



Anmelde-  
schluss:  
08.09.2025

## Eismeister:in – Diplomlehrgang

Modul 1 bis 3

# Eismeister:in – Diplomlehrgang Modul 1 bis 3

**Eismeister:innen hegen und pflegen die Eisflächen in Hallen oder auch auf Seen.  
In dieser Ausbildung erarbeiten Sie alle nötigen Kenntnisse für diese verantwortungsvolle Aufgabe!**

Die Gesamtbildung Modul 1 bis 3 umfasst 117 Unterrichtseinheiten à 50 Minuten und erfolgt in drei aufeinander aufbauenden Modulen, wobei jedes Modul mit einer schriftlichen Prüfung endet und mit einer eigenen Qualifikation abgeschlossen werden kann:

**Modul 1: Eiswart:in (44 UE)**

**Modul 2: Eisfachkraft (37 UE)**

**Modul 3: Diplomierter Eismeister:in (36 UE)**

Im Modul 3 ist zusätzlich auch ein Fachgespräch zu führen.

**Wenn Sie also nur den/die Eiswart:in absolvieren möchten, buchen Sie nur Modul 1; für die Eisfachkraft buchen Sie bitte Modul 1 und 2 und für die/den Diplomierten Eismeister:in buchen Sie Modul 1, 2 und 3! Personen, die den gesamten Diplomlehrgang absolvieren möchten, bekommen einen Fixplatz; jene, die nur den/die Eiswart:in oder die Eisfachkraft absolvieren möchten, werden entsprechend nachgereiht! Wir bitten um Verständnis!**

**Zielgruppe:** Mitarbeiter:innen von Eishallen und Eislaufplätzen (Halle und See) mit vorhandener Praxis, abgeschlossener Berufsausbildung (Lehre, Schule) und auszubildende Mitarbeiter:innen für diesen Bereich.

#### **Voraussetzungen für die Kursteilnahme:**

- Technische Praxis und Berufsausbildung (Lehre, Schule)
- Nötige Technische Ausstattung während der gesamten Kursdauer für das Herunterladen der Kursunterlagen (werden nicht gedruckt), Hausübungen und die Online-Webinare: Laptop oder Tablet, stabile Internetverbindung, Headset bzw. Kopfhörer vom Handy, eine Kamera ist von Vorteil, aber nicht zwingend erforderlich
- Nachweis über eine 16-stündige Erste-Hilfe-Ausbildung ist bereits im Modul 1 zu erbringen (Nach einem bereits absolvierten 16-stündigen Grundkurs sind, je nach Absolvierungsdatum, Auffrischkurse möglich. Erste-Hilfe-Kurse sind nicht Teil dieses Ausbildungslehrganges.)
- Positiv abgelegte Prüfungen je Ausbildungsmodul

#### **Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlussprüfung mit Fachgespräch:**

- mindestens 75 % Anwesenheit je Modul 1, 2 und 3
- Nachweis Hubstaplerführer:innen-Ausweis (ist nicht Teil dieses Ausbildungslehrganges)

#### **Kosten:**

Gesamtpaket Modul 1 bis 3, inkl. Eismeister:innen-Diplom:  
Modul 1, Eiswart:in: € 1.750,-  
Modul 2, Eisfachkraft: € 1.490,-  
Modul 3, Diplomierter Eismeister:in: € 1.290,-

Die Module 1 und/oder 2 sind in aufsteigender Reihenfolge zu besuchen und auch einzeln buchbar, falls Ihnen die Qualifikation Eiswart:in bzw. Eisfachkraft ausreichen!

Sie erhalten für jedes Modul eine eigene Rechnung, ca. 14 Tage vor Beginn!

**Kursleiter:** Mst. (BM) Dietmar Gruber

## **Eismeister:in – Modul 1 Eiswart:in**

### **Ziel Modul 1:**

- Erlernen des Basiswissens zu Eishallen und deren Betrieb, mit Schwerpunkt Eisaufbau und Eisbetrieb
- Sicherheit der Besucher:innen und Mitarbeiter:innen, sowie Gebäuden
- Umgang mit Kunden/Kundinnen
- Besonderheiten von Frei-Eislaufplätzen
- Praktisches Arbeiten am Eis
- Positiver Abschlusstest

### **Inhalte Modul 1:**

- Entwicklung, Philosophie
- Eismeister:innenhandwerk: Eisaufbau, Eisbearbeitung, Eispflege, Eishallenklima
- Sicherer Betrieb von Kunsteisbahnen: Mitarbeiter:innen, Besucher:innen
- Betriebssicherheit: Bestandserhaltung, bauliche Aspekte, Prüfungsmöglichkeiten
- Kommunikation: Kundenbetreuung, Kommunikationssysteme
- Richtlinien im Eissport: Verbände, IIHF-Richtlinien, Stockschützen für Eishallen
- Praktische Übungen in der Halle und am Eis: Eisstärkenmessung, Werkzeuge, Eispflege, Eismaschinen
- Frei-Eislaufplätze: Besonderheiten, Exkursion Eislaufplatz Villach

Einzelne Kursteile werden als Webinar abgehalten, also online (Zoom, Teams oder BigBlueButton). Sie erhalten dazu rechtzeitig alle nötigen Informationen.

### **Termine:**

#### **WiFi Klagenfurt und Eissportzentrum Klagenfurt:**

**03.11.2025 – 06.11.2025** 4 Tage ganztägig, Mo – Do, (41401015)  
jeweils 8.00 – ca. 17.00 Uhr

**44 Lehreinheiten**

**€ 1.750,-**



## Eismeister:in – Modul 2 Eisfachkraft

### Ziel Modul 2:

- Erlernen des erweiterten Basiswissens zu Eishallen und deren Betrieb mit Schwerpunkt Bedienen von Kälte- und Lüftungsanlagen
- Grundwissen zur baulichen und technischen Überprüfung der Eishalle
- Grundwissen im Rahmen der Arbeits- und Anlagensicherheit
- Brandschutz in Eishallen
- Konfliktlösungen im betrieblichen Alltag
- Verkehrssicherungspflicht (rechtlich und praktisch)
- Veranstaltungsrecht
- Arbeiten am Eis
- Positiver Abschlusstest

### Inhalte Modul 2:

- Eismeisterhandwerk: Kälte- und Lüftungsanlagen, Handhabung
- Sicherer Betrieb von Kunsteisbahnen: Arbeits- und Anlagensicherheit, Brandschutz, Verkehrssicherungspflicht
- Gebäudetechnik und Anlagenpflege: bauliche und technische Überprüfung der Eishalle, Brandschutz, Wartungen
- Kommunikation: Praktische Beispiele zur Konfliktlösung, Kommunikationssysteme
- Veranstaltungsrecht: Grundsätze der Rechtsprechung, Verkehrssicherungspflicht, Praktische Beispiele
- Praktische Übungen in der Halle und am Eis: Kennenlernen von Arbeitsmethoden in anderen Eishallen, Eineisung Werbung einlegen, Bandenservice, Exkursion Bobbahn Igls

Einzelne Kursteile werden als Webinar abgehalten, also online (Zoom, Teams oder BigBlueButton). Sie erhalten dazu rechtzeitig alle nötigen Informationen.

### Termine:

#### Olympiaworld Innsbruck:

02.02.2026 – 05.02.2026 4 Tage ganztägig, Mo – Do, jeweils 8.00 – ca. 17.00 Uhr (41402015)

**37 Lehreinheiten** € 1.490,-



Holen Sie sich Geld für's Lernen zurück und informieren Sie sich vor Kursstart über evt. Fördermöglichkeiten! Bitte beachten Sie, dass die unter diesem Link angeführten Fördermöglichkeiten auf das Bundesland Kärnten zutreffen. Teilnehmende aus anderen Bundesländern müssen sich bitte dahingehend selbst erkundigen.

## Diplomierter Eismeister:in – Modul 3

### Ziel Modul 3:

- Festigung des Wissens zu Energieeffizienz und optimierter Steuerung
- Einstellung der gebäudetechnischen Anlagen
- Erstellen von Checklisten
- Veranstaltungsrecht
- Arbeiten mit Bewilligungen und Bescheiden
- Kommunikation in Teams und Gruppen
- Arbeiten am Eis
- Abschlussprüfung inkl. Fachgespräch

### Inhalte Modul 3:

- Checklisten: Vorteile, Nutzen, Arten, Erstellung
- Risikomanagement, Schadensvermeidung: Haftungen, Versicherungen, Absicherung, praktische Beispiele
- Energieeffizienz und Lebenszyklus: Störfälle, Gruppenarbeiten
- Kommunikation und Firmenkultur: Gruppenrollen, Gruppendynamik, gewaltfreie Kommunikation
- Veranstaltungsrecht: Rechtsordnung, Bewilligung, Behörden, Auflagen, Bescheide
- Praktische Übungen in der Halle und am Eis: Arbeitsmethoden
- Feedback Gesamtkurs
- Abschlussprüfung mit Fachgespräch

Einzelne Kursteile werden als Webinar abgehalten, also online (Zoom, Teams oder BigBlueButton). Sie erhalten dazu rechtzeitig alle nötigen Informationen.

### Termine:

#### Sportzentrum Kapfenberg:

16.03.2026 – 19.03.2026 4 Tage ganztägig, Mo – Do, jeweils 8.00 – ca. 17.00 Uhr (41403015)

**36 Lehreinheiten** € 1.290,-

### Abschlussprüfung:

(Erstantritt ist Teil des Kurses; keine weiteren Kosten)

### WIFI Klagenfurt:

13.04.2026, ab 9.30 Uhr



# Anmeldeformular



**Ja**, ich melde mich zu folgender Veranstaltung an:

Eismeister:in – Modul 1 Eiswart:in

Eismeister:in – Modul 2 Eisfachkraft

Diplomierte:r Eismeister:in – Modul 3

Bitte füllen Sie alle Angaben vollständig aus! Wir benötigen diese für eventuelle Rückfragen bzw. für die Ausstellung von Zeugnissen.

## Anmeldung (bitte nur 1 Person/Anmeldung):

\_\_\_\_\_  
Akad. Grad

\_\_\_\_\_  
Nachname

\_\_\_\_\_  
Vorname

\_\_\_\_\_  
Geburtsdatum

\_\_\_\_\_  
Geburtsort

\_\_\_\_\_  
Privatadresse

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon/Mobilnummer

\_\_\_\_\_  
E-Mail

Ich bin mit der Zusendung des WIFI Newsletters einverstanden.

**Anmeldungen an:**

**WIFI Kärnten GmbH, Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt**

**E [wifi@wifikaernten.at](mailto:wifi@wifikaernten.at)**

## Bezahlung:

**Privat**

**Firma** (bei Firma bitte unbedingt Firmendaten ausfüllen)

## Firmenangaben:

\_\_\_\_\_  
Firmenname

\_\_\_\_\_  
Adresse

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Kärnten in der letztgültigen Fassung. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie im aktuellen Kursbuch oder online unter [www.wifikaernten.at/agb](http://www.wifikaernten.at/agb)