

Välkommen till ÅYG och utbildningarna på Strandgatan 1

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM

2021-2022

Ålands
Gymnasium

Ålands
yrkesgymnasium

Ålands lyceum

S1-Strandgatan1

N19- Teknik+
Frisör

ÖS2- BLU+
NVA

N6- Sjöfart

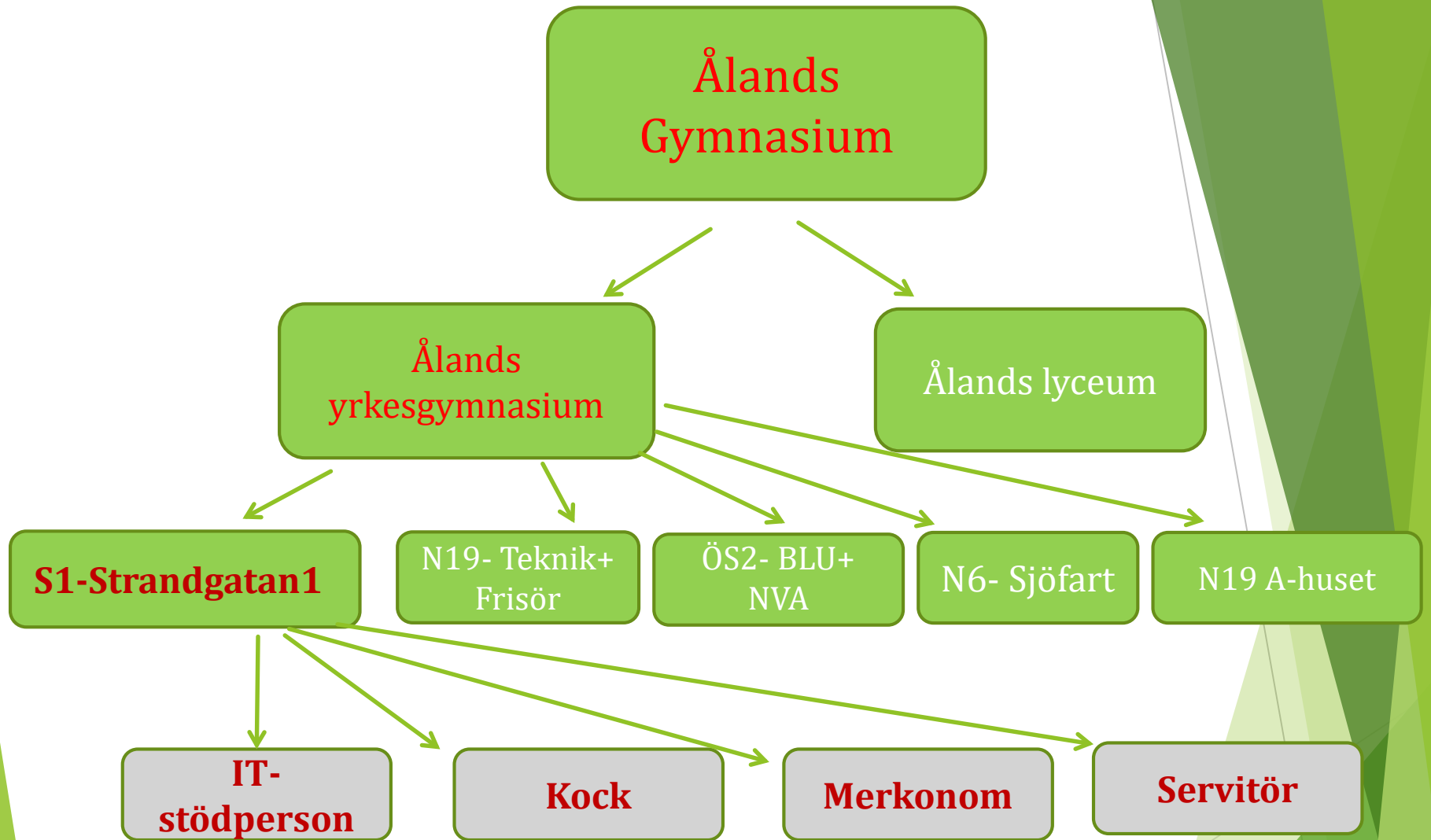
N19 A-huset

**IT-
stödperson**

Kock

Merkonom

Servitör



Skolhuset S1



På Strandgatan 1 kan du ta en yrkesexamen som:

- IT-stödperson
- Kock
- Servitör
- Merkonom

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM

En yrkesinriktad gymnasieexamen där du får ett yrke och samtidigt grundläggande behörighet att söka vidareutbildning

- Ålands yrkesgymnasium är en del av Ålands gymnasium dit även Ålands lyceum hör.
- Genom att ta examen vid Ålands yrkesgymnasium får man en **gymnasieexamen som ger grundläggande behörighet** att söka vidare till högskolor och universitet i Finland och Sverige samt till Högskolan på Åland

Affärsverksamhet Merkonom

Är Du intresserad av ekonomi, handel och
marknadsföring?
Vill du pröva på projekt och företagsamhet?

Då är den här utbildningen perfekt för Dig!

Merkonom Yrkesämnen

- ▶ Kundservice
- ▶ Resultatinriktad verksamhet
- ▶ Arbete i en arbetsgemenskap
- ▶ Bokföring
- ▶ Arbete som kräver spetskompetens
- ▶ Planering av företagsverksamhet
- ▶ Förberedelse för arbetsplatshandledning.
- ▶ Projektarbete (ej HUTH)
- ▶ Företagsadministration (ej HUTH)

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM

Studietiden

Projekt

- ▶ Du lär dig genom olika projekt i samarbete med arbetslivet. Projektarbetet gör du som en kombination av undervisning och praktiska uppgifter.
- ▶ Projekt är t ex Skördefesten, seminarier, kundundersökningar, kampanjer, events, mässor och andra uppdrag från externa kunder önskar.

UF

- ▶ I årskurs två startar du ett eget företag inom ramen för programmet Ung företagsamhet.

Handels café

- ▶ På Handels café lär du dig hur det är att jobba i ett riktigt café med ansvar för hela verksamheten. Du betjänar kunder, kokar kaffe, lagar smörgåsar, gräddar bullar, plockar fram varor, städar, har hand om kassan och redovisar försäljningen.

Arbetsmöjligheter

- ▶ Inom handel och affärer
- ▶ Bokföringsbyråer
- ▶ Bank och finansbranschen
- ▶ Försäkringsbolag
- ▶ Den offentliga sektorn
- ▶ Inom industrin
- ▶ Kundservice och försäljning
- ▶ Marknadsföring
- ▶ Tjänsteproduktion
- ▶ Ekonomi- och kontorstjänster inom företag och organisationer
- ▶ Rederi- och sjöfartsnäringen
- ▶ Turism

Merkonomutbildningen ger även goda förutsättningar att starta eget företag och många merkonomer arbetar idag som egenföretagare inom olika branscher.

MERKONOMLÄRARE



2021-02-
04

Information-och kommunikationsteknik IT-stödperson

Är Du kreativ, intresserad av att programmera, bygga nätverk
och hemsida samt marknadsföra via multimedia
och

gillar att arbeta i grupp eller med projekt?

Då är den här utbildningen perfekt för Dig!

IT-stödperson

Yrkesämnen

- ▶ Grundläggande uppgifter inom informations-och kommunikationsteknik
- ▶ Arbete med teknisk support
- ▶ Programmering
- ▶ Sociala Medier och webbpublicering
- ▶ Teknisk implementering av en nättjänst (ej HUTH)

Inriktning med studierna

- ▶ IT-stöd och programmering med vinkling mot webbutveckling
- ▶ Du lär dig grunderna i att installera, konfigurera, felsöka och att använda datorns olika funktioner samt arbeta med varierande program
- ▶ Programmera
- ▶ Bygga nätverk och hemsidor
- ▶ Behärska sociala medier tekniskt
- ▶ Grundläggande kunskaper i företagsämnen.

Projekt och praktik (LIA)

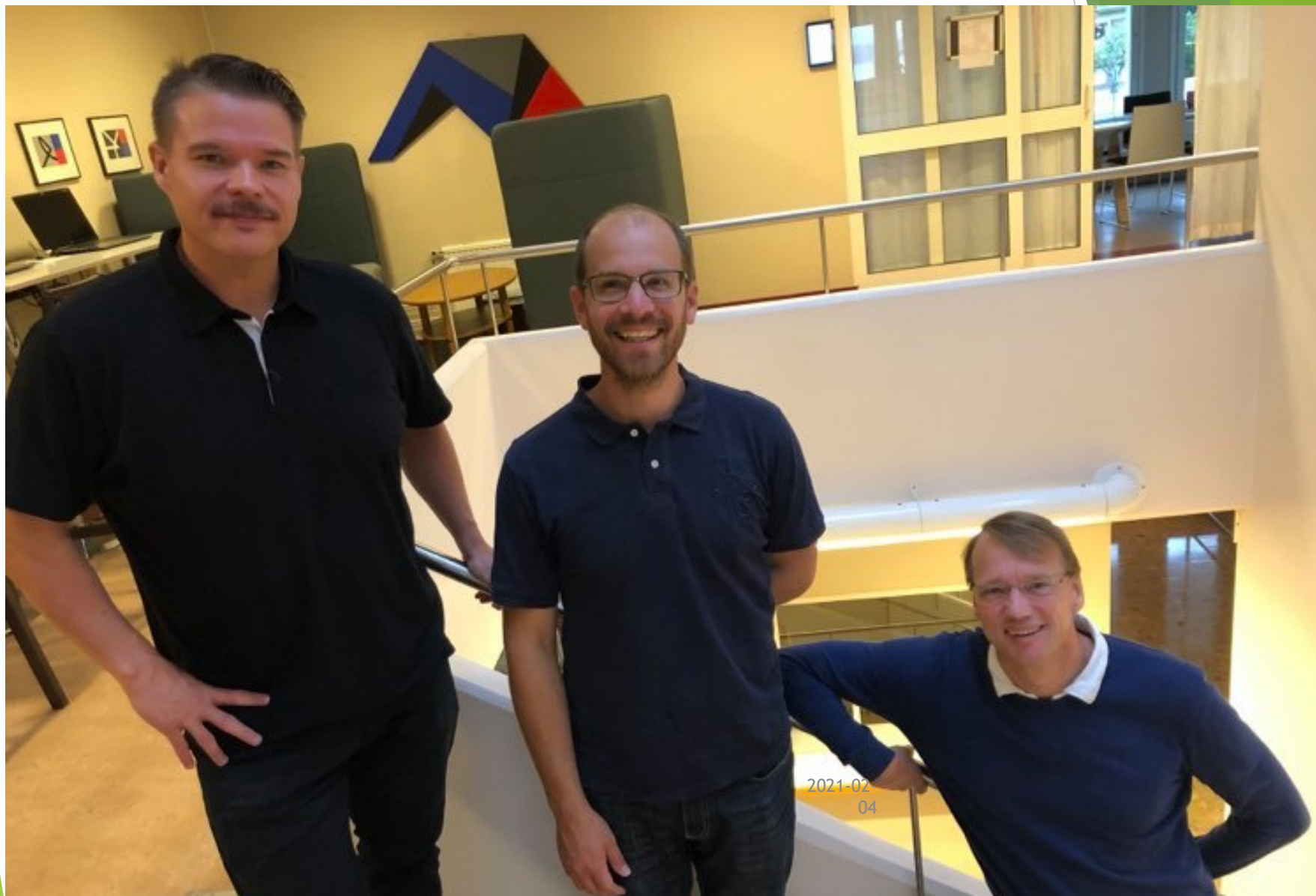
- ▶ Du lär dig genom olika projekt och uppdrag i arbetslivet.
- ▶ Tex. Arrangemang av seminarier, göra webbsidor och uppgifter som kunder önskar.
- ▶ I projekten kombineras undervisningen med praktiska uppgifter.
- ▶ LIA görs på kontor, butiker och andra miljöer i arbetslivet.

Arbetsmöjligheter

- ▶ IT-stöd
- ▶ Programmering
- ▶ Inom IT-utveckling
- ▶ Handel
- ▶ Bank-och försäkringsbranschen
- ▶ Rederi-och sjöfartsnäringen
- ▶ Den offentliga sektorn
- ▶ Inom industri

Utbildningen ger dig också goda förutsättningar att starta eget företag.

IT-LÄRARE



Restaurang- och cateringbranschen Kock

Är du händig, kreativ och trivs att samarbeta i en serviceinriktad miljö med högt tempo där du ständigt är i rörelse?

Då är den här utbildningen perfekt för Dig!

Kock

Yrkesämnen

- ▶ Att arbeta inom restaurangverksamhet
- ▶ Tillredning av lunchrätter
- ▶ Tillredning av mat i portioner
- ▶ Á la carte-matlagning
- ▶ Mitt Åland
- ▶ Valbar inriktning:
 - Matproduktion i storkök
 - Fartygsekonomi
 - HUTH

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM

Studietiden

- ▶ Blandning av teori, yrkesteknik och branschpraktik.
- ▶ Samarbete med andra och kreativitet är viktiga egenskaper i branschen.
- ▶ Arbetet medför ofta tunga lyft, det är därför viktigt att du är i god fysisk kondition.
- ▶ Du får jobba praktiskt med matproduktion, matsedelplanering, livsmedelshantering, näringskunskap, samarbete och ekonomi.
- ▶ Du får skapa goda, inspirerande maträtter till våra gäster.

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM

Övningsrestaurang Hjorten

- ▶ Du praktiserar i skolans övningsrestaurang Hjorten under luncher och även vissa kvällar och helger då restaurangen har öppet för gäster.
- ▶ Praktik görs även i olika restauranger, storkök och på färja/fartyg

Arbetsmöjligheter

Inom restaurangbranschen har du hela världen som arbetsfält med många möjligheter.

Vi har flera kända kockar som tagit examen hos oss och nu framgångsrikt driver egna restauranger och företag. Kanske du blir en av dem?

Din arbetsplats kan vara

- ▶ Lunchrestaurang
- ▶ Restaurang
- ▶ Storkök
- ▶ Inom färj- och kryssningstrafiken
- ▶ Inom livsmedelsindustrin

The logo for Ålands Yrkes Gymnasium features the school's name in a bold, sans-serif font. The word 'ÅLANDS' is in a smaller size above 'YRKES', which is above 'GYMNASIUM'. To the right of the text are three overlapping circles in shades of green. The entire logo is set against a background of abstract green geometric shapes that form a large 'V' or 'Y' shape on the right side of the slide.

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM

Restaurang- och catering Servitör

Är du intresserad att jobba på en liten kvarterskrog, restaurang, eller ett kryssningsfartyg och trivs i en serviceinriktad miljö där du ständigt är i rörelse?

Då är den här utbildningen perfekt för Dig!

Yrkesämnen

- ▶ Att arbeta inom restaurangverksamhet
- ▶ Kundservice och försäljning
- ▶ Servering av mat i portioner och drycker
- ▶ Försäljning och servering av mat och drycker
- ▶ Gastronomiska Åland
- ▶ Arbete som kräver spetskompetens (ej HUTH)
- ▶ Caféservice (ej HUTH)

The logo for Ålands Yrkes Gymnasium features three overlapping circles in shades of green to the right of the text.

ÅLANDS
YRKES
GYMNASIUM

Studietiden

I utbildningen ingår

- ▶ Fördjupade kurser i servering
- ▶ Vin och starka drycker
- ▶ Hur man blandar drinkar
- ▶ Kundservice
- ▶ Mat och vin i kombination
- ▶ Företagande
- ▶ Försäljning
- ▶ Kassa-och redovisningsteknik

Övningsrestaurang Hjorten och extern praktik

- ▶ Du praktiserar i skolans övningsrestaurang Hjorten under luncher och även vissa kvällar och helger då restaurangen har öppet för gäster.
- ▶ Praktik görs även i olika restauranger, storkök och på färja/fartyg
- ▶ Yrket innebär många möten med människor.
- ▶ Intresse för samarbete och att ge service är viktigt för att trivas i branschen.

Arbetsmöjligheter

- ▶ Efter examen kommer du ut i arbetslivet med hela världen som arbetsfält.
- ▶ Som servitör finns det alltid jobb, på Åland, utomlands eller inom färj- och kryssningstrafiken.
- ▶ Under LIA-perioden kommer man in på arbetsmarknaden och kan snabbt bygga upp ett kontaktnät.

KOCKLÄRARE



2021-02-
04