielstrebigkeit und gute Umgangsformen

#### ANGEBOT

Sende uns dein Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto und dein letztes Schulzeugnis.

Das monatliche Lehrlingsentgelt beträgt derzeit ca. € 948,- brutto im 1. Lehrjahr.

Bewerbungsfrist endet am: 12.02.2023  
schriftlicher Aufnahmetest: 10.02.2023 oder 17.02.2023

Fundermax ist ein Arbeitgeber, der die Chancengleichheit und Vielfältigkeit fördert.

Start: August 2023  
Referenznummer: 2022/23\_SV\_FMT

Interessiert?

Wir freuen uns auf Deine Onlinebewerbung und ein persönliches Kennenlernen!  
Für Rückfragen steht Dir Patricia Tötzel zur Verfügung:  
+43 5 9494 4512

Bewerbungslink:  
<https://fundermax.bewerberportal.at/Job/197883>

Patricia Tötzel  
Recruiting  
Fundermax GmbH  
IZ-NÖ-Süd Straße 3  
A-2355 Wiener Neudorf

ADG-Nummer: 15487118

2 Restaurantfachleute (m./w.) .  
Wir bieten:

- + Ein interessantes Aufgabengebiet mit verschiedenen Restaurantsystemen (klassisches Bedienungsrestaurant, Buffet, Kaffeehäuser)
- + Nette, professionelle Kollegen
- + Lehrlingseinkommen inkl. € 200 monatliche Humanomed Zulage:  
1. Lehrjahr € 1.125, 2. Lehrjahr € 1.235 und 3. Lehrjahr € 1.415 (brutto pro Monat)
- + Bonus für hervorragende Leistungen
- + Zuschüsse für Berufsschulmaterialien
- + 5-Tage-Woche mit durchgehenden Diensten
- + größtmöglicher Rücksicht auf Wunschtage für z. B. Führerschein, Maturavorbereitungen etc.
- + Lehre mit Matura möglich
- + Neu saniertes Mitarbeiterhaus mit WLAN, Gemeinschafts- und Fitnessraum
- + Unterstützung und Vorbereitungsworkshops für die LAP
- + Bei Bedarf kostenlose Nachhilfe
- + Laufende Workshops, Trainings und bei Bedarf Sprachkurse
- + Trainieren in der Hauseigenen Altis Fitnessarena
- + Arbeitskleidung stellen wir dir zur Verfügung

Ihr Profil:

- + einen positiven Pflichtschulabschluss
- + Freundlichkeit und Freude im Umgang mit Gästen und Patienten
- + Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft
- + gründliche und sorgfältige Arbeitsweise
- + gepflegtes, sauberes Auftreten
- + Pünktlichkeit und Teamorientierung

Gut zu wissen:

- + Dauer: 3 Jahre
- + Option: Lehre mit Matura - 4 Jahre
- + Berufsschule: Fachberufsschule für Tourismus Warmbad Villach

- + Bei einem Schnuppertag zeigen wir dir unser Haus und das gesamte Team.
- + Der Beginn der Lehre kann ganzjährig erfolgen.

Uns ist wichtig:

- + Das Arbeiten soll auch Spaß machen
- + Wir helfen zusammen, denn im Team sind wir stark
- + Ein gutes Miteinander - jeder Einzelne von uns trägt seinen Teil dazu bei
- + Freundlichkeit gegenüber Gästen, Patienten und Kollegen

Ihre Ansprechperson  
Ferdinand Sallinger, MSc  
Leitung Service, Gäste und Hausbetreuung  
T: 04262 2071 580

Jetzt bewerben

Bewerben sie sich bei folgendem Link: <https://humanomed.bewerberportal.at/Job/208894>

Benefits:

- + Unterkunft
- + Essen
- + Bekleidung
- + Weiterbildung
- + Durchgehende Dienste
- + Empfehlungsprogramm
- + Geregelte Arbeitszeiten
- + Geschenke
- + Gesundheitsangebote
- + Kommunikation
- + Lehrlingsprämie
- + Rabatte
- + Veranstaltungen

Humanomed Zentrum Althofen  
Moorweg 30  
9330 Althofen  
Telefon: 04262/2071 580

ADG-Nummer: 15446106

2 Köche/Köchinnen .

Wir bieten:

- + ein interessantes Aufgabengebiet mit Gerichten der österreichischen und internationalen Küche
- + Nette, professionelle Kollegen
- + Lehrlingseinkommen inkl. € 200 monatliche Humanomed Zulage:  
1. Lehrjahr € 1.125, 2. Lehrjahr € 1.235 und 3. Lehrjahr € 1.415 (brutto pro Monat)
- + Bonus für hervorragende Leistungen
- + Zuschüsse für Berufsschulmaterialien
- + 5-Tage-Woche mit größtmöglicher Rücksicht auf Wunschtage  
für z. B. Führerschein, Maturavorbereitungen etc.
- + neu saniertes Mitarbeiterhaus mit WLAN, Gemeinschafts- und Fitnessraum
- + Unterstützung und Vorbereitungsworkshops für die LAP
- + Bei Bedarf kostenlose Nachhilfe
- + Laufende Workshops, Trainings und bei Bedarf Sprachkurse
- + Trainieren in der Hauseigenen Altis Fitnessarena
- + Arbeitskleidung stellen wir dir zur Verfügung

Ihr Profil:

- + einen positiven Pflichtschulabschluss

- + Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft
- + gründliche und sorgfältige Arbeitsweise
- + Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit
- + gepflegtes, sauberes Auftreten

Gut zu wissen:

- + 3 Jahre
- + Option: Lehre mit Matura - 4 Jahre
- + Berufsschule: Fachberufsschule für Tourismus Warmbad Villach
- + Bei einem Schnuppertag zeigen wir dir unser Haus und das gesamte Team.
- + Der Beginn der Lehre kann ganzjährig erfolgen.

Uns ist wichtig:

- + Das Arbeiten soll auch Spaß machen
- + Wir helfen zusammen, denn im Team sind wir stark
- + Ein gutes Miteinander - jeder Einzelne trägt seinen Teil dazu bei
- + Freundlichkeit gegenüber Patienten und Kollegen

Ihre Ansprechperson  
Peter Kampl  
Küchenleiter  
T: 04262 2071 582

Jetzt bewerben

Link zur Bewerbung: <https://humanomed.bewerberportal.at/Job/209293>

Benefits:

- + Unterkunft
- + Essen
- + Bekleidung
- + Weiterbildung
- + Durchgehende Dienste
- + Geregelte Arbeitszeiten
- + Geschenke
- + Gesundheitsangebote
- + Kommunikation
- + Lehrlingsprämie
- + Rabatte
- + Veranstaltungen

Humanomed Zentrum Althofen GmbH.  
Moorweg 30  
9330 Althofen  
Tel:04262 2071

ADG-Nummer: 15448624

1 Lehrling als Zahnärztlicher Assistenten/Zahnärztliche Assistentin (m/w/d)

Das Stellenangebot richtet sich vorzugsweise an ältere Jugendliche ab 18 Jahre.

Folgende Haupttätigkeiten werden in diesem Berufsbild erlernt:

- Zahnärzt\_innen bei der Behandlung von Patient\_innen unterstützen, z.B. Instrumente reichen, Zahnfüllungen vorbereiten, Röntgenaufnahmen machen
- Instrumente und Apparate reinigen und desinfizieren
- Termine für Behandlungen vereinbaren
- Patientenkarteien führen
- Abrechnungen mit Patient\_innen und Versicherungen erledigen

Voraussetzungen:

- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Fingergeschicklichkeit
- Interesse für Gesundheit
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Schulabbrecher\_innen oder Maturanten\_innen sind herzlich willkommen

Unser Angebot:

- Fundierte Berufsausbildung
- angenehmes Betriebsklima in einem motivierten Team
- Lehrlingsentlohnung gem. der gesetzlichen Vorgaben

Ihre Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Zeugniskopien, etc.) übermitteln Sie bitte an Herrn Mag. Rader am AMS St. Veit an der Glan (sfu.sanktveit@ams.at, max. 3MB Datenvolumen, bevorzugt pdf-Format) unter Angabe der entsprechenden Auftragsnummer (15452371/U3).

DIENSTGEBER\_in:

Dr. Katharina Fleischmann  
Bahnhofstraße 10  
9300 St. Veit an der Glan

ADG-Nummer: 15452371

1 Konditor:in

Gemeinsam leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Einkaufserlebnis unserer Kund:innen. Die REWE Group und ihre Handelsunternehmen bieten sichere Jobs, geregelte Arbeitszeiten und Entwicklungsmöglichkeiten. Werden Sie Teil unserer Erfolgsgeschichte!

Gesucht werden Lehrling(e) für unsere BILLA Filiale in 9330 Althofen, Kreuzstraße 29 für 38,5 Wochenstunden.

Lehrbeginn: ab sofort

**DEINE AUFGABEN - VIELSEITIG WIE DER HANDEL**

- \* Zubereitung hochwertiger Torten und Mehlspeisen
- \* Sorgfältiger Wareneinsatz in der Produktion
- \* Gewissenhafte Einhaltung der Hygienerichtlinien
- \* Selbstständiges, kreatives Verzieren von Anlasstorten
- \* Ansprechende Gestaltung der Vitrine
- \* Freundlicher Verkauf und individuelle Kund:innen-Beratung

**DEIN PROFIL - STARK WIE UNSERE MARKEN**

- \* Abgeschlossene 9. Schulstufe oder Schulabbrecher:innen höherer Schulen
- \* Spaß am Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kund:innen-Orientierung
- \* Leidenschaft für Lebensmittel
- \* Zuverlässigkeit und Freundlichkeit
- \* Unternehmerisches Denken und Flexibilität
- \* Ausgeprägter Teamgedanke

\* Kreativität und Leidenschaft für die Zubereitung von Süßspeisen

#### UNSER ANGEBOT - ÜBERZEUGEND WIE DAS SORTIMENT

- \* Überdurchschnittliches Lehrlingseinkommen und Erfolgsprämien für ausgezeichnete und gute Leistungen in der Berufsschule und bei der Lehrabschlussprüfung
- \* Tolle Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen nach der Lehrzeit in einem sicheren Unternehmen
- \* Langfristiger Arbeitsplatz in einem sicheren Unternehmen
- \* Lehre mit Matura und Zusatzqualifikation zum:zur Bürokaufmann:Bürokauffrau möglich
- \* Möglichkeit eines Auslandspraktikums sowie zahlreiche Lehrlingsevents während der Lehrzeit

Da wir auf Diversität setzen, freuen wir uns auch über Bewerbungen von Menschen mit Behinderung.

Deine Bewerbung übermitteln uns bitte online unter [www.rewe-group.jobs/jobs?referer=amsat](http://www.rewe-group.jobs/jobs?referer=amsat)  
ADG-Nummer: 15494302