

Freifachkurse |  
2024/25



Berufsschule Aarau  
Kursangebot Schuljahr 2024/25



## Vorwort

Liebe Berufslernende  
Sehr geehrte Damen und Herren

Die Berufsschule Aarau eröffnet berufliche Perspektiven: Das Angebot der Freifachkurse unterstützt und fördert die Entwicklung Ihrer beruflichen Tätigkeiten.

So haben wir Bewährtes wieder aufgenommen, wagen aber auch Neues. Unser Fokus liegt in der berufsorientierten Weiterbildung, um Lerndefizite auszugleichen, Neues zu erlernen oder Interessen zu vertiefen. Wir bieten interessierten Berufsleuten eine Vielzahl an Kursen an, die in der beruflichen Grundbildung keinen Platz haben. Absolventinnen und Absolventen erhalten durch den Kursbesuch eine zusätzliche berufliche Qualifikation und dadurch wird Ihr Arbeitsmarktwert gesteigert.

Speziell haben wir bei den Ausschreibungen darauf geachtet, Kurse entweder ausschliesslich für Lernende anzubieten oder auch für weitere interessierte Kreise zu öffnen. Die Kurse für Erwachsene werden kostendeckend angeboten.

Ich freue mich, wenn Ihnen das Angebot zusagt und Sie sich für einen oder mehrere Kurse anmelden. Gerne nehmen wir an der bsa Anregungen entgegen.

Berufsschule Aarau



Patrick Bläuenstein, Konrektor

# Inhalt

## Berufsmaturität

---

	Allgemeine Informationen Vorbereitung Berufsmaturität 2	11
Kurs 100-01-01/02	Französisch	12
Kurs 100-02-01/02	Mathematik	12
Kurs 100-03-01/02	Englisch	12
Kurs 100-04-01/02	Deutsch	13
Kurs 100-05-01	Einstieg in die Differential- und Integralrechnung	14
Kurs 100-05-02	Portfolio für Propädeutikum und FH Gestaltung	15

## Sprachen

---

	Allgemeine Informationen Deutschkurs	19
Kurs 200-50-01	Deutsch	20
Kurs 200-50-02	Englisch: Vorbereitungskurs B2 First (FCE)	23

## Fachkurse

---

### Lebensmittelberufe

Kurs 200-02-01	Magic Marzipan für Lernende 1. Lehrjahr	27
Kurs 200-02-02	Magic Marzipan für Lernende 2. Lehrjahr	28
Kurs 200-02-03	Grundkurs Airbrush für Bäcker, Konditoren u. Köche	29
Kurs 200-02-04	Zuckerartistik Grundkurs	30
Kurs 200-02-05	Grundkurs Couverture Verarbeitung	31
Kurs 200-02-06	Aufbaukurs Couverture Schaustücke	32
Kurs 200-02-07	Couverture Schaustückkurs für Confiserie Abschlussklassen	33
Kurs 200-02-08	Pate à choux	34
Kurs 200-02-09	Macaroon	35
Kurs 200-04-01	Süssspeisen für Kochlernende EFZ	36
Kurs 200-04-02	Süssspeisen für Küchenangestellte EBA	37
Kurs 200-04-03	Prüfungsvorbereitung Filetieren	38
Kurs 200-04-04	Moderne Fischgerichte	39
Kurs 200-04-05	Die klassische Küche neu belebt!	40
Kurs 200-04-06	Kalte Vorspeisen und delikate Suppen 1. und 2. Lehrjahr	41
Kurs 200-04-07	Kalte Vorspeisen und deilkate Suppen 3. Lehrjahr	42

### Maler, Bauplaner, Gestalter

Kurs 200-06-01	Airbrush Grundkurs	43
Kurs 200-06-02	Farben mischen und retouchieren	44
Kurs 200-06-03	Prüfungsvorbereitungskurs «Die mündliche Prüfung Maler»	45
Kurs 200-15-01	Einstieg in die BIM - Methode	46

### **Gesundheits- und Körperpflege**

Kurs 200-07-01	Make-up Artist 1 Basiskurs	47
Kurs 200-07-02	Make-up Artist 2 Braut-und Abend-Make-up	48
Kurs 200-07-03	Kurs für Hochsteckfrisuren	49

### **Naturwissenschaften**

Kurs 200-09-01	Prüfungsvorbereitungskurs Laboranten	50
----------------	--------------------------------------	----

### **Elektroberufe**

Kurs 200-16-01	Steuerungstechnik mit Logikmodul LOGO für Elektroberufe	51
Kurs 200-16-02	Prüfungsvorbereitungskurs «Fachkunde Update»	52

### **Freizeit – Sport**

---

Kurs 200-60-01	Kletterkurs	53
Kurs 200-60-02	Hip-Hop Kurs	54

### **Allgemein**

---

Allgemeine Bedingungen Freifächer für Lernende	55
Allgemeine Bedingungen für externe Teilnehmende	56
Allgemeine Informationen	57





Berufsmaturität

## Vorbereitung Berufsmaturität 2

**Teilnehmende** – Interessierte für die BM 2 (für gelernte Berufsleute) und  
– Lernende im zweitletzten und letzten Lehrjahr  
(max. 24 Personen pro Klasse, Anmeldung nach  
Eingangsdatum)

**Voraussetzungen** Grundkenntnisse der Abschlussklasse der Aargauischen  
Sekundarschulen

**Kursziel/-inhalt** Der Besuch der Vorbereitungskurse ermöglicht Ihre Kompetenzen in den Fächern *Deutsch*, *Französisch*, *Englisch* und *Mathematik* aus der Sekundarstufe 1 aufzufrischen und zu vertiefen.  
Dabei werden die Grundlagen so vermittelt, dass nach bestandener Aufnahmeprüfung auch ein erfolgreicher Start in der BM möglich ist.  
Die Kurse werden an unterschiedlichen Abenden durchgeführt, damit Sie sich gezielt auf die Aufnahmeprüfung vorbereiten können. Es ist möglich die Kurse eines Fachs oder mehrerer Fächer zu besuchen.

Bitte berücksichtigen: Es gibt einen Früh- und einen Spätkurs.

**Prüfungsaufgaben** Alte Prüfungsserien stehen mit Lösungen online zur Verfügung:  
[www.bs-aarau.ch](http://www.bs-aarau.ch) (Berufsmaturität – Aufnahmeprüfungen)

**Infoveranstaltung  
BM 1** Montag, 02. Dezember 2024  
18.00 Uhr, in der Aula der bsa  
(lehrbegleitend)

**Infoveranstaltung  
BM 2** Montag, 16. September 2024  
18.30 Uhr, in der Aula der bsa  
(für gelernte Berufsleute)

**Aufnahmeprüfung  
BM 2** Samstag, 1. März 2025 / 07.45 Uhr bis 13.45 Uhr  
Wichtig: Eine Anmeldung für die Prüfung ist zwingend erforderlich, auch wenn Sie einen Vorbereitungskurs besuchen. Das entsprechende Anmeldeformular finden Sie auf der Homepage der bsa ([www.bs-aarau.ch](http://www.bs-aarau.ch), Berufsmaturität – Anmeldung).

# Vorbereitung Berufsmaturität 2

## Französisch

<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kurs Nr. 100-01-01</b>	17.35 – 19.05 Uhr (Frühkurs)
<b>Kurs Nr. 100-01-02</b>	19.15 – 20.45 Uhr (Spätkurs) (16 × 2 Lektionen)
<b>Kursdaten</b>	15.10.2024 – 25.02.2025
<b>Kurskosten</b>	CHF 240.00 inkl. Lehrmittel
<b>Kurszimmer</b>	Nach Absprache

## Englisch

<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kurs Nr. 100-03-01</b>	17.35 – 19.05 Uhr (Frühkurs)
<b>Kurs Nr. 100-03-02</b>	19.15 – 20.45 Uhr (Spätkurs) (16 × 2 Lektionen)
<b>Kursdaten</b>	16.10.2024 – 26.02.2025
<b>Kurskosten</b>	CHF 240.00 inkl. Lehrmittel
<b>Kurszimmer</b>	Nach Absprache

## Mathematik

<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kurs Nr. 100-02-01</b>	17.35 – 19.05 Uhr (Frühkurs)
<b>Kurs Nr. 100-02-02</b>	19.15 – 20.45 Uhr (Spätkurs)
<b>Kurs Nr. 100-02-03</b>	19.05 – 20.30Uhr (Online-Kurs) (16 × 2 Lektionen)
<b>Kursdaten</b>	17.10.2024 – 27.02.2025
<b>Kurskosten</b>	CHF 240.00 inkl. Lehrmittel
<b>Kurszimmer</b>	Nach Absprache

**Anmeldeschluss** Freitag, 27. September 2024

## Vorbereitung Berufsmaturität 2

### Deutsch

<b>Kursinhalt</b>	Im Kurs werden Ihnen die Kriterien zum Schreiben eines Aufsatzes - wie an der Prüfung gefordert - gezeigt. Sie werden einen Aufsatz schreiben. Am dritten Kursabend werden die korrigierten Arbeiten individuell besprochen.
<b>Kurstag</b>	Montag
<b>Kurs Nr. 100-04-01</b>	17.35 – 19.05 Uhr (Frühkurs)
<b>Kurs Nr. 100-04-02</b>	19.15 – 20.45 Uhr (Spätkurs)
<b>Kursdaten</b>	04.11.2024 Theorie des Aufsatzschreibens 11.11.2024 Schreiben eines Aufsatzes 25.11. oder 02.12.2024 Individuelle Besprechung des geschriebenen Aufsatzes
<b>Kurskosten</b>	CHF 80.00 inkl. Korrektur und Besprechung des Aufsatzes
<b>Kurszimmer</b>	1051 (Parterre)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 27. September 2024

# Einstieg in die Differential- und Integralrechnung

<b>Kurs Nr.</b>	<b>100-05-01</b>
<b>Teilnehmende</b>	Berufsmaturanden alle Ausrichtungen (mind. 6 und max. 20 Teilnehmende)
<b>Voraussetzungen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Kenntnisse im Rechnen mit Variablen und Potenzen</li><li>– Kenntnisse in der Funktionslehre von Vorteil</li></ul>
<b>Kursinhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Einführung in die Differentialrechnung</li><li>– Ableitung wichtiger Funktionen und Ableitungsregeln</li><li>– Kurvendiskussion</li><li>– Einführung in die Integralrechnung</li><li>– Flächenberechnung</li><li>– Stetigkeit und Differenzierbarkeit</li><li>– Integrationsverfahren</li><li>– Anwendungen</li></ul> <p>Der Kursinhalt ist nicht abschlussprüfungsrelevant und der Kurs somit auch keine Vorbereitung auf die Abschlussprüfung. Er beinhaltet allerdings Stoff für die Passarelle.</p>
<b>Methodik</b>	Lehrergespräch Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung Einsatz von Hilfsmitteln: Taschenrechner und PC
<b>Kursleitung</b>	Jochen Breer
<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kursdaten</b>	12.02.2025 – 02.04.2025
<b>Kurszeit</b>	17.15 – 18.45 Uhr (8 × 2 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	1216
<b>Kosten</b>	CHF 60.00 für Lernende inkl. Kursunterlagen
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 24. Januar 2025

# Portfolio für Propädeutikum und FH Gestaltung

## Orientierung, Information, selber Portfolio entwickeln

<b>Kurs Nr.</b>	<b>100-05-02</b>
<b>Teilnehmende</b>	Für Lernende, BM sowie andere Interessenten für weiterführende Gestaltungsschulen (mind. 7 und max. 15 Teilnehmer)
<b>Voraussetzungen</b>	Interesse an einer Bewerbung für das Propädeutikum oder ein Studium an der Kunsthochschule und eigene gestalterische und künstlerische Arbeiten (aus der Schule und der Freizeit) haben.
<b>Kursziel</b>	Kursteilnehmende können selbstständig eine aufmachende Mappe für die Aufnahmeverfahren an Kunsthochschulen und Propädeutikum erstellen und wissen über wichtige Merkmale bescheid.
<b>Kursinhalt</b>	Der Kurs wird in zwei Teile gegliedert, damit zwischenzeitlich gezielt weitere gestalterische Arbeiten entstehen können.  Teil 1 – Überblick der gestalterischen Studiengänge und Propädeutika – Ablauf Aufnahmeverfahren und Informationsbeschaffung – Portfoliobeispiele und Möglichkeiten der Präsentationsform besprechen und Layoutentwürfe entwickeln  Teil 2 – Auslegen vorhandener eigener Arbeiten, besprechen und zuordnen – Bildauswahl festlegen, Reihenfolge und Aufmachung besprechen – Portfolio entwickeln, Bildaufbereitung
<b>Methodik</b>	Arbeiten auslegen, entwickeln, diskutieren und in Kleingruppen besprechen.
<b>Kursleitung</b>	Elena Schmied
<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kursdaten</b>	05.11., 12.11., 19.11.2024 und 07.01., 14.01., 21.01.2025
<b>Kurszeit</b>	17:30 - 19:45 Uhr (6 × 3 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	2102
<b>Kosten</b>	CHF 60.00 für Lernende
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 18. Oktober 2024









Sprachen

<b>Teilnehmende</b>	Lernende aller Berufsgruppen- und Lehrjahre, die ihre Leistungen in Deutsch verbessern möchten.
<b>Voraussetzungen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Den Willen, mithilfe eines Lernjournals das eigene Lernen aktiv mitzusteuern und zu reflektieren.</li><li>– Bereitschaft, die vereinbarten Lernziele selbstständig und unter Anleitung zu verfolgen und zu erreichen.</li><li>– Es wird eine Mindestpräsenz von 80 % erwartet. Die Kursleitung kann Lernende mit mehreren Fehltagen vom Kurs ausschliessen.</li></ul>
<b>Kursinhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Die Inhalte orientieren sich am Fach Allgemeinbildung (ABU).</li><li>– Der Wortschatz wird spezifisch für den Unterricht an der Berufsschule und die Arbeit im Betrieb aufgebaut und erweitert.</li><li>– Individuelle Vorbereitungsarbeiten für den Unterricht.</li><li>– Lerntechniken kennenlernen und anwenden für die Prüfungsvorbereitung.</li></ul>
<b>Methodik</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Durch die Arbeit in Kleingruppen (8 – 12 Teilnehmende) ist eine individuell abgestimmte Arbeit möglich.</li><li>– Schriftliche und mündliche Kommunikation ermöglichen das Arbeiten mit verschiedenen Sozialformen.</li><li>– Das Lernen und die dahinterstehenden Methoden werden ebenso geschult, wie die Lerninhalte.</li></ul>
<b>Kursleitung</b>	Danilo Gamma, Luca Oppliger
<b>Anmeldeverfahren</b>	<p>Sie können sich über unsere Internetseite <a href="http://www.bs-aarau.ch/Kursangebot">www.bs-aarau.ch/Kursangebot</a> anmelden.</p> <p>Zudem werden von den ABU-Lehrpersonen Empfehlungsschreiben abgegeben, die von den Lernenden dem Ausbildungsbetrieb vorgelegt werden müssen. Eine definitive Anmeldung ist Sache des Betriebs und des Lernenden.</p> <p>Die Kurse finden nur bei genügender Anmeldung statt.</p>

**Kurs 1**      **Kurs Nr. 200-50-01/1**  
**Kurstag**     Dienstag  
**Kursdaten**   15.10.2024 - 17.12.2024  
**Kurszeit**     17.45 - 19.15 Uhr  
                  (10 x 2 Lektionen)

**Kurs 2**      **Kurs Nr. 200-50-01/2**  
**Kurstag**     Dienstag  
**Kursdaten**   15.10.2024 - 17.12.2024  
**Kurszeit**     19.20 - 20.50 Uhr  
                  (10 x 2 Lektionen)

**Kurs 3**      **Kurs Nr. 200-50-01/3**  
**Kurstag**     Donnerstag  
**Kursdaten**   17.10.2024 - 19.12.2024  
**Kurszeit**     17.35 - 19.05 Uhr  
                  (10 x 2 Lektionen)

**Zimmer**     werden noch bekannt gegeben

**Kosten**      CHF 45.00 für Lernende  
                  inklusive Kursunterlag

**Anmeldeschluss**   Freitag, 27. September 2024

# Deutsch

**Kurs 4** **Kurs Nr. 200-50-01/4**  
**Kurstag** Dienstag  
**Kursdaten** 14.01.2025- 01.04.2025  
**Kurszeit** 17.45 - 19.15 Uhr  
(10 x 2 Lektionen)

**Kurs 5** **Kurs Nr. 200-50-01/5**  
**Kurstag** Dienstag  
**Kursdaten** 14.01.2025 - 01.04.2025  
**Kurszeit** 19.20 - 20.50 Uhr  
(10 x 2 Lektionen)

**Kurs 6** **Kurs Nr. 200-50-01/6**  
**Kurstag** Donnerstag  
**Kursdaten** 16.01.2025 - 03.04.2025  
**Kurszeit** 17.35 - 19.05 Uhr  
(10 x 2 Lektionen)

**Zimmer** werden noch bekannt gegeben

**Kosten** CHF 45.00 für Lernende  
inklusive Kursunterlagen

**Anmeldeschluss** Freitag, 20. Dezember 2024



## Englisch: Vorbereitungskurs B2 First (FCE)

**Kurs Nr.** 200-50-02

**Teilnehmende** Erwachsene und Lernende

Sie verfügen bereits über gute Kenntnisse in Englisch und möchten ein international anerkanntes Sprachdiplom auf dem Niveau B2 erwerben.

**Rahmenbedingungen** Mind. 10 und max. 18 Teilnehmende,  
Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt

**Voraussetzungen** 5 Jahre Unterricht oder gleichwertige Kenntnisse

**Kursziel** Sie sind auf die Cambridge B2 First Certificate (FCE) Prüfung vorbereitet.  
An wen richtet sich die Cambridge B2 First (FCE) Prüfung?:  
B2 First (FCE), auch bekannt als «First Zertifikat», ist die meistabsolvierte Cambridge Englisch Prüfung der Schweiz. Das B2 (FCE) Zertifikat wird in der Arbeitswelt sehr gut anerkannt und ist somit für jeden Lebenslauf eine Bereicherung.

**Kursinhalt** Sie bereiten sich auf die Prüfung vor, die aus den folgenden Teilen besteht:  
– Leseverständnis  
– Textproduktion  
– Hörverständnis  
– Speaking

**Hinweis** Des Weiteren können in der Berufsmaturität anerkannte Sprachdiplome bei den Abschlussprüfungen berücksichtigt werden. Dies ist im Fach Englisch ab dem Diplom B2 First (FCE) möglich.

**Methodik** Einzel-, Gruppen- und Partnerarbeit

## Englisch: Vorbereitungskurs B2 First (FCE)

<b>Kursleitung</b>	Luca Criscione
<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kursdaten</b>	15.10.2024 - 06.05.2025
<b>Kurszeit</b>	17.45 - 19.15 Uhr (24 × 2 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	1104
<b>Kosten</b>	CHF 75.00 für Lernende inkl. Einstufungstest; inkl. ca. CHF 45.00 Lehrmittel CHF 450.00 für Erwachsene inkl. Einstufungstest; inkl. ca. CHF 45.00 Lehrmittel CHF 400.00 für Cambridge Examen
<b>Offizielle FCE Prüfung</b>	Offizielle FCE Prüfungsdaten finden Sie unter: <a href="http://www.cambridge-exams.ch">www.cambridge-exams.ch</a>
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 27. September 2024







Fachkurse

# Magic Marzipan für Lernende

<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab dem <b>1. Lehrjahr</b> (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Herstellen farbharmonischer Marzipanfiguren
<b>Kursinhalt</b>	– Figuren aus dem neusten Buch «Marzipan World» – Colorieren mit Airbrush
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, praktisches Üben, Herstellen
<b>Kursleitung</b>	Franz Ziegler
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-01/1</b>
<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kursdaten</b>	07.05., 14.05. und 21.05.2025
<b>Kurszeit</b>	17.45 – 20.00 Uhr (3 × 3 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 25. April 2025
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-01/2</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	08.05., 15.05. und 22.05.2025
<b>Kurszeit</b>	17.45 – 20.00 Uhr (3 × 3 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 25. April 2025
<b>Kurszimmer</b>	4105
<b>Kosten</b>	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten

# Magic Marzipan für Lernende

**Teilnehmende** Lernende  
Bäcker-Konditoren-Confiseure ab dem **2. Lehrjahr**  
(mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)

**Kursziel** Herstellen farbharmonischer Marzipanfiguren

**Kursinhalt** – Figuren aus dem neuesten Buch »Marzipan World«  
– Colorieren mit Airbrush

**Methodik** Vorzeigen, praktisches Üben, Herstellen

**Kursleitung** Franz Ziegler

**Kurs 1** **Kurs Nr. 200-02-02/1**

**Kurstag** Mittwoch

**Kursdaten** 11.09., 18.09. und 25.09.2024

**Kurszeit** 17.45 – 20.00 Uhr  
(3 x 3 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 23. August 2024

**Kurs 2** **Kurs Nr. 200-02-02/2**

**Kurstag** Mittwoch

**Kursdaten** 16.10., 23.10, 30.10.2024

**Kurszeit** 17.45 – 20.00 Uhr  
(3 x 3 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 27. September 2024

**Kurszimmer** 4105

**Kosten** CHF 50.– für Lernende  
CHF 250.– für Erwachsene  
inkl. Materialkosten

# Grundkurs Airbrush für Bäcker, Konditoren und Köche

**Kurs Nr.** 200-02-03

**Teilnehmende** Erwachsene und Lernende (ab dem 1. Lehrjahr) aus den Berufen  
– Bäcker-Konditoren-Confiseure  
– Köche  
(mind. 8 und max. 10 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)

**Kursziel** Selbständige Anwendung der Pistole, arbeiten mit Schablonen, farbharmonisches Bild auf Leinwand und Karton

**Kursinhalt** – Grundlagen der verschiedenen Spritztechniken  
– Gebrauch und Pflege der Pistole  
– Brushen eines Bildes mit Schablonentechnik

**Methodik** Vorzeigen, Anwenden, Üben

**Kursleitung** Beat Gerber

**Kurstag** Freitag

**Kursdaten** 04.04.2025

**Kurszeit** 08.00 – 17.15 Uhr  
(10 Lektionen)

**Kurszimmer** 4103

**Kosten** CHF 50.00 für Lernende  
CHF 250.00 für Erwachsene  
inkl. Materialkosten

**Anmeldeschluss** Freitag, 21. März 2025

# Zuckerartistik Grundkurs

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-02-04</b>
<b>Teilnehmende</b>	– Lernende ab dem 2. Lehrjahr aus den Lebensmittelberufen – Erwachsene aus den Lebensmittelberufen (max. 8 Teilnehmende)
<b>Kursziel / Kursinhalt</b>	Wir beginnen ganz elementar mit dem Zuckerkochen, -giessen, -ziehen und -blasen. Durch ständiges Wiederholen erlangen die Kursteilnehmer die absolute Sicherheit in den Grundtechniken. Jeder stellt selbstständig ein kreatives Schaustück her.
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, Einzelarbeit
<b>Kursleitung</b>	Urs Meichtry
<b>Kurstag</b>	Freitag/Samstag
<b>Kursdaten</b>	31.01., 01.02.2025
<b>Kurszeit</b>	08.30 – 17.00 Uhr (2 × 9 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	4103
<b>Kosten</b>	CHF 100.00 für Lernende CHF 360.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 17. Januar 2025

# Grundkurs Couverture Verarbeitung

<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab 2. Lehrjahr (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Sicherheit in der Couvertureverarbeitung
<b>Kursinhalt</b>	– Couverture temperieren – Verschiedene Decortechniken – Sprühen von Couverture
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
<b>Kursleitung</b>	Franz Ziegler
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-05/1</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	17.01.2025
<b>Kurszeit</b>	08.00 – 17.15 Uhr (1 x 10 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 3. Januar 2025
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-05/2</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	24.01.2025
<b>Kurszeit</b>	08.00 – 17.15 Uhr (1 x 10 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 3. Januar 2025
<b>Kurszimmer</b>	4105
<b>Kosten</b>	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten

# Aufbaukurs Couverture Schaustücke

<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab 2. Lehrjahr (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Kursvoraussetzung</b>	Grundkurs Couverture muss absolviert sein!
<b>Kursziel</b>	Erstellen eines einfachen Schaustückes
<b>Kursinhalt</b>	– Sprühen von Couverture – Ausschneiden von Couverture – Giessen von Formen – Verschiedene Techniken
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
<b>Kursleitung</b>	Franz Ziegler
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-06/1</b>
<b>Kurstag</b>	Samstag
<b>Kursdaten</b>	18.01.2025
<b>Kurszeit</b>	08.00 – 17.15 Uhr (1 x 10 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 3. Januar 2025
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-06/2</b>
<b>Kurstag</b>	Samstag
<b>Kursdaten</b>	25.01.2025
<b>Kurszeit</b>	08.00 – 17.15 Uhr (1 x 10 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 3. Januar 2025
<b>Kurszimmer</b>	4105
<b>Kosten</b>	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten

# Couverture Schaustückkurs für Confiserie Abschlussklasse

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-02-07</b>
<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure Abschlussklasse (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Schaustück Elemente selbständig erarbeiten, welche im Betrieb zum Schaustück zusammen gesetzt werden, welches am QV präsentiert wird.
<b>Kursinhalt</b>	Alle Techniken des Grundlagen -und Aufbaukurses erweitert mit eigenen Ideen. Individuell begleitet durch den Kursleiter.
<b>Kursleitung</b>	Franz Ziegler
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	14.02.2025
<b>Kurszeit</b>	08.00 – 17.15 Uhr (10 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	4103
<b>Kosten</b>	CHF 50.00 für Lernende
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 31. Januar 2025



# Pate à choux

<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab <b>2. Lehrjahr</b> Profis Bäckerei-Konditorei-Confiserie Back Enthusiasten (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Geheimnisse der Brandmassen kennen lernen Sicherheit in der Pate à choux Verarbeitung
<b>Kursinhalt</b>	– Richtiges abrösten – Perfektes backen – Rezeptaufbau delikater Cremes zum Füllen – Dekorationstechniken
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
<b>Kursleitung</b>	David Schmid, Weltkonditor
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-08/1</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	20.09.2024
<b>Kurszeit</b>	13.00 – 17.00 Uhr (1 x 5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 6. September 2024
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-08/2</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	28.03.2025
<b>Kurszeit</b>	13.00 – 17.00 Uhr (1 x 5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 14. März 2025
<b>Kurszimmer</b>	4108
<b>Kosten</b>	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten

# Macaroon

<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab <b>2. Lehrjahr</b> Profis Bäckerei-Konditorei-Confiserie Back Enthusiasten (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Geheimnisse der Macaroon kennen lernen Sicherheit in der Macaroon Verarbeitung
<b>Kursinhalt</b>	– Richtige Auswahl der Rohstoffe – Genaues erarbeiten der Rezeptur – Perfektes backen – Rezeptaufbau delikater Cremes zum Füllen
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
<b>Kursleitung</b>	David Schmid, Weltkonditor
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-09/1</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	18.10.2024
<b>Kurszeit</b>	13.00 – 17.00Uhr (1 x 5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 4. Oktober 2024
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-09/2</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	14.03.2025
<b>Kurszeit</b>	13.00 – 17.00Uhr (1 x 5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 28. Februar 2025
<b>Kurszimmer</b>	4108
<b>Kosten</b>	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten

# Süssspeisen für Kochlernende EFZ

<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (3. Lehrjahr hat Vorrang!) (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
<b>Kursinhalt</b>	– Herstellen von Massen und Teigen – Herstellen von kalten Süssspeisen – Herstellen von warmen Süssspeisen – Herstellen von gefrorenen Süssspeisen – Herstellung von klassischen und modernen Süssspeisen – Tipps für das QV
<b>Methodik</b>	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-01/1</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	12.12.2024
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 22. November 2024
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-01/2</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	13.12.2024
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 22. November 2024
<b>Kurs 3</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-01/3</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	16.01.2025
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 20. Dezember 2024
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 40.00 für Lernende inkl. CHF 10.00 Materialkosten

# Süssspeisen für Küchenangestellte EBA

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-04-02</b>
<b>Teilnehmende</b>	Küchenangestellte im 1. und 2. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
<b>Kursinhalt</b>	– Herstellen von Massen und Teigen – Herstellen von kalten Süssspeisen – Herstellen von warmen Süssspeisen – Herstellen von gefrorenen Süssspeisen – Herstellung von klassischen und modernen Süssspeisen – Tipps für das QV
<b>Methodik</b>	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	23.01.2025
<b>Kurszeit</b>	12.00 - 19.00 Uhr (1 x 9 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 40.00 für Lernende inkl. CHF 10.00 Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 10. Januar 2025

# Prüfungsvorbereitung Filetieren

<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	Optimale Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren
<b>Kursinhalt</b>	– Filetieren von Rundfischen und Plattfischen für das QV – Binden von Schweinsbraten / 1 kg – Nadel- und Handbrigade von Poulet – Poulet americaine und sauté Schnitt / 5 Stück
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, Einzel- und Gruppenarbeit
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-03/1</b>
<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kursdaten</b>	17.09. und 24.09.2024
<b>Kurszeit</b>	17.30 - 21.00 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 30. August 2024
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-03/2</b>
<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kursdaten</b>	15.10. und 22.10.2024
<b>Kurszeit</b>	17.30 – 21.00 Uhr (2 × 4.5 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 27. September 2024
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon, Filetier- und Ausbeinmesser, Fischschere
<b>Kosten</b>	CHF 260.00 für Lernende inkl. CHF 210.00 Materialkosten; Sie nehmen die von Ihnen verarbeiteten Produkte vakuumiert nach Hause oder in den Lehrbetrieb

# Moderne Fischgerichte

<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren anhand der Warenkörben
<b>Kursinhalt</b>	– Geübt wird die fachgerechte Herstellung von pochierten, frittierten, grillierten und saustierten Fischgerichten samt deren Garnituren und Beilagen – Einsatz von modernen Kochgeräten
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-04/1</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	20.02.2025
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 31. Januar 2025
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-04/2</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	27.02.2025
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 31. Januar 2025
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 100.00 für Lernende inkl. CHF 70.00 Materialkosten

## Die klassische Küche neu belebt!

<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
<b>Kursinhalt</b>	– Herstellen von klassischen Fleisch- und Geflügelgerichten Saucen und deren Ableitungen – Herstellen von Kartoffelmassen und Reisgerichten – Tipps und Tricks für das QV – Arbeitsplanung
<b>Methodik</b>	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-05/1</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	13.03.2025
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 21. Februar 2025
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-05/2</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	20.03.2025
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 21. Februar 2025
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 120.00 für Lernende inkl. CHF 90.00 Materialkosten

## Kalte Vorspeisen und delikate Suppen

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-04-06</b>
<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im <b>1. und 2. Lehrjahr</b> (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	Theorie und Praxis
<b>Kursinhalt</b>	– Zubereitung von Spezial- und Nationalsuppen – Kochen von allen wichtigen Suppen, kalte Vorspeisen
<b>Methodik</b>	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	24.04.2025
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 60.00 für Lernende inkl. CHF 30.00 Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 04. April 2025



## Kalte Vorspeisen und delikate Suppen

<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im <b>3. Lehrjahr</b> (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	QV-Vorbereitung
<b>Kursinhalt</b>	Umsetzen der Warenkörbe
<b>Methodik</b>	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-07/1</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	27.03.2025
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 07. März 2025
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-07/2</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	03.04.2025
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 07. März 2025
<b>Kurszimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 80.00 für Lernende inkl. CHF 30.00 Materialkosten

# Airbrush Grundkurs

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-06-01</b>
<b>Teilnehmende</b>	Lernende aus den Berufen – Maler – Hochbauzeichner – alle gestalterischen Berufe (mind. 7 und max. 10 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Einführung und Möglichkeiten des Airbrush aufzeigen
<b>Kursinhalt</b>	– Einführung in die Airbrushtechnik – Handhabung der Airbrushpistole – Geräte und Materialkenntnisse – Einfache grundlegende Übungen – kleinere praktische Arbeiten erstellen
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, Einzel- und Gruppenarbeit
<b>Kursleitung</b>	Flavio Bezzola
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	14.03. und 21.03.2025
<b>Kurszeit</b>	08.15 – 16.45 Uhr (2 × 8 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	2104
<b>Kosten</b>	CHF 40.00 für Lernende inkl. Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 28. Februar 2025

# Farben mischen und retouchieren

**Kurs Nr.** 200-06-02

<b>Teilnehmende</b>	Lernende aus den Berufen – Maler – Zeichner Fachrichtung Architektur – alle gestalterischen Berufen (max. 16 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	– Farbtöne nachmischen mit verschiedenen Bindemitteln – Retouchierarbeiten von Tapeten, Abrieb usw. – Mischfarben richtig einsetzen
<b>Kursinhalt</b>	– Farbtöne nachmischen – Flickarbeiten bei Tapeten, Abrieb usw. – Farbtonumschläge + Reaktionen der Mischfarben kennenlernen
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, Einzel- und Gruppenarbeit
<b>Kursleitung</b>	Franz Stadelmann
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	17.01., 24.01., 14.02. und 21.02.2025
<b>Kurszeit</b>	13.15 – 16.45 Uhr (4 × 4 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	2104
<b>Kosten</b>	CHF 50.00 für Lernende inkl. Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 03. Januar 2025

# Prüfungsvorbereitungskurs «Die mündliche Prüfung Maler»

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-06-03</b>
<b>Teilnehmende</b>	Lernende aus dem Malerberuf (mind. 8 und max. 16 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	– Training für das Expertengespräch – Erfahrungen sammeln, wie eine mündliche Prüfung abläuft
<b>Kursinhalt</b>	– Allgemeine Berufskennntnisse – Untergründe – Materialkunde – Anstrichaufbauten – Arbeitstechniken
<b>Methodik</b>	Einer- oder Zweiergruppen
<b>Kursleitung</b>	Franz Stadelmann, Georg Matter, Roland Suter, Evelyn Holliger, Armin Balmer und Flavio Bezzola
<b>Kurstag</b>	Samstag
<b>Kursdaten</b>	26.04.2025
<b>Kurszeit</b>	08.00 – 12.00 Uhr (1 × 5 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	2101, 2102, 2104, 2107, 2109, 2009
<b>Kosten</b>	CHF 80.00 für Lernende
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag , 11. April 2025

# Einstieg in die BIM-Methode

(Building Information Modeling / Bauwerksdatenmodellierung)

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-15-01</b>
<b>Teilnehmende</b>	Lernende Zeichner Fachrichtung Architektur (mind. 10 und max. 18 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Grundlagen der BIM-Methode kennenlernen
<b>Kursinhalt</b>	– Einführung in die BIM-Methode und Bestandsaufnahme – BIM-Modell und Datenaustausch – Modellierung (ArchiCAD)
<b>Methodik</b>	Theoretische Inputs und angeleitetes Üben für <b>Einsteiger</b>
<b>Kursleitung</b>	André Meier
<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kursdaten</b>	01.10., 08.10., und 15.10.2024
<b>Kurszeit</b>	18.15 – 20.00 Uhr (3 × 2 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	1208
<b>Mitbringen</b>	Eigener Laptop mit Zeichnungsprogramm (Vorzugsweise ArchiCAD)
<b>Kosten</b>	CHF 40.00 für Lernende
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 13. September 2024

# Make-up Artist 1

## Basiskurs

**Kurs-Nr.** 200-07-01

**Teilnehmende** Make-up-interessierte Erwachsene und Lernende aller Berufe  
(mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)

**Kursziel** Professioneller Aufbau eines Make-ups

**Kursinhalt**

- Grundierung
- Contouring
- Verschiedene Augentechniken
- Einblendung offen und geschlossen
- Smokey Eyes

**WICHTIG: Für jeden Kursabend ein Modell mitbringen!**

**Methodik** Vorzeigen, Einzelarbeiten am Modell

**Kursleitung** Doris Boss

**Kurstag** Mittwoch

**Kursdaten** 23.10., 30.10. und 06.11.2024

**Kurszeit** 19.00 – 21.30 Uhr  
(3 × 3 Lektionen)

**Kurszimmer** 1102

**Kosten** CHF 170.00 für Lernende  
CHF 325.00 für Erwachsene  
inkl. CHF 140.00 Material; Grundausrüstung, Pinsel, Schwämme etc.

**Anmeldeschluss** Freitag, 4. Oktober 2024

# Make-up Artist 2

## Braut- und Abend-Make-up

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-07-02</b>
<b>Teilnehmende</b>	Make-up-interessierte Erwachsene und Lernende aller Berufe (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
<b>Voraussetzungen</b>	Abschluss Make-up Artist 1 Basiskurs
<b>Kursziel</b>	Typgerechtes Braut- und Abend-Make-up
<b>Kursinhalt</b>	Erkennen der verschiedenen Stiltypen Typgerechte Make-ups: – Braut-Make-up mit Kleben von einzelnen Wimpern – Abend-Make-up mit Kleben von Wimpernbändern
	<b>WICHTIG: Für jeden Kursabend ein Modell mitbringen!</b>
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, Einzelarbeiten am Modell
<b>Kursleitung</b>	Doris Boss
<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kursdaten</b>	13.11., 20.11. und 27.11.2024
<b>Kurszeit</b>	19.00 – 21.30 Uhr (3 × 3 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	1102
<b>Kosten</b>	CHF 70.00 für Lernende CHF 265.00 für Erwachsene inkl. CHF 40.00 Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 25. Oktober 2024

# Kurs für Hochsteckfrisuren

**Teilnehmende** Coiffeurlernende  
(mind. 6 und max. 10 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)

**Kursziel** Erlernen und erweitern der Aufstecktechniken

**Kursinhalt**

- Schnelle und einfache Hochsteck - Techniken
- Neue Trends und bewährte Techniken
- Beratung von A - Z
- Befestigungsarten von Schmuck und Schleier
- Haltbarkeitstipps
- Tipps und Tricks

**Kursort** Berufsschule Aarau  
Zimmer 1503

**Kursleitung** Cornelia Schor

**Kurs 1** **Kurs Nr. 200-07-03/1**

**Kurstag** Donnerstag

**Kursdaten** 24.10. und 31.10.2024

**Kurszeit** 17.45 – 20.15 Uhr  
(2 x 3 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 04. Oktober 2024

**Kurs 2** **Kurs Nr. 200-07-03/2**

**Kurstag** Donnerstag

**Kursdaten** 20.02. und 27.02.2025

**Kurszeit** 17.45 – 20.15 Uhr  
(2 x 3 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 31. Januar 2025

**Mitbringen** Persönliches Handwerkzeug, Haarschmuck (wenn vorhanden), Streckeisen, Babyliiss, Haarspray

**Kosten** CHF 50.00 für Lernende  
CHF 190.00 für Erwachsene



# Prüfungsvorbereitungskurs Laboranten

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-09-01</b>
<b>Teilnehmende</b>	Laboranten im 3. Lehrjahr
<b>Kursziel</b>	Die Lernenden haben die Grundlagen in Chemie (organische und anorganische) repetiert und können darüber mündlich auf Lehrabschlussniveau Auskunft geben.
<b>Kursinhalt</b>	– Aufarbeiten der Gebiete organische und anorganische Chemie, aus dem Fach angewandte Fachkenntnisse (AFK) – Simulieren von mündlichen Prüfungssituationen
<b>Kursleitung</b>	Alex Käser und Roland Nesa
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	20.03.2025
<b>Kurszeit</b>	17.30 – 20.00 Uhr (3 × 3 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	1406
<b>Kosten</b>	CHF 80.00 für Lernende
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 07. März 2025

# Steuerungstechnik mit Logikmodul LOGO für Elektroberufe

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-16-01</b>
<b>Teilnehmende</b>	Lernende ab dem 3. Lehrjahr Erwachsene aus dem Berufsfeld Elektro (mind. 8 und max. 14 Teilnehmende)
<b>Voraussetzungen</b>	– Grundkenntnisse Logik-BausteinE (UND, ODER) – PC Anwenderkenntnisse unter Windows 10 oder 11 – Grundkenntnisse im Schema lesen / Schema zeichnen
<b>Kursziel</b>	Praktische Steuerungsaufgaben mit Hilfe einer kleinen speicherprogrammierbaren Steuerung lösen
<b>Kursinhalt</b>	– Definition und Aufbau von Steuerungen in Theorie und Praxis – Funktion von Sensoren und Aktoren in Theorie und Praxis – Kennenlernen der Software LogoSoft Comfort – Anwendung der Simulation – Programmieren von Praxisbeispielen unterschiedlicher Schwierigkeit – Abschlussarbeit an einem Industrie Modell
<b>Methodik</b>	Anhand praxisbezogener Beispiele wird die Programmierung geübt und vertieft. Zwei Lernende teilen sich einen Logo Programmierplatz. Praxisbezogene Aufgabenstellung / Kundenorientiert
<b>Kursleitung</b>	Ursula Hofmann
<b>Kurstage</b>	Montag - Freitag / nach Absprache
<b>Kursdaten</b>	Januar bis Februar 2025
<b>Kurszeit</b>	13.15 – 16.45 Uhr (5 × 4 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	1317 (Elektrolabor)
<b>Kosten</b>	CHF 40.00 für Lernende CHF 480.00 für Erwachsene zusätzlich CHF 40.00 für Lehrmittel
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 2 Wochen vor Kursbeginn

# Prüfungsvorbereitungskurs «Fachkunde Update für Elektroberufe»

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-16-02</b>
<b>Teilnehmende</b>	Lernende im Abschlussjahr
<b>Kursziel</b>	Die Lernenden sind in der Lage, den Anforderungen des mündlichen Qualifikationsverfahrens zu genügen.
<b>Kursinhalt</b>	– Elektrotechnik – Normen – Betriebsmittel
<b>Methodik</b>	Die Lernenden werden in der Gruppe abgefragt. Dadurch wird der Prüfungsstoff repetiert und zugleich die Prüfungssituation simuliert.
<b>Kursleitung</b>	Ursula Hofmann, Rolf Schmid, Andreas Isch
<b>Kurstag</b>	Samstag
<b>Kursdaten</b>	15.03., 22.03. und 29.03.2025
<b>Kurszeit</b>	08.15 – 11.45 Uhr (3 × 4 Lektionen)
<b>Kurszimmer</b>	1301, 1303, 1305
<b>Kosten</b>	CHF 100.00 für Lernende
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 28. Februar 2025

# Kletterkurs

<b>Kurs Nr.</b>	<b>200-60-01</b>
<b>Teilnehmende</b>	Berufsmaturandinnen und Berufsmaturanden (BM 1 + 2) (max. 12 Personen)
<b>Voraussetzungen</b>	Keine
<b>Kursziel</b>	Die Berufsschule Aarau besitzt eine moderne Kletterwand. Sie ist den Lernenden auch neben dem Sportunterricht zu bestimmten Zeiten unter Aufsicht zugänglich, unter der Voraussetzung, dass sie die elementaren Sicherungstechniken beherrschen. Dieser Kurs befähigt Sie zum sicheren «Klettern im Toprope».
<b>Kursinhalt</b>	– Das Sichern im Toprope lernen und anwenden – Grundregeln des Kletterns kennenlernen und einüben – Spass am Klettern fördern
<b>Methodik</b>	Praktisches Üben unter Anleitung an der Kletterwand
<b>Kursleitung</b>	Roland Jakob, Kletterleiter SAC
<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kursdaten</b>	30.10., 06.11., 13.11. und 20.11.2024
<b>Kurszeit</b>	12.00 – 13.00 Uhr
<b>Kurszimmer</b>	Sporthalle 4
<b>Kosten</b>	CHF 60.00 für Lernende CHF 120.00 für Erwachsene
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 11. Oktober 2024

# Hip-Hop Kurs

<b>Teilnehmende</b>	Berufslernende bsa und sfga, Berufsmaturandinnen und Berufsmaturanden
<b>Voraussetzungen</b>	Keine
<b>Kursziel</b>	Wer sich gerne bewegt und auf funkige, groovige Musik steht, ist in diesem Kurs genau richtig. Die Hip-Hop Kultur bietet viele Tanzarten. Diese nutzen wir, um die Koordination und die Kreativität Ihrer Bewegung zu Musik zu verbessern. Lassen Sie sich begeistern und lernen Sie stylische Elemente für Ihre nächste Party!
<b>Kursinhalt</b>	Verschiedene Stile und Bewegungselemente im Bereich Hip-Hop
<b>Methodik</b>	Praktisches Üben unter Anleitung in verschiedenen Settings
<b>Kursleitung</b>	Robin Hager
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-60-02/1</b>
<b>Kurstag</b>	Dienstag
<b>Kursdaten</b>	26.11., 03.12. und 10.12.2024
<b>Kurszeit</b>	11.50 - 12.50 Uhr
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 08. November 2024
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-60-02/2</b>
<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kursdaten</b>	27.11., 04.12. und 11.12.2024
<b>Kurszeit</b>	11.50 - 12.50 Uhr
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 08. November 2024
<b>Kurszimmer</b>	Sporthalle 3
<b>Ausrüstung</b>	Hallenturnschuhe und Sportkleidung
<b>Kosten</b>	CHF 30.00 für Lernende

# Allgemeine Bedingungen für Lernende

## **Teilnahmeberechtigung**

Lernende können Freifachkurse bis zu einem halben Tag pro Woche ohne Lohnabzug während der Arbeitszeit oder Freizeit besuchen, sofern die Leistungen im Betrieb und der Berufsfachschule ausreichend sind und eine zusätzliche schulische Belastung erlauben. Der Besuch erfolgt im Einvernehmen mit dem Betrieb. Kursbesuche sind an allen Schulen möglich.

Weitere Informationen: [www.ag.ch](http://www.ag.ch) (Berufsbildung und Mittelschulen – Lehre – Schulische Bildung – Frei- und Stützkurse).

## **Kosten**

Lernende bezahlen eine Einschreibgebühr von mind. CHF 30.00 gemäss Ausschreibung (Kursunterlagen gemäss Kursausschreibung).

## **Anmeldung**

Melden Sie sich bis zum erwähnten Anmeldeschluss via Homepage oder mit dem vorgedruckten Formular an. Spätestens eine Woche vor Kursbeginn wird entschieden, ob ein Kurs durchgeführt wird. Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Die Rechnungsstellung dient gleichzeitig als definitive Kurszusage und enthält Kursinformationen. Wir empfehlen, sich frühzeitig anzumelden, da die Teilnehmerzahl pro Kurs beschränkt ist. Bei Überbuchungen wird eine Warteliste geführt. Wir behalten uns vor, Kurse, für die zu wenige Anmeldungen vorliegen, nicht durchzuführen. Absagen werden sobald als möglich mitgeteilt; in Einzelfällen kann dies wenige Tage vor Kursbeginn sein.

## **Abmeldung**

Wer sich für einen Kurs anmeldet und diesen nicht oder nur teilweise besucht, schuldet das gesamte Kursgeld und hat keinen Anspruch auf Rückerstattung.

## **Durchführung**

Die Kurse werden durchgeführt, sofern sie die entsprechende Mindestzahl an Teilnehmenden aufweisen. Andernfalls erfolgt eine Absage durch die bsa. Allfällig bereits geleistete Zahlungen werden zurückerstattet.

## **Kursbestätigungen**

Am Ende des Kurses wird ein Ausweis über den Kursbesuch ausgestellt. Der Ausweis wird erteilt, wenn Sie mindestens 80 % des Unterrichts besucht haben.

## **Absenzen**

Mit dem Eintritt sind die Lernenden zu regelmässigem Besuch verpflichtet. Für Freifachkurse gilt die Absenzenregelung gemäss Schulordnung wie im regulären Schulunterricht.

## **Ferienpläne**

siehe Seite 57 / Schulferien

# Allgemeine Bedingungen für externe Teilnehmende

## **Teilnahmeberechtigung**

Alle Kurse, welche einen Tarif für Erwachsene aufweisen, können durch externe Teilnehmende besucht werden.

## **Anmeldung**

Melden Sie sich bis zum erwähnten Anmeldeschluss via Homepage oder mit dem vorgedruckten Formular an. Spätestens eine Woche vor Kursbeginn wird entschieden, ob ein Kurs durchgeführt wird. Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt. Die Rechnungsstellung dient gleichzeitig als definitive Kurszusage und enthält Kursinformationen. Wir empfehlen, sich frühzeitig anzumelden, da die Teilnehmerzahl pro Kurs beschränkt ist. Bei Überbuchungen wird eine Warteliste geführt. Wir behalten uns vor, Kurse, für die zu wenige Anmeldungen vorliegen, nicht durchzuführen. Absagen werden sobald als möglich mitgeteilt; in Einzelfällen kann dies wenige Tage vor Kursbeginn sein.

## **Abmeldung**

Wer sich für einen Kurs anmeldet und diesen nicht oder nur teilweise besucht, schuldet das gesamte Kursgeld und hat keinen Anspruch auf Rückerstattung.

## **Durchführung**

Die Kurse werden durchgeführt, sofern sie die entsprechende Mindestzahl an Teilnehmenden aufweisen. Andernfalls erfolgt eine Absage durch die bsa. Allfällig bereits geleistete Zahlungen werden zurückerstattet.

## **Kursbestätigungen**

Am Ende des Kurses wird ein Ausweis über den Kursbesuch ausgestellt. Der Ausweis wird erteilt, wenn Sie mindestens 75 % des Unterrichts besucht haben.

## **Ferienpläne**

siehe Seite 57 / Schulferien

# Allgemeine Informationen

## **Anmeldung**

Online-Anmeldung unter [www.bs-aarau.ch](http://www.bs-aarau.ch) - Kurse oder mit Anmeldeformular.

## **Auskünfte**

Berufsschule Aarau, Tellstrasse 58, 5001 Aarau

Telefon +41 62 832 36 36

[info@bs-aarau.ch](mailto:info@bs-aarau.ch), [www.bs-aarau.ch](http://www.bs-aarau.ch)

## **Schulferien**

Herbstferien 29.09.2024 - 13.10.2024

Weihnachtsferien 22.12.2024 - 05.01.2025

Sportferien 26.01.2025 - 09.02.2025

Frühlingsferien 06.04.2025 - 20.04.2025

Sommerferien 06.07.2025 - 10.08.2025