

# Ausschreibung

## Eisangestelltenkurs (EIKU) 2020

<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, 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>
<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> <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</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 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.</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>
<b>Referenten</b>	Diverse Lehrbeauftragte mit Fachwissen und erwachsendem Flair.

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

<b>Kursorte</b>	<p>Theorie - Sportzentrum Heuried, Wasserschöpfli 71, 8055 Zürich</p> <p>Praxis - Walter Wettstein AG, Mattenstr. 12, 3037 Gümligen - div. Kunsteisbahnen</p> <p>Praxistag - noch nicht bekannt</p>
<b>Kursdaten</b>	<p>Block 1 Mo-Fr 02.03. - 06.03.2020</p> <p>Block 2 Mo-Fr 16.03. - 20.03.2020</p> <p>Block 3 Mo-Fr 30.03. - 03.04.2020</p> <p>Block 4 Mo-Fr 20.04. - 24.04.2020</p> <p>Block 5 Mo-Fr 04.05. - 08.05.2020</p>
<b>Kurszeit</b>	25 Tage zu 8 Lektionen à 50 Minuten, jeweils 08.15. – 16.40 Uhr
<b>Lernzeit</b>	<p>Unterricht 200 Lektionen = 168 Stunden</p> <p>Selbstlernzeit 168 Stunden</p> <p>Lernzeit 336 Stunden</p>
<b>Passerellen</b>	<p><b>Variante 1</b> Sie haben keine Voraussetzungen.</p> <p><b>Variante 2</b> Sie verfügen über einen gültigen Ausweis Brevet igba PRO (BiP) oder SLRG Pro Pool, inkl. BLS-AED</p> <p><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</p>
<b>Kursdauer/ Kurskosten</b>	<p><b>Variante 1</b> 200 Lektionen CHF 7'000.-</p> <p><b>Variante 3</b> 184 Lektionen CHF 6'440.-</p> <p><b>Variante 2</b> 80 Lektionen CHF 2'800.-</p> <p>Die Kurskosten beinhalten Unterricht, Lehrunterlagen, Prüfungen. Pausenverpflegung/Mittagessen/Übernachtung sind nicht in den Kurskosten enthalten. Teilnehmende müssen sich individuell organisieren.</p>
<b>Zertifikate</b>	<p>Wer die Modulprüfungen erfolgreich absolviert und – je nach Variante - den erfolgreichen Besuch der BAKU-Module, resp. vom BiP vorweisen kann, erhält das Verbandzertifikat:</p> <p style="text-align: center;"><b>„Eisangestellte/r mit igba-Diplom“</b></p>
<b>Anmeldung</b>	<p>Bitte laden Sie die Dokumente Anmeldung, Lebenslauf sowie Bestätigung herunter und schicken Sie diese ausgefüllt an folgende Adresse:</p> <p>Geschäftsstelle igba, Sportanlage Sihlhölzli, Manessestr. 1, 8003 Zürich</p>
<b>Anmeldefrist</b>	Es werden max. 24 Teilnehmende in der Kurs aufgenommen. Generell müssen Interessierte sich bis 6 Wochen vor Kursstart anmelden. Bei kurzfristigen Anmeldungen können freie Plätze nicht garantiert werden.