

Ausschreibung Eisangestelltenkurs (EIKU) 2021

Lead	<p style="text-align: center;">Von Profis für Profis!</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, welches 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>
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (mindestens C1, nach GER¹) ➤ Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung <p>Der Anmeldung sind beizulegen (nur Kopien, keine Originalausweise):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lebenslauf 2. Bestätigung des Arbeitgebers 3. Kopie Diplom BAKU für das EIKU-Diplom (sofern vorhanden)
Module	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modul Sicherheit 2. Modul Kommunikation 3. Modul Hygiene 4. Modul Gebäudetechnik/Unterhalt 5. Modul Eisaufbereitung 6. Modul Gruppenarbeiten
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 folgende Qualifikation. Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • führen die in einer Eissportanlage anfallenden Tätigkeiten und Aufsichten unter Einhaltung aller Sicherheitsstandards qualifiziert aus. • betreuen die verschiedenen Kundensegmente dienstleistungsorientiert. • setzen die Anforderungen an Sauberkeit, Hygiene und Desinfektion, sowie der wesentlichen Werkstoffe und deren Pflegetechniken, um. • gewährleisten die Sicherheit von Kunden und Personal in Notfallsituationen. • bauen Eis ressourcenorientiert und nutzungsgerecht auf und ab und pflegen es. • betreuen Kunden der Eissportanlagen professionell.
Referenten	Diverse Lehrbeauftragte mit Fachwissen und erwachsenengerechtem Flair.

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

Kursorte	Sportzentrum Heuried, Wasserschöpfli 71, 8055 Zürich FM-Academy, Ringstr. 15, 8600 Dübendorf Walter Wettstein AG, Mattenstr. 12, 3037 Gümligen Im Stundenplan wird angegeben, in welchem der angegebenen Kursorte der Unterricht stattfindet
Kursdaten	Block 1 Mo-Fr 01.03. - 05.03.2021 Block 2 Mo-Fr 22.03. - 26.03.2021 Block 3 Mo-Fr 12.04. - 16.04.2021 Block 4 Mo-Fr 26.04. - 30.04.2021 Block 5 Mo-Fr 17.05. - 21.05.2021
Kurszeit	25 Tage zu 8 Lektionen à 50 Minuten, jeweils 08.15. – 16.40 Uhr
Lernzeit	Unterricht 200 Lektionen = 168 Stunden Selbstlernzeit 168 Stunden Lernzeit 336 Stunden
Passerellen	Variante A Sie haben keine Voraussetzungen. Variante B Sie verfügen über einen gültigen Ausweis Brevet igba PRO (BiP) oder SLRG Pro Pool, inkl. BLS-AED Variante C 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 des Moduls 1.
Kursdauer/ Kurskosten	Variante A 200 Lektionen CHF 7'000.- Variante B 184 Lektionen CHF 6'440.- Variante C 70 Lektionen CHF 2'940.- Die Kurskosten beinhalten Unterricht, Lehrunterlagen, Prüfungen. Pausenverpflegung/Mittagessen/Übernachtung sind nicht in den Kurskosten enthalten. Teilnehmende müssen sich individuell organisieren.
Zertifikate	Wer die Modulprüfungen erfolgreich absolviert und – je nach Variante - den erfolgreichen Besuch der BAKU-Module, resp. vom BiP vorweisen kann, erhält das Verbandzertifikat: „Eisangestellte/r mit igba-Diplom“
Anmeldung	Bitte laden Sie die Dokumente Anmeldung, Lebenslauf sowie Bestätigung herunter und schicken Sie diese ausgefüllt an die Geschäftsstelle igba.
Anmeldefrist	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.