



Freifachkurse Schuljahr 2026/27

«Ziel der Bildung ist nicht Wissen,
sondern Handeln.»



Herbert Spencer

1820–1903

Britischer Philosoph

Vorwort

Liebe Berufslernende
Sehr geehrte Damen und Herren

Die Berufsschule Aarau eröffnet Perspektiven. In unseren Freifachkursen bieten wir interessierten Berufsleuten eine Vielfalt an Inhalten an, die in der beruflichen Grundbildung keinen Platz haben. Der Fokus liegt dabei auf der berufsorientierten Weiterbildung, um Lerndefizite auszugleichen, Neues zu erlernen oder Interessen zu vertiefen. Teilnehmende werden durch den Kursbesuch in der Entwicklung ihrer beruflichen Fähigkeiten unterstützen und dadurch wird ihr Arbeitsmarktwert gesteigert.

In unserem Kursprogramm nehmen wir jeweils Bewährtes wieder auf, wagen aber auch immer Neues. Speziell achten wir bei den Ausschreibungen darauf, Kurse sowohl ausschliesslich für Lernende anzubieten als auch für weitere interessierte Kreise zu öffnen.

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Bläuenstein', with a stylized flourish at the end.

Patrick Bläuenstein, Konrektor

Inhaltsverzeichnis

Berufsmaturität

	Allgemeine Informationen Vorbereitung Berufsmaturität 2	7
Kurs-Nr. 103-01-01/02	Vorbereitung Berufsmaturität 2: Französisch	8
Kurs-Nr. 103-02-01/02	Vorbereitung Berufsmaturität 2: Englisch	8
Kurs-Nr. 103-03-01/02	Vorbereitung Berufsmaturität 2: Mathematik	8
Kurs-Nr. 103-04-01/02	Vorbereitung Berufsmaturität 2: Deutsch	9
Kurs-Nr. 103-05-01	Einstieg in die Differential- und Integralrechnung	10
Kurs-Nr. 103-05-02	Portfolio für Propädeutikum und FH Gestaltung	11

Sprachen

	Allgemeine Informationen Deutschkurs	13
Kurs-Nr. 115-01-01/02/03/04	Deutschkurs	14
Kurs-Nr. 115-02-01	Englisch: Vorbereitungskurs B2 First (FCE)	16

Fachkurse

Lebensmittelberufe

Kurs-Nr. 102-01-01	Magic Marzipan für Lernende ab dem 1. Lehrjahr	18
Kurs-Nr. 102-02-01/02	Magic Marzipan für Lernende ab dem 2. Lehrjahr	19
Kurs-Nr. 102-03-01	Airbrush Grundkurs für Lebensmittelberufe	20
Kurs-Nr. 102-04-01	Zuckerartistik Grundkurs	21
Kurs-Nr. 102-05-01/02	Couverture-Verarbeitung Grundkurs	22
Kurs-Nr. 102-06-01/02	Couverture-Schaustücke Aufbaukurs	23
Kurs-Nr. 102-07-01	Couverture-Schaustücke für Confiserie-Abschlussklassen	24
Kurs-Nr. 108-01-01/02/03	Süssspeisen für Kochlernende EFZ	25
Kurs-Nr. 108-02-01	Süssspeisen für Küchenangestellte EBA	26
Kurs-Nr. 108-03-01/02	Filetieren Prüfungsvorbereitung	27
Kurs-Nr. 108-04-01/02	Moderne Fischgerichte	28
Kurs-Nr. 108-05-01/02	Die klassische Küche neu belebt	29
Kurs-Nr. 108-06-01/02	Kalte Vorspeisen und delikate Suppen	30

Maler, Zeichner, Gestalter

Kurs-Nr. 111-01-01	Airbrush Grundkurs	31
Kurs-Nr. 111-02-01	Farben mischen und retouchieren	32
Kurs-Nr. 111-03-01	Die mündliche Prüfung Maler Prüfungsvorbereitung	33
Kurs-Nr. 114-01-01	Einstieg in die BIM-Methode	34

	Gesundheits- und Körperpflege	
Kurs-Nr. 105-01-01	Make-up Artist 1 Basiskurs	35
Kurs-Nr. 105-02-01	Make-up Artist 2 Braut- und Abend-Make-up	36
Kurs-Nr. 105-03-01/02	Hochsteckfrisuren	37
Kurs-Nr. 105-04-01/02	All About Styling	38
	Elektroberufe	
Kurs-Nr. 107-01-01	Steuerungstechnik mit Logikmodul LOGO für Elektroberufe	39
Kurs-Nr. 107-02-01	Fachkunde-Update für Elektroberufe Prüfungsvorbereitung	40
	Freizeit, Sport	
Kurs-Nr. 113-01-01	Klettern	42
Kurs-Nr. 113-01-01/02	Hip-Hop	43
	Allgemeine Informationen	45



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)
Voraussetzungen	Grundkenntnisse der Abschlussklasse der Aargauischen Sekundarschulen
Ziel/Inhalt	Der Besuch der Vorbereitungskurse ermöglicht es Ihnen, 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 Faches oder mehrerer Fächer zu besuchen. Bitte berücksichtigen: Es gibt jeweils einen Früh- und einen Spätkurs.
Prüfungsaufgaben	Alte Prüfungsserien stehen mit Lösungen online zur Verfügung: www.bs-aarau.ch – Berufsmaturität – Aufnahmeprüfungen
Infoveranstaltung BM 1 (lehrbegleitend)	Montag, 23. November 2026, 18.00 Uhr, Aula bsa
Infoveranstaltung BM 2 (für gelernte Berufsleute)	Dienstag, 15. September 2026, 18.30 Uhr, Aula bsa
Aufnahmeprüfung BM 2	Samstag, 27. Februar 2027, 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 Website der bsa (www.bs-aarau.ch, Berufsmaturität – Anmeldung).

Vorbereitung Berufsmaturität 2

Französisch, Englisch, Mathematik, Deutsch

Französisch

Tag	Dienstag
Kurs-Nr. 103-01-01	17.35–19.05 Uhr (Frühkurs)
Kurs-Nr. 103-01-02	19.15–20.45 Uhr (Spätkurs)
Daten	13.10.2026–23.02.2027 (16×2 Lektionen)
Zimmer	Wird noch bekannt gegeben
Kosten	CHF 240.– inkl. Lehrmittel
Anmeldeschluss	25. September 2026

Englisch

Tag	Mittwoch
Kurs-Nr. 103-02-01	17.35–19.05 Uhr (Frühkurs)
Kurs-Nr. 103-02-02	19.15–20.45 Uhr (Spätkurs)
Daten	14.10.2026–24.02.2027 (16×2 Lektionen)
Zimmer	Wird noch bekannt gegeben
Kosten	CHF 240.– inkl. Lehrmittel
Anmeldeschluss	25. September 2026

Mathematik

Tag	Donnerstag
Kurs-Nr. 103-03-01	17.35–19.05 Uhr (Frühkurs)
Kurs-Nr. 103-03-02	19.15–20.45 Uhr (Spätkurs)
Daten	15.10.2026–25.02.2027 (16×2 Lektionen)
Zimmer	Wird noch bekannt gegeben
Kosten	CHF 240.– inkl. Lehrmittel
Anmeldeschluss	25. September 2026

Deutsch

Inhalt

Im Kurs werden Ihnen die Kriterien zum Schreiben eines Aufsatzes – wie an der Prüfung gefordert – gezeigt und Sie werden einen Aufsatz schreiben. Am dritten Kursabend werden die korrigierten Arbeiten individuell besprochen.

Tag

Montag

Kurs-Nr. 103-04-01

17.35–19.05 Uhr (Frühkurs)

Kurs-Nr. 103-04-02

19.15–20.45 Uhr (Spätkurs)

Daten

26.10.2026 Theorie des Aufsatzschreibens
02.11.2026 Schreiben eines Aufsatzes
16.11. oder 23.11.2026 Individuelle Besprechung des geschriebenen Aufsatzes

Zimmer

1051

Kosten

CHF 80.– inkl. Korrektur und Besprechung des Aufsatzes

Anmeldeschluss

25. September 2026

Einstieg in die Differential- und Integralrechnung

Kurs-Nr.	103-05-01
Teilnehmende	Berufsmaturanden/-innen aller Ausrichtungen (mind. 6 und max. 20 Teilnehmende)
Voraussetzungen	– Kenntnisse im Rechnen mit Variablen und Potenzen – Kenntnisse in der Funktionslehre von Vorteil
Inhalt	– Einführung in die Differentialrechnung – Ableitung wichtiger Funktionen und Ableitungsregeln – Kurvendiskussion – Einführung in die Integralrechnung – Flächenberechnung – Stetigkeit und Differenzierbarkeit – Integrationsverfahren – Anwendungen – Einsatz von Hilfsmitteln: Taschenrechner und PC Der Kursinhalt ist nicht abschlussprüfungsrelevant. Der Kurs ist keine Vorbereitung auf die Abschlussprüfung, sondern beinhaltet Stoff zur Vorbereitung auf den Passarellen-Lehrgang.
Leitung	Jochen Breer
Tag	Mittwoch
Zeit	17.15–18.45 Uhr
Daten	17.02.–07.04.2027 (8 × 2 Lektionen)
Zimmer	1216
Kosten	CHF 60.– für Lernende inkl. Kursunterlagen
Anmeldeschluss	29. Januar 2027

Portfolio für Propädeutikum und FH Gestaltung

Kurs-Nr.	103-06-01
Teilnehmende	Für Lernende, Berufsmaturierende sowie weitere Interessierte, die sich an weiterführenden Gestaltungsschulen bewerben möchten. (mind. 7 und max. 15 Teilnehmende)
Voraussetzungen	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.
Ziel	Kursteilnehmende sind in der Lage, selbstständig eine ansprechende Mappe für Aufnahmeverfahren an Kunsthochschulen sowie für das Propädeutikum zu erstellen und kennen die wichtigsten Merkmale.
Inhalt	Der Kurs ist in zwei Teile gegliedert, damit zwischenzeitlich gezielt weitere gestalterische Arbeiten entstehen können. Teil 1 – Überblick über gestalterische 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
Leitung	Elena Schmied
Tag	Dienstag
Zeit	17.30–19.45 Uhr
Daten	03.11., 10.11., 17.11., 24.11.2026 und 12.01., 19.01.2027 (6×3 Lektionen)
Zimmer	2102
Kosten	CHF 60.– für Lernende
Anmeldeschluss	16. Oktober 2026



Sprachen

Teilnehmende

Lernende aller Berufsgruppen und Lehrjahre, die ihre Leistungen in Deutsch verbessern möchten.

Voraussetzungen

- Den Willen, mithilfe eines Lernjournals das eigene Lernen aktiv mitzusteuern und zu reflektieren.
 - Bereitschaft, die vereinbarten Lernziele selbstständig und unter Anleitung zu verfolgen und zu erreichen.
 - Es wird eine Mindestpräsenz von 80 % erwartet. Die Kursleitung kann Lernende mit mehreren Fehltagen vom Kurs ausschliessen.
-

Inhalt

- Die Inhalte orientieren sich am Fach Allgemeinbildender Unterricht (ABU).
 - Der Wortschatz wird spezifisch für den Unterricht an der Berufsschule und die Arbeit im Betrieb aufgebaut und erweitert.
 - Individuelle Vorbereitungsarbeiten für den Unterricht.
 - Lerntechniken kennenlernen und anwenden für die Prüfungsvorbereitung.
-

Methodik

- Durch die Arbeit in Kleingruppen (8–12 Teilnehmende) ist eine individuell abgestimmte Arbeit möglich.
 - Schriftliche und mündliche Kommunikation ermöglichen das Arbeiten mit verschiedenen Sozialformen.
 - Das Lernen und die dahinterstehenden Methoden werden ebenso geschult wie die Lerninhalte.
-

Anmeldeverfahren

Sie können sich über www.bs-aarau.ch – Kurse anmelden. 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. Die Kurse finden nur bei genügenden Anmeldungen statt.

Deutschkurs

Kurs 1	Kurs-Nr. 115-01-01
Tag	Montag
Zeit	17.35–19.05 Uhr
Daten	12.10.–14.12.2026 (10×2 Lektionen)
Leitung	Christina Ruloff
Zimmer	Wird noch bekannt gegeben
Kosten	CHF 45.– für Lernende inkl. Kursunterlagen
Anmeldeschluss	18. September 2026

Kurs 2	Kurs-Nr. 115-01-02
Tag	Dienstag
Zeit	17.35–19.05 Uhr
Daten	13.10.–15.12.2026 (10×2 Lektionen)
Leitung	Luca Oppliger
Zimmer	1506
Kosten	CHF 45.– für Lernende inkl. Kursunterlagen
Anmeldeschluss	18. September 2026

Kurs 3	Kurs-Nr. 115-01-03
Tag	Montag
Zeit	17.35–19.05 Uhr
Daten	11.01.–29.03.2027 (10×2 Lektionen)
Leitung	Christina Ruloff
Zimmer	Wird noch bekannt gegeben
Kosten	CHF 45.– für Lernende inkl. Kursunterlagen
Anmeldeschluss	8. Januar 2027

Kurs 4	Kurs-Nr. 115-01-04
Tag	Dienstag
Zeit	17.35–19.05 Uhr
Daten	12.01.–30.03.2026 (10×2 Lektionen)
Leitung	Luca Oppliger
Zimmer	1506
Kosten	CHF 45.– für Lernende inkl. Kursunterlagen
Anmeldeschluss	8. Januar 2027

Englisch

Vorbereitung B2 First (FCE)

Kurs-Nr.	115-02-01
Teilnehmende	Lernende und Erwachsene. Sie verfügen bereits über gute Kenntnisse in Englisch und möchten ein international anerkanntes Sprachdiplom auf dem Niveau B2 erwerben (mind. 10 und max. 18 Teilnehmende).
Voraussetzungen	5 Jahre Unterricht oder gleichwertige Kenntnisse
Ziel	Sie sind auf die Cambridge B2 First-Prüfung (FCE) vorbereitet. B2 First (FCE), auch bekannt als «First Zertifikat», ist die meistabsolvierte Cambridge Englisch-Prüfung der Schweiz. Das B2 First (FCE)-Zertifikat ist in der Arbeitswelt gut anerkannt und ist somit für jeden Lebenslauf eine Bereicherung.
Inhalt	Sie bereiten sich auf die Prüfung vor, die aus den folgenden Teilen besteht: – Leseverständnis und Use of English – Schreiben – Hörverstehen – Sprechen
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.
Leitung	Joanna Hediger
Tag	Dienstag
Zeit	17.45–19.15 Uhr
Daten	13.10.2026–04.05.2027 (24 × 2 Lektionen)
Zimmer	1104
Kosten	CHF 75.– für Lernende inkl. Einstufungstest und Lehrmittel CHF 450.– für Erwachsene inkl. Einstufungstest und Lehrmittel CHF 400.– für Cambridge Exam
Offizielle FCE Prüfung	Offizielle FCE Prüfungsdaten finden Sie unter: www.cambridge-exams.ch
Anmeldeschluss	25. September 2026



Fachkurse

Magic Marzipan

für Lernende ab dem 1. Lehrjahr

Kurs-Nr.	102-01-01
Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure/-innen ab dem 1. Lehrjahr und Erwachsene (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Ziel	Herstellen farbharmonischer Marzipanfiguren
Inhalt	– Figuren aus dem neusten Buch «Marzipan World» – Kolorieren mit Airbrush
Leitung	Franz Ziegler
Tag	Donnerstag
Zeit	17.45–20.00 Uhr
Daten	29.04., 13.05. und 20.05.2027 (3×3 Lektionen)
Zimmer	4105
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene inkl. Materialkosten
Anmeldeschluss	09. April 2027

Magic Marzipan

für Lernende ab dem 2. Lehrjahr

Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure/-innen ab dem 2. Lehrjahr und Erwachsene (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Ziel	Herstellen farbharmonischer Marzipanfiguren
Inhalt	– Figuren aus dem neuesten Buch «Marzipan World» – Kolorieren mit Airbrush
Leitung	Franz Ziegler
Zimmer	4105
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene inkl. Materialkosten

Kurs 1	Kurs-Nr. 102-02-01
Tag	Dienstag
Zeit	17.45–20.00 Uhr
Daten	08.09., 15.09. und 22.09.2026 (3 × 3 Lektionen)
Anmeldeschluss	21. August 2026

Kurs 2	Kurs-Nr. 102-02-02
Tag	Dienstag
Zeit	17.45–20.00 Uhr
Daten	13.10., 20.10, 03.11.2026 (3 × 3 Lektionen)
Anmeldeschluss	2. Oktober 2026

Airbrush

Grundkurs für Lebensmittelberufe

Kurs-Nr.	102-03-01
Teilnehmende	Lernende ab dem 1. Lehrjahr und Erwachsene aus den Lebensmittelberufen (mind. 8 und max. 10 Teilnehmende)
Ziel	Selbständige Anwendung der Pistole, arbeiten mit Schablonen, farbharmonisches Bild auf Leinwand und Karton
Inhalt	– Grundlagen der verschiedenen Spritztechniken – Gebrauch und Pflege der Pistole – Brushen eines Bildes mit Schablonentechnik
Leitung	Beat Gerber
Tag	Samstag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	24.04.2027
Zimmer	4103
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene inkl. Materialkosten
Anmeldeschluss	09. April 2027

Zuckerartistik

Grundkurs

Kurs-Nr.	102-04-01
Teilnehmende	Lernende ab dem 2. Lehrjahr und Erwachsene aus den Lebensmittelberufen (max. 8 Teilnehmende)
Ziel/Inhalt	Wir beginnen ganz elementar mit dem Zuckerkochen, -giessen, -ziehen und -blasen. Durch ständiges Wiederholen erlangen die Kursteilnehmer Sicherheit in den Grundtechniken. Jeder stellt selbstständig ein kreatives Schaustück her.
Leitung	Urs Meichtry
Tag	Freitag und Samstag
Zeit	08.30–17.00 Uhr
Daten	05.02. und 06.02.2027 (2×9 Lektionen)
Zimmer	4103 und 4104
Kosten	CHF 100.– für Lernende CHF 360.– für Erwachsene inkl. Materialkosten
Anmeldeschluss	22. Januar 2027

Couverture-Verarbeitung

Grundkurs

Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure/-innen ab dem 2. Lehrjahr und Erwachsene (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Ziel	Sicherheit in der Couverture-Verarbeitung
Inhalt	– Couverture temperieren – Verschiedene Decortechniken – Sprühen von Couverture
Leitung	Franz Ziegler
Zimmer	4105
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene inkl. Materialkosten

Kurs 1	Kurs-Nr. 102-05-01
Tag	Freitag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	15.01.2027
Anmeldeschluss	1. Januar 2027

Kurs 2	Kurs-Nr. 102-05-02
Tag	Freitag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	22.01.2027
Anmeldeschluss	8. Januar 2027

Couverture-Schaustücke

Aufbaukurs

Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure/-innen ab dem 2. Lehrjahr und Erwachsene (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Voraussetzung	Grundkurs Couverture-Verarbeitung muss absolviert sein
Ziel	Erstellen eines einfachen Couverture-Schaustückes
Inhalt	– Sprühen von Couverture – Ausschneiden von Couverture – Giessen von Formen – Verschiedene Techniken
Leitung	Franz Ziegler
Zimmer	4105
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene inkl. Materialkosten
Kurs 1	Kurs-Nr. 102-06-01
Tag	Samstag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	16.01.2027
Anmeldeschluss	1. Januar 2027
Kurs 2	Kurs-Nr. 102-06-02
Tag	Samstag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	23.01.2027
Anmeldeschluss	8. Januar 2027

Couvertüre-Schaustücke für Confiserie-Abschlussklassen

Kurs-Nr.	102-07-01
Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure/-innen Abschlussklassen (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Ziel	Schaustück-Elemente selbständig erarbeiten, welche im Betrieb zum Couvertüre-Schaustück zusammen gesetzt und am QV präsentiert werden.
Inhalt	Alle Techniken des Grundlagen- und Aufbaukurses erweitert mit eigenen Ideen, individuell begleitet durch den Kursleiter.
Leitung	Franz Ziegler
Tag	Samstag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	20.02.2027
Zimmer	4103
Kosten	CHF 50.– für Lernende
Anmeldeschluss	5. Februar 2027

Süssspeisen

für Kochlernende EFZ

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (3. Lehrjahr hat Vorrang) (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
Inhalt	– 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
Leitung	Daniel Sennrich
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 40.– für Lernende inkl. CHF 10.– Materialkosten

Kurs 1 Kurs-Nr. 108-01-01

Tag	Donnerstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	10.12.2026
Anmeldeschluss	20. November 2026

Kurs 2 Kurs-Nr. 108-01-02

Tag	Freitag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	11.12.2026
Anmeldeschluss	20. November 2026

Kurs 3 Kurs-Nr. 108-01-03

Tag	Dienstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	26.01.2027
Anmeldeschluss	9. Januar 2027

Süssspeisen

für Küchenangestellte EBA

Kurs-Nr.	108-02-01
Teilnehmende	Küchenangestellte EBA im 2. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
Inhalt	– 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
Leitung	Daniel Sennrich
Tag	Donnerstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	28.01.2027
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 40.– für Lernende inkl. CHF 10.– Materialkosten
Anmeldeschluss	9. Januar 2027

Filetieren von Fisch, Geflügel und Fleisch Verarbeitung

Prüfungsvorbereitung

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	Optimale Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren
Inhalt	– Filetieren von Rundfischen und Plattfischen für das QV – Binden von Schweinsbraten, Schneiden von Ragout – Nadel- und Handbrigade von Poulet – Poulet Americaine- und Saute-Schnitt
Leitung	Daniel Sennrich und Christoph Schmitz
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon, Filetier- und Ausbeinmesser, Fischschere
Kosten	CHF 260.– für Lernende inkl. CHF 210.– Materialkosten; Sie nehmen die von Ihnen verarbeiteten Produkte vakuumiert nach Hause oder in den Lehrbetrieb
Kurs 1	Kurs-Nr. 108-03-01
Tag	Mittwoch
Zeit	17.30–21.00 Uhr
Daten	16.09. und 23.09.2026 (2 × 4,5 Lektionen)
Anmeldeschluss	4. September 2026
Kurs 2	Kurs-Nr. 108-03-02
Tag	Donnerstag
Zeit	17.30–21.00 Uhr
Daten	17.09. und 24.09.2026 (2 × 4,5 Lektionen)
Anmeldeschluss	4. September 2026

Moderne Fischgerichte für Handelssituation QV

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren anhand der Handelssituation
Inhalt	– Geübt wird die fachgerechte Herstellung von pochierten, frittierten, grillierten und sautierten Fischgerichten samt deren Garnituren und Beilagen – Einsatz von modernen Kochgeräten
Leitung	Daniel Sennrich
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 100.– für Lernende inkl. CHF 70.– Materialkosten

Kurs 1	Kurs-Nr. 108-04-01
Tag	Dienstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	16.03.2027
Anmeldeschluss	26. Februar 2027

Kurs 2	Kurs-Nr. 108-04-02
Tag	Freitag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	19.03.2027
Anmeldeschluss	5. März 2027

Warme Küche für Handelssituation QV

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
Inhalt	– Herstellen von klassischen Fleisch- und Geflügelgerichten- Saucen und deren Ableitungen – Herstellen von Kartoffelmassen und Reisgerichten – Tipps und Tricks für das QV – Arbeitsplanung
Leitung	Daniel Sennrich
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 120.– für Lernende inkl. CHF 90.– Materialkosten
Kurs 1	Kurs-Nr. 108-05-01
Tag	Dienstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	30.03.2027
Anmeldeschluss	12. März 2027
Kurs 2	Kurs-Nr. 108-05-02
Tag	Donnerstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	01.04.2027
Anmeldeschluss	12. März 2027

Moderne Gerichte für Handelssituationen QV

Vorspeisen und Suppen

Teilnehmende	Kochlernende EFZ im 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	QV-Vorbereitung
Inhalt	Auftrag anhand der Handelssituation
Leitung	Daniel Sennrich
Zimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 80.– für Lernende inkl. CHF 30.– Materialkosten

Kurs 1	Kurs-Nr. 108-06-01
Tag	Dienstag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	23.02.2027
Anmeldeschluss	05. Februar 2027

Kurs 2	Kurs-Nr. 108-06-02
Tag	Freitag
Zeit	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
Datum	26.02.2027
Anmeldeschluss	12. Februar 2027

Airbrush

Grundkurs

Kurs-Nr.	111-01-01
Teilnehmende	Lernende aus den Berufen – Maler/-innen – Zeichner/-innen Fachrichtung Architektur – alle gestalterischen Berufe (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	Einführung und Möglichkeiten des Airbrush aufzeigen
Inhalt	– Einführung in die Airbrushtechnik – Handhabung der Airbrushpistole – Geräte und Materialkenntnisse – Einfache grundlegende Übungen – Kleinere praktische Arbeiten erstellen
Leitung	Flavio Bezzola
Tag	Freitag
Zeit	08.00–16.30 Uhr
Daten	12.03. und 19.03.2027 (2×8 Lektionen)
Zimmer	2104
Kosten	CHF 40.– für Lernende inkl. Materialkosten
Anmeldeschluss	26. Februar 2027

Farben mischen und retouchieren

Kurs-Nr.	111-02-01
Teilnehmende	Lernende aus den Berufen – Maler/-innen – Zeichner/-innen Fachrichtung Architektur – alle gestalterischen Berufe (max. 16 Teilnehmende)
Ziel	– Farbsysteme kennen lernen und anwenden können – Farbtöne nachmischen mit verschiedenen Bindemitteln – Retouchierarbeiten von Lasuren, Tapeten, Abrieb usw.
Inhalt	– Farbtöne nachmischen – Flickarbeiten bei Tapeten, Abrieb usw. – Anwenden von Farbsystemen bei Farbgestaltungen
Leitung	Michèle Durrer
Tag	Freitag
Zeit	13.15–16.00 Uhr
Daten	15.01., 22.01., 19.02. und 26.02.2027 (4 × 3 Lektionen)
Zimmer	2104
Kosten	CHF 50.– für Lernende inkl. Materialkosten
Anmeldeschluss	8. Januar 2027

Die mündliche Prüfung Maler

Prüfungsvorbereitung

Kurs-Nr.	111-03-01
Teilnehmende	Lernende aus dem Malerberuf (mind. 8 und max. 16 Teilnehmende)
Ziel	– Training für das Expertengespräch – Erfahrungen sammeln, wie eine mündliche Prüfung abläuft
Inhalt	Die mündliche Prüfung simuliert ein beratendes Fachgespräch. Der Experte spielt den Laien und der Kandidat die Fachperson. – Allgemeine Berufskenntnisse – Untergründe – Materialkunde – Anstrichaufbauten – Arbeitstechniken
Leitung	Michèle Durrer, Georg Matter, Roland Suter, Michèle Bürkli, Armin Balmer und Flavio Bezzola
Tag	Samstag
Zeit	08.00–12.00 Uhr (5 Lektionen)
Datum	24.04.2027
Zimmer	2101, 2102, 2104, 2107, 2109, 2009
Kosten	CHF 80.– für Lernende
Anmeldeschluss	9. April 2027

Make-up Artist 1

Basiskurs

Kurs-Nr.	105-01-01
Teilnehmende	Make-up-interessierte Lernende und Erwachsene aller Berufe (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	Professioneller Aufbau eines Make-ups
Inhalt	– Grundierung – Contouring – Verschiedene Augentechniken – Augenbrauen – Lippen – Einblendung offen und geschlossen – Smokey Eyes
Leitung	Doris Boss
Tag	Mittwoch
Zeit	19.00–21.30 Uhr
Daten	04.11., 11.11. und 18.11.2026 (3×3 Lektionen)
Zimmer	1102
Mitbringen	WICHTIG: Für jeden Kursabend ein Modell mitbringen!
Kosten	CHF 170.– für Lernende CHF 325.– für Erwachsene inkl. CHF 140.– Materialkosten
Anmeldeschluss	16. Oktober 2026

Braut Make-up

Make-up Artist 2

Kurs-Nr.	105-02-01
Teilnehmende	Make-up-interessierte Lernende und Erwachsene aller Berufe (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Voraussetzungen	Make-up Artist 1 oder gleichwertige Ausbildung
Ziel	Typgerechtes Braut- und Abend-Make-up
Inhalt	– Hautvorbereitung – Soft und High Glam Braut Make-up – Typgerechte Umsetzung – Kleben von einzelnen Wimpern und Wimpernbändern
Leitung	Doris Boss
Tag	Mittwoch
Zeit	19.00–21.30 Uhr
Daten	13.1., 20.1. und 27.1.2027 (3 × 3 Lektionen)
Zimmer	1102
Mitbringen	WICHTIG: Für jeden Kursabend ein Modell, eigenes Pinselset und Make-up Schwamm mitbringen!
Kosten	CHF 70.– für Lernende CHF 265.– für Erwachsene inkl. CHF 40.– Materialkosten
Anmeldeschluss	1. Januar 2027

Hochsteckfrisuren

Teilnehmende	Coiffeurlernende (mind. 6 und max. 10 Teilnehmende)
Ziel	Erlernen und erweitern der Aufstecktechniken
Inhalt	– Schnelle und einfache Hochsteck- Techniken – Neue Trends und bewährte Techniken – Beratung von A-Z – Befestigungsarten von Schmuck und Schleier – Haltbarkeitstipps – Tipps und Tricks
Zimmer	1503
Leitung	Lisa Widmer
Mitbringen	Persönliches Handwerkzeug, Haarschmuck (wenn vorhanden), Streckeisen, Babyliss
Kosten	CHF 30.– für Lernende CHF 190.– für Erwachsene
Kurs 1	Kurs-Nr. 105-03-01
Tag	Mittwoch
Zeit	17.45–20.15 Uhr (3 Lektionen)
Datum	28.10.2026
Anmeldeschluss	09. Oktober 2026
Kurs 2	Kurs-Nr. 105-03-02
Tag	Mittwoch
Zeit	17.45–20.15 Uhr (3 Lektionen)
Datum	03.03.2027
Anmeldeschluss	19. Februar 2027

All About Styling

Teilnehmende	Styling-interessierte Lernende und Erwachsene aller Berufe (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
Ziel	Steigen Sie auf die nächste Stufe im Bereich Umgang mit Streckeisen und Co., indem Sie Ihr Können mit einfachen Tipps und Tricks auf das nächste Level bringen.
Inhalt	In diesem Kurs dreht sich alles um Stylings, die einfach und mit wenig Aufwand im Geschäftsalltag perfekt integriert werden können und immer wieder für einen Wow-Effekt sorgen.
Zimmer	1503
Leitung	Lisa Widmer
Mitbringen	Persönliches Handwerkzeug (Kämme, Bürsten, Clips usw.)
Kosten	CHF 30.– für Lernende CHF 200.– für Erwachsene inkl. Materialkosten
Kurs 1	Kurs-Nr. 105-04-01
Tag	Mittwoch
Zeit	17.45–20.15 Uhr (3 Lektionen)
Datum	21.10.2026
Anmeldeschluss	02. Oktober 2026
Kurs 2	Kurs-Nr. 105-04-02
Tag	Mittwoch
Zeit	17.45–20.15 Uhr (3 Lektionen)
Datum	24.02.2027
Anmeldeschluss	12. Februar 2027

Steuerungstechnik mit Logikmodul LOGO für Elektroberufe

Kurs-Nr.	107-01-01
Teilnehmende	Lernende ab dem 3. Lehrjahr und Erwachsene aus dem Berufsfeld Elektro (mind. 8 und max. 14 Teilnehmende)
Voraussetzungen	– Grundkenntnisse Logik-Bausteine (UND, ODER) – PC-Anwenderkenntnisse Windows 10 oder 11 – Grundkenntnisse im Schema lesen/Schema zeichnen
Ziel	Praktische Steuerungsaufgaben mit Hilfe einer kleinen speicherprogrammierbaren Steuerung lösen. Anhand praxisbezogener Beispiele wird die Programmierung geübt und vertieft.
Inhalt	– Definition und Aufbau von Steuerungen in Theorie und Praxis – Funktion von Sensoren und Aktoren in Theorie und Praxis – Kennenlernen der Software LOGO Soft ComfortAnwendung der Simulation – Programmieren von Praxisbeispielen unterschiedlicher Schwierigkeit – Abschlussarbeit an einem Industrie Modell
Leitung	Ursula Hofmann
Tage	Montag bis Freitag, nach Absprache
Zeit	13.15–16.45 Uhr
Daten	Dezember 2026 (4×4 Lektionen), nach Absprache
Zimmer	1317 (Elektrolabor)
Kosten	CHF 40.– für Lernende CHF 480.– für Erwachsene,
Anmeldeschluss	nach Absprache

Fachkunde-Update für Elektroberufe

Prüfungsvorbereitungskurs

Kurs-Nr.	107-02-01
Teilnehmende	Lernende im Abschlussjahr
Ziel	Die Lernenden sind in der Lage, den Anforderungen des mündlichen Qualifikationsverfahrens zu genügen. Die Lernenden werden in Gruppen abgefragt. Dadurch wird der Prüfungsstoff repetiert und zugleich die Prüfungssituation simuliert.
Inhalt	– Elektrotechnik – Normen – Betriebsmittel – Messen
Leitung	Berufskundelehrpersonen Abteilung Elektro bsa
Tag	Samstag
Zeit	08.15–11.45 Uhr
Daten	13.03 und 20.03.2027 (2×4 Lektionen)
Zimmer	1301, 1303, 1305, 1317
Kosten	CHF 100.– für Lernende
Anmeldeschluss	26. Februar 2027



Freizeit, Sport

Klettern

Kurs-Nr.	113-01-01
Teilnehmende	Berufsmaturanden/-innen BM 1+2 (max. 12 Personen)
Voraussetzungen	Keine
Ziel	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 «Toprope-Klettern».
Inhalt	– Das Sichern im Toprope lernen und anwenden – Grundregeln des Kletterns kennenlernen und einüben – Spass am Klettern fördern
Leitung	David Stirnemann
Tag	Freitag
Zeit	12.00–13.00 Uhr
Daten	30.10., 06.11., 13.11. und 20.11.2026
Zimmer	Sporthalle 4
Kosten	CHF 60.– für Lernende CHF 120.– für Erwachsene
Anmeldeschluss	16. Oktober 2026

Hip-Hop

Teilnehmende	Berufslernende bsa und sfga, Berufsmaturanden/-innen
Voraussetzungen	Keine
Ziel	Wer sich gerne bewegt und auf funky, 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!
Inhalt	Verschiedene Stile und Bewegungselemente im Bereich Hip-Hop
Leitung	Robin Hager
Zimmer	Sporthalle 3
Ausrüstung	Hallenturnschuhe und Sportkleidung
Kosten	CHF 30.– für Lernende

Kurs 1	Kurs-Nr. 113-02-01
Tag	Montag
Zeit	12.10–13.00 Uhr
Daten	30.11., 07.12. und 14.12.2026
Anmeldeschluss	13. November 2026

Kurs 2	Kurs-Nr. 113-02-02
Tag	Mittwoch
Zeit	12.00–12.50 Uhr
Daten	02.12., 09.12. und 16.12.2026
Anmeldeschluss	13. November 2026

Kurs 3	113-02-03
Tag	Donnerstag
Zeit	12.00–12.50 Uhr
Daten	03.12., 10.12. und 17.12.2026
Anmeldeschluss	20.11.2026



Allgemeine Informationen

Teilnahme

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 (Berufsbildung und Mittelschulen – Lehre – Schulische Bildung – Frei- und Stützkurse). Alle Kurse, welche einen Tarif für Erwachsene aufweisen, können durch externe Teilnehmende besucht werden.

Kosten

Lernende bezahlen eine Einschreibgebühr von mind. CHF 30.– gemäss Ausschreibung (Kursunterlagen gemäss Kursausschreibung). Die Kurse für Erwachsene werden kostendeckend angeboten.

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 oder nicht. 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.

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. Absagen werden sobald als möglich mitgeteilt; in Einzelfällen kann dies wenige Tage vor Kursbeginn sein. Allfällig bereits geleistete Zahlungen werden zurück-erstattet.

Absenzen

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

Kursbestätigungen

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

Auskünfte

Berufsschule Aarau, Tellstrasse 58, 5001 Aarau
Telefon +41 62 832 36 36
info@bs-aarau.ch, www.bs-aarau.ch

Schulferien

Herbstferien	02.10.2026–17.10.2026
Weihnachtsferien	24.12.2026–09.01.2027
Sportferien	29.01.2027–13.02.2027
Frühlingsferien	08.04.2027–23.04.2027
Sommerferien	08.07.2027–13.08.2027

«Bildung ist nicht das, was Sie
tun, wenn Sie jung sind,
sondern eine lebenslange
Verpflichtung.»

Jane Addams

1860–1935

Amerikanische Soziologin und Friedensnobelspreisträgerin

Berufsschule Aarau
Tellstrasse 58
5001 Aarau

+41 62 832 36 36
info@bs-aarau.ch
www.bs-aarau.ch

