

Ausschreibung

Eisangestelltenkurs (EIKU) 2019

Lead	Von Profis für Profis! <p>Die Eissportbranche möchte sich professionalisieren und ihren „Eismeistern“ eine professionelle Ausbildungsstruktur zur Verfügung stellen. Im EIKU ist selbstverständlich das Brevet EIKU, welchen von Generalversammlung der GSK für die Eissportbranche im Jahr 2017 eingeführt wurde, enthalten.</p> <p>Bei Eismeister, die ein BAKU-Diplomvorweisen können, werden Module aus dem BAKU angerechnet, sie besuchen weniger Unterricht.</p>
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">➤ Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (mindestens C1, nach GER¹)➤ Nachweis einer geschlossenen Berufsausbildung <p>Der Anmeldung sind beizulegen (nur Kopien, keine Originalausweise):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lebenslauf2. Bestätigung des Arbeitgebers3. Kopie Diplom BAKU (Nachweis Modul 2) für das EIKU-Diplom
Module	<ol style="list-style-type: none">1. Modul Sicherheit2. Modul Kommunikation (wird im BAKU unterrichtet)3. Modul Hygiene4. Modul Gebäudetechnik/Unterhalt5. Modul Eisaufbereitung <p>Das Modul 2 wird im Badangestelltenkurs und die Module 1, 3, 4 und 5 werden separat im Frühling durchgeführt.</p>
Ziele	<p>Teilnehmende erwerben breite praktische Kenntnisse und theoretisches Fachwissen. Sie kennen die wichtigsten Prozess- und Arbeitsabläufe in Standardsituationen. Sie verstehen die wichtigsten Fach- und betrieblichen Zusammenhänge und haben nach erfolgreich absolvierten Lernkontrollen die Qualifikation,</p> <ul style="list-style-type: none">• die in einer Eissportanlage anfallenden Tätigkeiten und Aufsichten unter Einhaltung aller Sicherheitsstandards qualifiziert ausführen zu können.• dienstleistungsorientiert zu denken und die verschiedenen Kundensegmente professionell betreuen zu können (BAKU).• kennen Bedeutung und Anforderungen an Reinheit, Hygiene und Desinfektion, sowie wesentliche Werkstoffe und deren Pflegeanforderungen.• die Sicherheit von Kunden und Angestellten in Notfallsituationen gewährleisten zu können.• Eis für die verschiedenen Kundensegmente aufbereiten zu können.• Kunden in einer Eissportanlage betreuen zu können.

¹ <http://www.europaischer-referenzrahmen.de/>

Referenten	Diverse Lehrbeauftragte mit Fachwissen und erwachsendem Flair.		
Kursorte	Theorie	- Sportanlage Heuried, Zürich	
	Praxis	- Walter Wettstein AG, Mattenstr. 12, 3037 Gümliigen - div. Kunsteisbahnen	
Kursdaten	Block 1	Mo-Do	11.03. - 14.03.2019
	Block 2	Mo-Fr	01.04. - 05.04.2019
	Block 3	Mo-Fr	29.04 - 03.05.2019
	Block 4	Mo-Fr	20.05. - 24.05.2019
Kurszeit	19 Tage zu 8 Lektionen à 50 Minuten, jeweils 08.15. – 16.40 Uhr		
Lernzeit	Unterricht	152 Lektionen = 100 Stunden	
	Selbstlernzeit	100 Stunden	
	Lernzeit	200 Stunden	
Passerellen	Variante 1	Sie haben keine Voraussetzungen.	
	Variante 2	Sie verfügen über ein gültiges BiP und starten Mittwoch, 13.3.2019.	
	Variante 3	Sie verfügen über ein BAKU-Diplom sowie über ein gültiges BiP und besuchen lediglich das (Teil)-Modul 1 und das ganze Modul 5.	
Und Kursdauer/ Kurskosten	Variante 1	152 Lektionen	CHF 5'320.-
	Variante 2	136 Lektionen	CHF 4'760.-
	Variante 3	80 Lektionen	CHF 2'800.-
	Die Kurskosten beinhalten Unterricht, Lehrunterlagen, Prüfungen. Pausenverpflegung/Mittagessen/Übernachtung sind nicht in den Kurskosten enthalten. Teilnehmende müssen sich individuell organisieren.		
Zertifikate	Wer die Variante 1 oder 2 erfolgreich absolviert, erhält das Verbandzertifikat: „Eisangestellte/r mit igba-Testat“		
	Wer die Variante 3 erfolgreich absolviert und den erfolgreichen Besuch des Module 2 von BAKU vorweisen kann, erhält das Verbandzertifikat: „Eisangestellte/r mit igba-Diplom“		
Diverses	Teilnehmende können mit und ohne «Eismeistererfahrung» am Kurs teilnehmen. Die unterschiedliche Zertifizierung wird im Reglement, Punkt. 4.5 geregelt.		
Anmeldung	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		
Anmeldefrist	Generell bis 6 Wochen vor Kursstart (freie Plätze können kurzfristig nicht garantiert werden)		