

# Ausschreibung

## Eisangestelltenkurs (EIKU) 2018

<b>Lead</b>	<b>Von Profis für Profis!</b> <p>Die Eissportbranche möchte sich professionalisieren und ihren „Eismeistern“ eine professionelle Ausbildungsstruktur zur Verfügung stellen. Im EIKU ist selbstverständlich das Brevet EIKU, welches von Generalversammlung der GSK für die Eissportbranche dieses Jahr eingeführt wurde, enthalten.</p> <p>Bei Eismeister, die ein BAKU-Diplomvorweisen können, werden Module aus dem BAKU angerechnet, sie besuchen weniger Unterricht.</p>
<b>Voraussetzung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (mindestens C1, nach GER<sup>1</sup>)</li><li>➤ Nachweis einer geschlossenen Berufsausbildung</li></ul> <p>Der Anmeldung sind beizulegen (nur Kopien, keine Originalausweise):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lebenslauf</li><li>➤ Bestätigung des Arbeitgebers</li><li>➤ Kopie Diplom BAKU (Nachweis Module 2 und 3) für das EIKU-Diplom</li></ul>
<b>Module</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Modul Sicherheit</li><li>2. Modul Kommunikation (wird im BAKU unterrichtet)</li><li>3. Modul Hygiene (wird im BAKU unterrichtet)</li><li>4. Modul Gebäudetechnik/Unterhalt</li><li>5. Modul Eisaufbereitung</li></ol> <p>Die Module 2, 3 werden zusammen mit dem Badangestelltenkurs durchgeführt. Die Module 1, 4 und 5 werden separat im Frühling durchgeführt.</p>
<b>Ziele</b>	<p>Teilnehmende erwerben breite praktische Kenntnisse und theoretisches Fachwissen. Sie kennen die wichtigsten Prozess- und Arbeitsabläufe in Standard-situationen. Sie verstehen die wichtigsten Fach- und betrieblichen Zusammenhänge und haben nach erfolgreich absolvierten Lernkontrollen die Qualifikation,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• die in einer Eissportanlage anfallenden Tätigkeiten und Aufsichten unter Einhaltung aller Sicherheitsstandards qualifiziert ausführen zu können.</li><li>• dienstleistungsorientiert zu denken und die verschiedenen Kundensegmente professionell betreuen zu können (BAKU).</li><li>• kennen Bedeutung und Anforderungen an Reinheit, Hygiene und Desinfektion, sowie wesentliche Werkstoffe und deren Pflegeanforderungen (BAKU).</li><li>• die Sicherheit von Kunden und Angestellten in Notfallsituationen gewährleisten zu können.</li><li>• Eis für die verschiedenen Kundensegmente aufbereiten zu können.</li><li>• Kunden in einer Eissportanlage betreuen zu können.</li></ul>

<sup>1</sup> <http://www.europaecher-referenzrahmen.de/>

<b>Referenten</b>	Diverse Lehrbeauftragte mit Fachwissen und erwachsendem Flair.		
<b>Kursorte</b>	Theorie	- Sportanlage Heuried, Zürich	
	Praxis	- Walter Wettstein AG, Mattenstr. 12, 3037 Gümligen - div. Kunsteisbahnen	
<b>Kursdaten</b>	Block 1	Mo-Fr,	12.03. – 16.03.2018
	Block 2	Mo-Fr	09.04. – 13.04.2018
	Block 3	Mo-Fr	23.04. – 27.04.2018
<b>Kurszeit</b>	15 Tage zu 8 Lektionen à 50 Minuten, jeweils 08.15. – 16.40 Uhr		
<b>Lernzeit</b>	Unterricht	120 Lektionen	= 100 Stunden
	Selbstlernzeit		100 Stunden
	Lernzeit		200 Stunden
<b>Passerellen</b>	Variante 1	Sie haben weder BiP noch BAKU und besuchen die Module 1/4/5	
	Variante 2	Sie verfügen über ein gültiges BiP und besuchen Teile des Modul 1 sowie die kompletten Modul 4/5	
	Variante 3	Sie verfügen über ein BAKU-Diplom sowie über einen gültiges BiP und besuchen Teile der Modul 1/4 sowie das komplette Modul 5	
<b>Und Kursdauer/ Kurskosten</b>	Variante 1	120 Lektionen	CHF 4'200.-
	Variante 2	104 Lektionen	CHF 3'640.-
	Variante 3	88 Lektionen	CHF 3'080.-
	Die Kurskosten beinhalten Unterricht, Lehrunterlagen, Prüfungen. Pausenverpflegung/Mittagessen/Übernachtung ist nicht in den Kurskosten enthalten. Teilnehmende müssen sich individuell organisieren.		
<b>Zertifikate</b>	Wer die Variante 1 erfolgreich absolviert, erhält das Verbandzertifikat: <b>„Eisangestellte/r mit igba-Testat“</b>		
	Wer die Variante 2/3 erfolgreich absolviert und den erfolgreichen Besuch der Module 2 und 3 von BAKU vorweisen kann, erhält das Verbandzertifikat: <b>„Eisangestellte/r mit igba-Diplom“</b>		
<b>Diverses</b>	Teilnehmende können mit und ohne «Eismeistererfahrung» am Kurs teilnehmen. Die unterschiedliche Zertifizierung wird im Reglement, Punkt. 4.5 geregelt.		
<b>Anmeldung</b>	Bitte laden Sie die Dokumente Anmeldung, Lebenslauf sowie Bestätigung herunter und schicken Sie diese ausgefüllt an folgende Adresse: Geschäftsstelle igba, Sportanlage Sihlhölzli, Manessestr. 1, 8003 Zürich		
<b>Anmeldefrist</b>	Generell bis 6 Wochen vor Kursstart (freie Plätze können kurzfristig nicht garantiert werden)		