

Reglement

Eisangestelltenkurs (EIKU)

gemäss Pkt. 2.1: Niveau 2
vom 16. August 2018

1	Trägerschaft	2
2	Berufsbild Eissportbranche	2
2.1	Bildungsmatrix.....	3
2.2	Modularisierung	4
2.3	Andragogisches Konzept	4
2.4	Referenten.....	4
3	Aufgaben der Geschäftsstelle igba	4
4	Eisangestellte/r Eissportanlagen	5
4.1	Ziel der Ausbildung.....	5
4.1.1	Testat.....	5
4.1.2	Diplom.....	5
4.2	Ausschreibung	6
4.2.1	Dauer/Ort/Zeit	6
4.2.2	Anmeldeverfahren	6
4.2.3	Annahme der Anmeldung	6
4.2.4	Kurskosten.....	6
4.2.5	Ausschluss	6
4.2.6	Kursleitung	6
4.3	Prüfungen	7
4.3.1	Zweck der Prüfungen	7
4.3.2	Zeit, Dauer und Ort der Prüfungen	7
4.3.3	Organisation und Durchführung der Prüfung	7
4.3.4	Art der Prüfung	7
4.3.5	Zulassung zu den Modulprüfungen	7
4.3.6	Hilfsmittel und Prüfungsunterlagen.....	7
4.3.7	Notengebung	8
4.3.8	Nachprüfung	8
4.3.9	Prüfungsergebnis	8
4.4	Zertifikat	9
4.4.1	Testat.....	9
4.4.2	Diplom.....	9
5	Rekurs	9
6	Inkrafttreten.....	9

1 Trägerschaft

Die Interessengemeinschaft für die Berufsausbildung von Fachleuten in Bade- und Eissportanlagen (igba) ist ein Verein gemäss Art. 60 ff des ZGB. Die igba bildet die Organisationen der Arbeitswelt „OdA Bade-/Eissportanlagen“ und ist für die Aus- und Weiterbildung von Bad- und Eissportangestellten zuständig. Sie führt u.a. auch die Berufsprüfungen für Badmeisterinnen und Badmeister in der ganzen Schweiz durch. In der igba sind folgende Verbände vertreten:

1. Aqua Suisse
2. Association Romande des Maîtres de Bains ARMB
3. Gesellschaft Schweizer Kunsteisbahnen GSK
4. Schweizerischer Badmeister-Verband SBV
5. Schweizerische Vereinigung für Gesundheits- und Umwelttechnik SVG
6. Swimsports
7. Verband Hallen- und Freibäder VHF

2 Berufsbild Eissportbranche

1 Arbeitsgebiet (Zielgruppen, Ansprechpartner, Kunden)

Eisangestellte sind praxisorientierte Berufspersonen mit breitem Fachwissen über das gesamte Spektrum der Eissportbranche (Freizeit, Sport, Gesundheit, Erholung). Sie bieten Gewähr für einen sicheren, zeitgemässen und kundenorientierten Betrieb. Zu den Kunden gehören die gesamte Bevölkerung sowie öffentliche und private Institutionen (z.B. Vereine, Schulen, Gesundheitswesen, etc.).

2 Die wichtigsten beruflichen Handlungskompetenzen

Eisangestellte

1. kennen das Prinzip „Sicherheit mit System“ und den Umgang mit der persönlichen Schutzausrüstung (PSA).
2. können Gefahrenquellen richtig einschätzen und eine Gefahrenermittlung mit Checklisten durchführen.
3. kennen die Alarm- und Rettungsorganisation (Notfallplanung) in einem Betrieb.
4. erkennen Risiken und Gefahren für den Kunden und können adäquate Gegenmassnahmen umsetzen.
5. können eine erfolgreiche Rettung durchführen und den Patienten lebens- und gesundheitserhaltend lagern oder ihn sichern, bis die professionellen Rettungsdienste eintreffen.
6. sind fähig, branchentypische Krankheits- und Unfallbilder zu erkennen, zu interpretieren und mit den vorhandenen Hilfsmitteln den Patienten lebenserhaltend zu versorgen und/oder zu lagern.
7. können einfache Kontrollen und Unterhaltsarbeiten in der Haustechnik (Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär, Elektro) ausführen und wissen, wann sie bei Bedarf den Vorgesetzten und/oder Fachpersonal hinzuziehen müssen.
8. können Eis nutzungs- und sportartengerecht auf- und abbauen, resp. pflegen.
9. können während der gesamten Eissaison die Qualität des Eises fachtechnisch korrekt und ressourcenorientiert sicherstellen.
10. kennen Bedeutung und Anforderungen an Reinheit, Hygiene und Desinfektion sowie wesentliche Werkstoffe und deren Pflegeanforderungen.
11. können Reinheits-, Hygiene- und Desinfektionskontrollen durchführen und bei Nichteinhalten der Grenzwerte anhand von Checklisten Massnahmen einleiten.

3 Berufsausübung (Arbeitsumfeld, Arbeitsbedingungen)

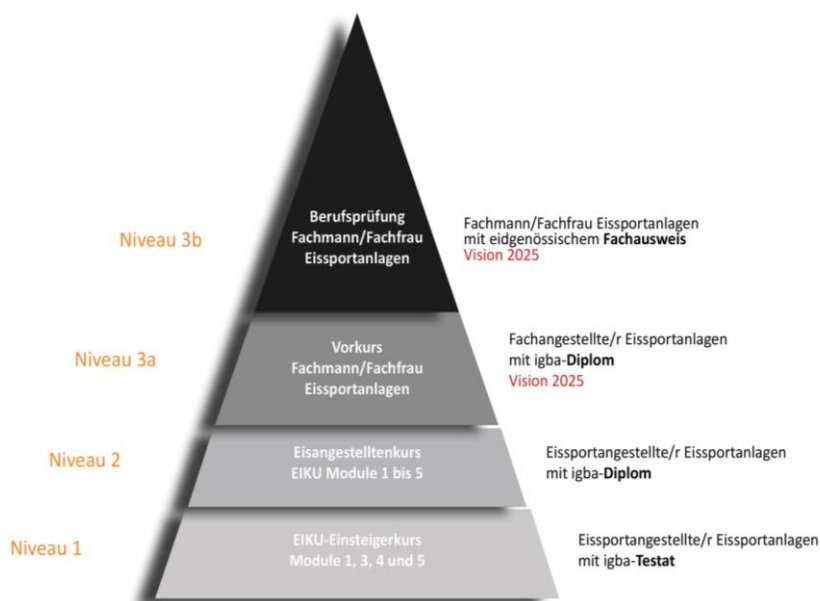
Eisangestellte üben ihre beruflichen Aktivitäten saisonal oder ganzjährig aus. Sie verfügen über branchenübergreifendes Fachwissen und können dieses richtig interpretieren und adäquat in der Praxis umsetzen. Eisangestellte entwickeln ihre Kenntnisse und Kompetenzen in betriebs- und sanitätstechnischer Hinsicht regelmässig weiter.

4 Beitrag des Berufes an Gesellschaft und Wirtschaft

Eisangestellte verstehen sich als Dienstleister, sie leisten einen wertvollen Beitrag für eine gesunde und sinnvolle Freizeitgestaltung der Bevölkerung. Zusätzlich helfen sie mit, dem organisierten Breiten- und Spitzensport, dem Gesundheitswesen (Prävention, Rehabilitation) sowie dem Umweltschutz eine anforderungsgerechte Infrastruktur anzubieten.

2.1 Bildungsmatrix

Das Berufsbild sieht drei Niveau-Stufen vor, wovon die 3. Stufe unterteilt ist. Interessierte steigen auf der für sie richtigen Stufe ein und können den Weg zur eidgenössischen Berufsprüfung gehen. Beim Einstieg in das jeweilige Niveau sind die in der Ausschreibung der Kurse genannten Voraussetzungen zu berücksichtigen. Die Berufsbezeichnungen in der Bildungsmatrix sind wie folgt definiert:



Niveau 1

Wer den *Eisangestellten-Einsteigerkurs* (Niveau 1) erfolgreich absolviert, erhält den Titel:

Eisangestellte/r mit igba-Testat

Niveau 2

Wer den *Eisangestelltenkurs* (Niveau 2) erfolgreich absolviert, erhält den Titel:

Eisangestellte/r mit igba-Diplom

Niveau 3a

Wer den *Vorkurs Fachmann Eissportanlagen* (Niveau 3a) erfolgreich absolviert, erhält den Titel:

Fachangestellte/r Eissportanlagen mit igba Diplom

Niveau 3b

Wer die *Berufsprüfung Fachmann Eissportanlagen* (Niveau 3b) erfolgreich absolviert, erhält den Titel

Fachmann/Fachfrau Eissportanlagen mit eidgenössischem Fachausweis FA

2.2 Modularisierung

Das Ausbildungskonzept basiert auf dem Prinzip der Modularisierung. Jedes Modul ist inhaltlich einheitlich und in sich abgeschlossen. Es wird mit einer Lernerfolgskontrolle abgeschlossen. Mit der Summe aller Module wird ein Verbands-Diplom abgegeben.

2.3 Andragogisches Konzept

Jeder Kurs (siehe Ausbildungsmatrix, Punkt 2.1) besteht aus Modulen und Fächern. Dafür werden Handlungskompetenzen (Qualifikationen) definiert, diese werden mit Lerninhalten und -zielen hinterlegt. Die Themen werden im Lehrplan abgebildet. Der Lehrplan wird nach modernsten andragogischen Kenntnissen erstellt. In der Formulierung orientiert er sich am europaweit gültigen Europäischen Qualitätsrahmen EQR.

Mit jedem höheren Niveau werden Themen vertieft und erweitert. Vertiefte Themen müssen deutlich von denen des einfacheren Niveaus via Lernzieldefinition abgegrenzt werden. Jedes Modul kann einzeln besucht werden. Bei vertieften Modulen muss sichergestellt werden, dass die Qualifikationen des einfacheren Niveaus vorhanden sind. Es gilt die Bringschuld des Teilnehmenden.

2.4 Referenten

Die Referenten der igba Aus- und Weiterbildung sind bestens qualifizierte Berufsfachleute mit einem Flair für erwachsenengerechten Unterricht. Sie zeichnen sich aus durch:

- Fachkompetenz
- methodisch-didaktische Kompetenz
- Sozialkompetenz

Sie bilden sich in allen für den Unterricht wichtigen Aspekten laufend weiter.

3 Aufgaben der Geschäftsstelle igba

Der Vorstand der igba ist verantwortlich für die Durchführung aller unter Pkt. 2.1. aufgeführten Ausbildungen und Prüfungen. Er überträgt diese Aufgabe seiner Geschäftsstelle, sie:

1. erlässt das Reglement und aktualisiert es periodisch;
2. setzt den Zeitpunkt und den Ort der Abschlussprüfung fest;
3. bestimmt das Prüfungsprogramm;
4. veranlasst die Bereitstellung der Prüfungsaufgaben;
5. wählt die Referenten, bildet sie für ihre Aufgaben aus und setzt sie ein;
6. legt die Inhalte der Module und Anforderungen der Modulprüfungen fest;
7. überprüft die Modulabschlüsse und entscheidet über die Erteilung des Zertifikats;
8. behandelt Anträge und Beschwerden;
9. überprüft periodisch die Aktualität der Module, veranlasst die Überarbeitung und setzt die Gültigkeitsdauer der Modulabschlüsse fest;
10. entscheidet über die Anerkennung bzw. Anrechnung anderer Abschlüsse und Leistungen;
11. berichtet den übergeordneten Instanzen über ihre Tätigkeit;
12. sorgt für die Qualitätsentwicklung/-sicherung, speziell für die regelmässige Aktualisierung des Qualifikationsprofils entsprechend den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes.

4 Eisangestellte/r Eissportanlagen

Grundsätzlich besteht der Eisangestelltenkurs aus folgenden fünf Modulen:

Modul 1	Sicherheit
Modul 2	Kommunikation (BAKU)
Modul 3	Hygiene
Modul 4	Haustechnik/Unterhalt
Modul 5	Eisaufbereitung

Die Module 1, 3, 4 und 5 (siehe Pkt. 2.1, Niveau 1) werden jeweils im März/April, das Modul 2 (siehe Pkt. 2.1, Niveau 2) zusammen mit dem Badangestelltenkurs durchgeführt. Zusätzlich zu den 5 Modulen gibt es eine Gruppenarbeit. Es werden Aufträge zu den Themen «Betriebssicherheit», Kälte-/Wärmetechnik und «Eisaufbau/-abbau und Pflege des Eises» in einer Projektgruppe erarbeitet und anschliessend präsentiert.

4.1 Ziel der Ausbildung

4.1.1 Testat

Die Ausbildung, resp. die Abschlussprüfung „**Eissportangestellte/r Eissportanlagen mit igba Testat**“ bezweckt den Nachweis, dass die erfolgreichen Absolventen über die notwendigen Kenntnisse, Fähigkeiten und Qualifikationen verfügen, um Fachfunktionen in Eissportbetrieben auszuüben. In der Regel sind diese öffentlich und/oder privatrechtlich geführt. Nach bestandenen Modulprüfungen sind die Absolvierenden fähig:

- auf einer Eissportanlage eine betriebliche/medizinische Notfallrettung durchzuführen, den Patienten lebenserhaltend zu betreuen oder ihn zu sichern, bis die professionellen Rettungsdienste eintreffen.
- die haustechnischen Anlagen und Installationen ressourceneffizient nach ökologischen und ökonomischen Grundlagen sowie gültigen Hygienestandards zu betreiben und zu unterhalten.
- betriebliche und technische Einrichtungen (Systeme, Installationen, Maschinen, Geräte) einer zeitgemässen Eissportanlage zu kennen und diese erfolgreich unterhalten zu können.
- Eis ressourcenorientiert und nutzungsgerecht auf- und abzubauen.

4.1.2 Diplom

Die Ausbildung, resp. die Abschlussprüfung „**Eissportangestellte/r Eissportanlagen mit igba Diplom**“ bezweckt den Nachweis, dass die erfolgreichen Absolventen über die notwendigen Kenntnisse, Fähigkeiten und Qualifikationen verfügen, um Fachfunktionen in Eissportbetrieben auszuüben. In der Regel sind diese öffentlich und/oder privatrechtlich geführt. Nach bestandenen Modulprüfungen sind die Absolvierenden fähig:

- auf einer Eissportanlage eine betriebliche/medizinische Notfallrettung durchzuführen, den Patienten lebenserhaltend zu betreuen oder ihn zu sichern, bis die professionellen Rettungsdienste eintreffen.
- Kunden in einer Eissportanlage kompetent und dienstleistungsorientiert zu betreuen.
- die haustechnischen Anlagen und Installationen ressourceneffizient nach ökologischen und ökonomischen Grundlagen sowie gültigen Hygienestandards zu betreiben und zu unterhalten.
- betriebliche und technische Einrichtungen (Systeme, Installationen, Maschinen, Geräte) einer zeitgemässen Eissportanlage zu kennen und diese erfolgreich unterhalten zu können.
- Eis ressourcenorientiert und nutzungsgerecht auf- und abzubauen.

4.2 Ausschreibung

4.2.1 Dauer/Ort/Zeit

Der **EIKU-Einsteigerkurs** (Niveau 1) dauert in der Regel ca. 20 Tage. Er wird während 4 Wochen à 5 Tagen im Frühling durchgeführt. Die Geschäftsstelle bestimmt Ort und Kursdaten.

4.2.2 Anmeldeverfahren

Die Kurse werden in den Fachorganen der Mitgliederverbände sowie auf der Internetseite der igba frühzeitig ausgeschrieben. Die Anmeldung zum Kurs ist unter Benützung des Anmeldeformulars fristgerecht und mit den unten angegebenen Unterlagen einzureichen. **Der Anmeldung sind folgende Dokumente in Kopien beizulegen:**

1. Lebenslauf
2. Bestätigung des Arbeitgebers

Weitere Voraussetzungen:

- a. Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (mindestens C1, nach GER¹)
- b. Nachweis der obligatorischen Schulzeit (Real, Sek., etc.)

Wer das **EIKU-Diplom** (Niveau 2) anstrebt, muss zusätzlich zu den oben genannten Voraussetzungen den Nachweis erbringen, dass er die Module 2 und 3 des Badangestelltenkurses (BAKU) bereits erfolgreich absolviert hat.

4.2.3 Annahme der Anmeldung

Übersteigt die Zahl der Anmeldungen die festgelegte maximale Teilnehmerzahl, wird bei den vollständig eingereichten Anmeldeunterlagen in der Reihenfolge des Eingangsdatums über die Zulassung zum Eisangestellten-Kurs entschieden.

4.2.4 Kurskosten

Der Vorstand der igba bestimmt die Kursgebühr. Diese umfasst alle Lektionen, Lehrunterlagen, Prüfungsgebühren und Eintritte. Alle übrigen Kosten gehen zu Lasten der Teilnehmer.

4.2.5 Ausschluss

Teilnehmerinnen und Teilnehmer (TN), welche einen geregelten Kursablauf wesentlich stören, werden von der Geschäftsstelle schriftlich verwarnt. Im Wiederholungsfall befindet der Vorstand igba auf Antrag der Geschäftsstelle über den Ausschluss mit entsprechender Information des Arbeitgebers.

4.2.6 Kursleitung

Für die Durchführung des Kurses kann die Geschäftsstelle eine Kursleitung bestimmen. Das Aufgabengebiet wird in einem Pflichtenheft beschrieben.

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

4.3 Prüfungen

4.3.1 Zweck der Prüfungen

Durch die Prüfungen soll festgestellt werden, ob die Kandidatin oder der Kandidat die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt, um in einer Eissportanlage selbständig arbeiten zu können.

4.3.2 Zeit, Dauer und Ort der Prüfungen

Jedes Modul wird mit einer Prüfung abgeschlossen. Diese findet in der Regel am letzten Tag des Kurses statt. Die Prüfungsleitung bestimmt den Ort der Prüfungen. Normalerweise werden diese am Ort des Kurses durchgeführt.

4.3.3 Organisation und Durchführung der Prüfung

Die Geschäftsstelle igba ist für die Organisation und die korrekte Durchführung der Prüfungen verantwortlich. Die Referenten stellen die Prüfungen in Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle zusammen. Der Notenschlüssel wird gemeinsam durch die Expertinnen und Experten und die Prüfungsleitung bestimmt. Aus dem Notenschlüssel und der bei der jeweiligen Prüfung erreichten Punktzahl wird die Note ermittelt.

4.3.4 Art der Prüfung

Modul 1	Sicherheit	MC, p
Modul 2 (BAKU)	Kommunikation	MC
Modul 3	Hygiene	MC
Modul 4	Haustechnik/Unterhalt	MC
Modul 5	Eisaufbereitung	MC
	Gruppenarbeiten, inkl. Präsentation	GA

Legende	MC	Multiple Choice
	p	praktisches Üben
	sch	schriftlich
	m	mündlich
	FB	Fallbeispiele
	GA	Gruppenarbeit, inkl. Präsentation

4.3.5 Zulassung zu den Modulprüfungen

Teilnehmende müssen 80% eines jeden Faches besucht haben, um zur Modulprüfung zugelassen zu werden.

4.3.6 Hilfsmittel und Prüfungsunterlagen

Die andragogische Leitung Eis bestimmt die Hilfsmittel und die Prüfungsunterlagen, welche während der Prüfung verwendet werden können und gibt dies mit dem Prüfungsstundenplan bekannt. Der Gebrauch unerlaubter Hilfsmittel sowie grobe Verletzung der Prüfungsdisziplin haben den Ausschluss von den Prüfungen zur Folge.

4.3.7 Notengebung

Die Leistungen in den 2 Modulen sowie im Fach „Gruppenarbeit inkl. Präsentation“ werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet, wobei die Note im Fach „Gruppenarbeit inkl. Präsentation“ eine Gruppennote und dementsprechend gekennzeichnet ist.

Die Note 4 und höhere Noten bezeichnen genügende Leistungen; Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen. Für die Bewertung der Prüfungen werden halbe Zwischennoten erteilt. Durchschnittsnoten aus zwei oder mehreren Noten werden auf den nächsten Zehntel auf- oder abgerundet.

Notenskala:

6 = Qualitativ und quantitativ sehr gut

5 = Gut, zweckentsprechend

4 = Den Mindestanforderungen entsprechend

3 = Schwach, unvollständig

2 = Sehr schwach

1 = Unbrauchbar oder nicht ausgeführt

Der Notendurchschnitt aller 5 Module sowie des Faches „Praxisbesuch inkl. Präsentation“ muss mindestens 4.3 betragen, wobei:

- maximal eine 1 Note ungenügend sein kann,
- die ungenügende Note nicht tiefer als 3 sein kann und
- die Note im Fach „Praxisbesuch inkl. Präsentation“ mindestens 4.5 betragen muss

4.3.8 Nachprüfung

Wer die Prüfung nicht bestanden hat, kann eine Nachprüfung absolvieren. Diese wird an der Geschäftsstelle igba durchgeführt. Jede Nachprüfung ist kostenpflichtig, sie wird mit CHF 160.- berechnet.

Eine nicht bestandene praktische Prüfung muss zwingend praktisch wiederholt werden.

In begründeten Fällen kann eine nicht bestandene Multiple-Choice Prüfung mündlich wiederholt werden. In diesem Fall müssen 2 Experten anwesend sein, wovon Eine/r (1) der Referent ist. Der zweite Experte erstellt ein Nachprüfungsprotokoll.

Jede Prüfung kann maximal 2x wiederholt werden. Wer eine Nachprüfung 2x nicht besteht, muss das komplette Modul noch einmal besuchen.

4.3.9 Prüfungsergebnis

Die Ergebnisse der Modulprüfungen werden zwei Wochen nach der Prüfung, spätestens jedoch beim nächsten Block mitgeteilt. Jeder Teilnehmer kann Einsicht in seine Prüfung an der Geschäftsstelle igba nehmen, kann diese jedoch nicht mit nach Hause nehmen.

4.4 Zertifikat

4.4.1 Testat

Wer die Prüfung der drei Modul besteht sowie das Fach „Gruppenarbeit inkl. Präsentation“ erfolgreich absolviert, erhält das Zertifikat (inkl. Notenblatt):

Eisangestellte/r Eissportanlagen mit igba-Testat

Teilnehmende ohne «Eismeistererfahrung» erhalten eine Kursbestätigung. Sobald sie eine Saison als Eismeister in einer Eissportanlage tätig sind, erhalten sie rückwirkend das Testat. Der Betreiber bestätigt dies mit dem Dokument «Bestätigung des Arbeitgebers».

4.4.2 Diplom

Wer die Prüfung der drei Modul besteht sowie das Fach „Gruppenarbeit inkl. Präsentation“ erfolgreich absolviert und zusätzlich den Nachweis erbringt, dass er/sie die Module 2-4 vom BAKU erfolgreich absolviert hat, erhält das Zertifikat (inkl. Notenblatt):

Eisangestellte/r Eissportanlagen mit igba-Diplom

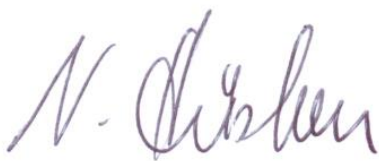
Teilnehmende ohne «Eismeistererfahrung» erhalten ein Testat. Sobald sie eine Saison als Eismeister in einer Eissportanlage tätig sind, erhalten sie rückwirkend das Diplom. Der Betreiber bestätigt dies mit dem Dokument «Bestätigung des Arbeitgebers».

5 Rekurs

Beschwerden sind unter Einhaltung des Dienstweges schriftlich und begründet, spätestens zwei Wochen nach Erhalt der Mitteilung über das Prüfungsergebnis, an den Vorstand der igba zu richten. Der Vorstand entscheidet nach Anhören der Beschwerdeführerin oder des Beschwerdeführers und der Prüfungsleitung endgültig.

6 Inkrafttreten

Das vorliegende Reglement über die Durchführung von Kursen und Prüfungen für Eisangestellte wurde am 16. August 2018 in Kraft gesetzt.



Norbert Hüsken
Geschäftsführer



Roland Bächler
Andragogische Leitung Eis