

# Ausschreibung

## Eisangestelltenkurs (EIKU) 2020

<b>Lead</b>	<p style="text-align: center;"><b>Von Profis für Profis!</b></p> <p>Das Erbringen einer optimalen Dienstleistung wird in der Eissportbranche von Jahr zu Jahr anspruchsvoller. Im EIKU haben die «Eismeister» die Möglichkeit, ihre Professionalität auf allen Ebenen zu vertiefen. Im EIKU ist selbstverständlich das Brevet EIKU, welchen von der Generalversammlung der GSK für die Eissportbranche im Jahr 2017 eingeführt wurde, enthalten.</p> <p>Bei Eismeistern, die ein BAKU-Diplom vorweisen können, werden Module aus dem BAKU angerechnet; sie profitieren von weniger Unterrichtstagen.</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 abgeschlossenen Berufsausbildung</li> </ul> <p>Der Anmeldung sind beizulegen (nur Kopien, keine Originalausweise):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lebenslauf</li> <li>2. Bestätigung des Arbeitgebers</li> <li>3. Kopie Diplom BAKU für das EIKU-Diplom (sofern vorhanden)</li> </ol>
<b>Module</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Modul Sicherheit</li> <li>2. Modul Kommunikation</li> <li>3. Modul Hygiene</li> <li>4. Modul Gebäudetechnik/Unterhalt</li> <li>5. Modul Eisaufbereitung</li> </ol>
<b>Ziele</b>	<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"> <li>• die in einer Eissportanlage anfallenden Tätigkeiten und Aufsichten unter Einhaltung aller Sicherheitsstandards qualifiziert auszuführen.</li> <li>• dienstleistungsorientiert zu denken und die verschiedenen Kundensegmente professionell betreuen zu können.</li> <li>• setzen hohe Anforderungen an Sauberkeit, Hygiene und Desinfektion, sowie der wesentlichen Werkstoffe und deren Pflegetherfordernisse um.</li> <li>• gewährleisten die Sicherheit von Kunden und Angestellten in Notfallsituationen.</li> <li>• Bereiten Eis für die verschiedenen Kundensegmente auf.</li> <li>• betreuen Kunden der Eissportanlagen professionell</li> </ul>
<b>Referenten</b>	Diverse Lehrbeauftragte mit Fachwissen und erwachsenengerechtem Flair.

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

<b>Kursorte</b>	Geschäftsstelle OdA igba, Manessestr. 1, 8003 Zürich Sportzentrum Heuried, Wasserschöpfli 71, 8055 Zürich FM-Academy, Ringstr. 15, 8600 Dübendorf Walter Wettstein AG, Mattenstr. 12, 3037 Gümligen Sportzentrum OYM (On your marks) Cham Im Stundenplan wird angegeben, in welchem der angegebenen Kursorte der Unterricht stattfindet		
<b>Kursdaten</b>	Block 1	Mo-Fr	02.03. - 06.03.2020
	Block 2	Mo-Fr	16.03. - 20.03.2020
	Block 3	Mo-Fr	30.03. - 03.04.2020
	Block 4	Mo-Fr	20.04. - 24.04.2020
	Block 5	Mo-Fr	04.05. - 08.05.2020
<b>Kurszeit</b>	25 Tage zu 8 Lektionen à 50 Minuten, jeweils 08.15. – 16.40 Uhr		
<b>Lernzeit</b>	Unterricht	200 Lektionen =	168 Stunden
	Selbstlernzeit		168 Stunden
	Lernzeit		336 Stunden
<b>Passerellen</b>	<b>Variante 1</b>	Sie haben keine Voraussetzungen.	
	<b>Variante 2</b>	Sie verfügen über einen gültigen Ausweis Brevet igba PRO (BiP) oder SLRG Pro Pool, inkl. BLS-AED	
	<b>Variante 3</b>	Sie verfügen über das BAKU-Diplom und einen gültigen Ausweis Brevet igba PRO (BiP) oder SLRG Pro Pool, inkl. BLS-AED. Sie absolvieren das komplette Modul 5 und 3 Tage vom Modul 1	
<b>Kursdauer/ Kurskosten</b>	<b>Variante 1</b>	200 Lektionen	CHF 7'000.-
	<b>Variante 2</b>	184 Lektionen	CHF 6'440.-
	<b>Variante 3</b>	74 Lektionen	CHF 2'800.-
	Die Kurskosten beinhalten Unterricht, Lehrunterlagen, Prüfungen. Pausenverpflegung/Mittagessen/Übernachtung sind nicht in den Kurskosten enthalten. Teilnehmende müssen sich individuell organisieren.		
<b>Zertifikate</b>	Wer die Modulprüfungen erfolgreich absolviert und – je nach Variante - den erfolgreichen Besuch der BAKU-Module, resp. vom BiP vorweisen kann, erhält das Verbandzertifikat:  <b>„Eisangestellte/r mit igba-Diplom“</b>		
<b>Anmeldung</b>	Bitte laden Sie die Dokumente Anmeldung, Lebenslauf sowie Bestätigung herunter und schicken Sie diese ausgefüllt an die Geschäftsstelle igba.		
<b>Anmeldefrist</b>	Es werden max. 24 Teilnehmende in den Kurs aufgenommen. Generell müssen Interessierte sich bis 6 Wochen vor Kursstart anmelden. Bei kurzfristigen Anmeldungen können freie Plätze nicht garantiert werden.		