



Erwachsenen- bildung

Ernährung und Gesundheit
Kleidung und Mode
Gestaltung und Handwerk

2022/23





Liebe Leserinnen und Leser

Freude, die Alltagskompetenzen aufzufrischen? Interesse, zusätzliche handwerkliche Fähigkeiten zu erwerben? Lust, den Alltag durch Neues zu bereichern?

In jeder Lebensphase lässt sich Neues erlernen! Neue praktische Fähigkeiten und Kompetenzen fördern die persönliche Autonomie, bereichern das Leben, erweitern den Horizont und können so zu mehr Zufriedenheit führen.

Die Fachschule Viventa bietet eine grosse Bandbreite an interessanten Kursen in den verschiedensten Bereichen an: «Moderne Ernährung und Gesundheit», «Kleidung und aktuelle Mode» oder auch «Kreative Gestaltung und Handwerk». Gönnen Sie sich eine Auszeit aus dem Alltag und besinnen Sie sich auf Ihre handwerklichen und kreativen Fertigkeiten. Das neue Wissen und die Arbeitsergebnisse werden auch Ihnen grosse Freude bereiten.

Lassen Sie sich vom vielfältigen Kursprogramm der Fachschule Viventa inspirieren und besuchen Sie einen Ihren Interessen und Neigungen entsprechenden Kurs – wir freuen uns auf Sie. Für Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung oder helfen Ihnen mit zusätzlichen Informationen weiter.

Freundliche Grüsse

Filippo Leutenegger, Stadtrat
Vorsteher Schul- und
Sportdepartement

Christian Albrecht
Direktor
Fachschule Viventa

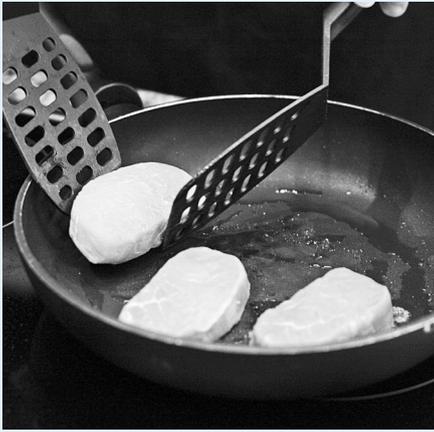


Inhaltsverzeichnis

Ernährung und Gesundheit		Gestaltung und Handwerk	
Basics der Kochkunst	04	Arbeiten mit Holz – Grundlagen	12
Schnelle Küche	04	Maschinenkurs für Holzbearbeitung	12
Vegetarisch und vegan kochen	04	Arbeiten mit Holz – individuell	13
Bohnen, Erbsen, Linsen neu entdecken	05	Keramikwerkstatt und Raku	13
Brainfood – Fit dank bewusster Ernährung	05		
Mezze (Tapas) – eine Reise rund ums Mittelmeer	05	Allgemeines	
Wärmende Suppen und Eintöpfe – parat für den Winter	06	Kursleitende	14
Sushi – japanischer Genuss häppchenweise	06	Kinderbetreuung	14
Gesunde probiotische Kost selbst gemacht	06	Anmeldung / Auskunft	14
Meal Prep, stressfrei und ausgewogen durch die Woche	07	Allgemeine Geschäftsbedingungen	15
		Kursorte	16
Kleidung und Mode		Ferienplan und Unterrichtsfreie Tage	17
Einstieg ins Nähen	07		
Freies, individuelles Nähen	08		
Kleidernähen	09		
Trikot nähen	09		
Upcyclen – nicht wegwerfen	10		
Flicken – nicht wegwerfen	10		
Lifting für Ihre Lieblingsgarderobe	11		
Textilprojekte für Männer und Frauen	11		
Schmuck – geflochten, gestrickt und geknüpft	11		
Einstieg ins Stricken und Häkeln	12		

Beratung und Anmeldung

+41 44 413 50 00
 viventa@zuerich.ch
 www.stadt-zuerich.ch/fsv-portal



Basics der Kochkunst

Sie möchten sich Basiswissen in der Küche aneignen und alltagstaugliche Menüs zubereiten? Sie erlernen in diesem Kurs die Grundtechniken des Kochens wie Dünsten, Dämpfen, Braten, Schmoren usw. Sie erhalten praktische Tipps, wie Sie mit einfachen Handgriffen Ihre Menüs abändern und verfeinern können und beispielsweise welche Kräuter zu welchen Gerichten passen.

Zielgruppe: Sie möchten gerne selbstständig einfache Gerichte zubereiten und haben Freude an saisonalen genussvollen Menüs.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
17.11.2022/4x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	135.00/200.00	80.00	WIP	57-A413H
25.05.2023/4x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	135.00/200.00	80.00	WIP	57-A413F

Schnelle Küche

Viele Berufstätige möchten gesund kochen, ohne lange in der Küche stehen zu müssen. Lernen Sie verschiedene Gerichte auf unkomplizierte Weise und in kürzester Zeit aus frischen Zutaten zuzubereiten.

Zielgruppe: Sie legen Wert auf eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
20.09.2022/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/70.00	25.00	WIP	57-A424H
28.03.2023/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	55.00/70.00	25.00	WIP	57-A424F

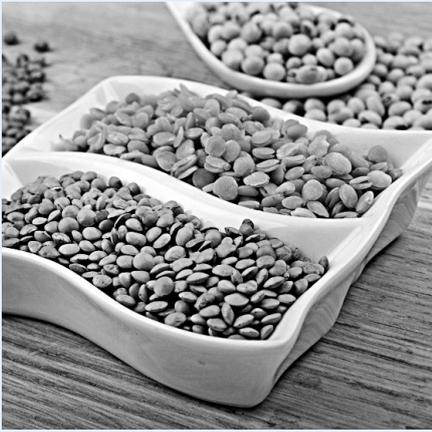
Vegetarisch und vegan kochen

Die Natur bietet uns in jeder Jahreszeit vielseitige und abwechslungsreiche Möglichkeiten für die vegetarische und vegane Küche. Erfahren Sie mehr über die Grundzutaten der vegetarischen und veganen Küche. Alltägliche Gerichte auf den Tisch zu zaubern, kann ganz einfach sein.

Zielgruppe: Für alle Interessierten, die Alternativen zu Fleischspeisen suchen und ihr Repertoire erweitern möchten. Kenntnisse über Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
29.09.2022/2x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	90.00/100.00	40.00	WIP	57-A412H
13.04.2023/2x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	90.00/100.00	40.00	WIP	57-A412F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Bohnen, Erbsen, Linsen neu entdecken

Hülsenfrüchte haben es in sich! Sie sind gesund, schmackhaft und dienen als unschätzbare Helfer zur Gewichtsreduktion oder zur Dämpfung von Heisshunger-Attacken. Als wichtige pflanzliche Eiweisslieferanten bieten sie zudem eine hochwertige Alternative zu Fleisch. Die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten werden im Kurs aufgezeigt und selbst ausprobiert.

Zielgruppe: Sie möchten neue und traditionelle Rezepte mit Hülsenfrüchten ausprobieren.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
29.11.2022/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	85.00/95.00	25.00	WIP	57-A432H

Brainfood – Fit dank bewusster Ernährung

Welche Nahrungsmittel braucht der Körper und wozu? Wie starten wir munter und fit in den Tag und bleiben konzentriert, ohne dass der Genuss zu kurz kommt? Mit den richtigen Lebensmitteln können Sie Ihre geistige Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit fördern, produktiver arbeiten, effektiver lernen und die Freizeit aktiver nutzen. Ausserdem schaffen Sie damit die Basis für einen erholsamen Schlaf.

Zielgruppe: Sie möchten Ihre geistige Leistungsfähigkeit mit richtiger Ernährung unterstützen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
23.05.2023/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	85.00/95.00	20.00	WIP	57-A425F

Mezze (Tapas) – eine Reise rund ums Mittelmeer

Tauchen Sie in die Welt der Gewürze und Aromen ein und geniessen Sie klassische und moderne Varianten der Mezze / Tapas. Von orientalisches bis spanisch lernen Sie verschiedene Gewürze kennen und wissen diese einzusetzen. Es erwartet Sie eine vielfältige Palette an kleinen Speisen, die Sie zubereiten und in geselliger Runde probieren können.

Zielgruppe: Für alle Interessierten, die ihr Repertoire erweitern möchten. Kenntnisse über Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
11.05.2023/1x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	85.00/95.00	25.00	WIP	57-A435F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Wärmende Suppen und Eintöpfe – parat für den Winter

Ob klar oder gebunden, ob mit oder ohne Einlage. Sie werden sehen, wie unterschiedlich Suppen oder Eintöpfe sein können. Eine wärmende, feine Suppe mit selbst gebackenem Brot - schnell zubereitet und eine sättigende Mahlzeit zugleich. Im Kurs bereiten Sie verschiedene Suppen, Eintöpfe und Brot bzw. Brötchen mit unterschiedlichen Zutaten zu.

Zielgruppe: Für alle Interessierten, die ihr Repertoire erweitern möchten.
Kenntnisse über Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
03.11.2022/1x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	85.00/95.00	15.00	WIP	57-A433H

Sushi – japanischer Genuss häppchenweise

Voll im Trend und mit etwas Fingergeschick können Sie Sushi selber herstellen. Sushi ist nicht nur lecker, auch die Zubereitung ist ein Erlebnis. Sie befassen sich mit verschiedenen Formen von Sushi und deren Herstellungs- und Zubereitungstechniken und lernen die Basiszutaten kennen.

Zielgruppe: Für alle Interessierten, die ihr Repertoire erweitern möchten.
Kenntnisse über Kochbasics sind von Vorteil.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
09.03.2023/2x	Do 18:00-21:30	Ferreira de Almeida, Melanie	125.00/150.00	50.00	WIP	57-A434F

Gesunde probiotische Kost selbst gemacht

Fermentation gehört zu den ältesten Kulturtechniken und wird in einer modernen, gesunden und probiotischen Ernährung sowie bei verschiedenen Intoleranzen immer wichtiger. Wir widmen uns in diesem Kurs der Milchsäuregärung mit verschiedenen Gemüsesorten und LAB-Kulturen (= lactic acid bacteria). Im Laufe des Kurses lernen Sie, was die Milchsäuregärung ist und wie sie traditionell angewendet wurde. Ebenso erfahren Sie, wie Sie diese zum Veredeln und Haltbarmachen von Gemüse anwenden können und warum probiotische Gemüse wichtig für die Darmgesundheit sind.

Zielgruppe: Sie möchten wissen, wie fermentierte Nahrungsmittel hergestellt werden und die Grundlagen zur Herstellung erlernen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
27.10.2022/1x	Do 18:00-22:05	Paschke, Melanie	90.00/100.00	25.00	WIP	57-A470H
19.01.2023/1x	Do 18:00-22:05	Paschke, Melanie	90.00/100.00	25.00	WIP	57-A471H

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Meal Prep – Stressfrei und ausgewogen durch die Woche

Vorkochen für eine ganze Woche. Ausgewogen, fein und abwechslungsreich. Oft fehlt die Zeit, die Motivation oder man ist am Abend zu müde zum Kochen. Mit der richtigen Planung am Wochenende alles vorbereiten – zum Mitnehmen und zum Essen Zuhause. Wir bereiten verschiedene Menus vor, kochen diese und geniessen zusammen. Es gibt viele Tipps und Tricks, die das Planen, Vorbereiten und Kochen erleichtern.

Zielgruppe: Für alle, welche ausgewogen und gut kochen möchten, aber nicht viel Zeit unter der Woche haben.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
30.08.2022/1x	Di 18:00-21:30	Kaufmann, Denise	85.00/95.00	20.00	WIP	57-A425H

Einstieg ins Nähen

Starten Sie mit Elan und Freude in Ihr erstes Nähprojekt. Wagen Sie sich mit professioneller Unterstützung an die Herstellung einfacher Kleidungsstücke und erkunden Sie die Geheimnisse des Nähens. Sie erhalten zahlreiche Tipps rund ums Nähen und Informationen zur Wahl geeigneter Stoffe.

Zielgruppe: Einsteiger/-innen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
22.08.2022/20x	Mo 13:30-16:40	Hermann Mettler, Caroline	580.00/ 865.00	20.00	WIP	57-S088H
25.08.2022/19x	Do 13:30-16:40	Artho, Astrid	550.00/825.00	20.00	WIP	57-S011H
27.02.2023/15x	Mo 13:30-16:40	Hermann Mettler, Caroline	435.00/ 650.00	20.00	WIP	57-S088F
02.03.2023/15x	Do 13:30-16:40	Artho, Astrid	435.00/ 650.00	20.00	WIP	57-S011F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Freies, individuelles Nähen

In diesem Kurs nähen Sie Jupe, Bluse, Hemd, Shirt, Jacke, Mantel, Hose, Kinderkleider und textile Wohnaccessoires. Sie arbeiten an selbstgewählten textilen Objekten und realisieren dabei Ihre Ideen unter professioneller Begleitung. Ausserdem lernen Sie Fertigschnitte oder Grundmuster nach Ihren Wünschen anzupassen.

Zielgruppe: Sie haben Freude an individuellen Kleidungsstücken und textilen Objekten. Einfache Nähkenntnisse werden vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
29.08.2022/14x	Mo 18:20-21:30	Ninivaggi, Chiara	755.00/910.00		WIP	57-S030H
27.02.2023/13x	Mo 18:20-21:30	Ninivaggi, Chiara	705.00/845.00		WIP	57-S030F
30.08.2022/14x	Di 08:15-11:25	Ninivaggi, Chiara	755.00/910.00		WIP	57-S040H
28.02.2023/13x	Di 08:15-11:25	Ninivaggi, Chiara	705.00/845.00		WIP	57-S040F
01.03.2023/5x	Mi 18:00-21:10	Hermann Mettler, Caroline	270.00/325.00		WIP	57-S304F
01.09.2022/14x	Do 08:15-11:25	Ninivaggi, Chiara	755.00/910.00		WIP	57-S080H
02.03.2023/13x	Do 08:15-11:25	Ninivaggi, Chiara	705.00/845.00		WIP	57-S080F
26.08.2022/11x	Fr 12:55-17:00	Hermann Mettler, Caroline	765.00/920.00		WIP	57-S106H
03.03.2023/9x	Fr 12:55-17:00	Hermann Mettler, Caroline	625.00/750.00		WIP	57-S106F

Ferienkurse für Einsteiger

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
10.10.2022/5x	Mo-Fr 09:00-16:00	Ninivaggi, Chiara	250.00/375.00		WIP	57-S020H
13.02.2023/5x	Mo-Fr 09:00-16:10	Hermann Mettler, Caroline	290.00/435.00		WIP	57-S134H
17.07.2023/5x	Mo-Fr 09:00-16:10	Hermann Mettler, Caroline	290.00/435.00		WIP	57-S134F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Kleidernähen

Hierbei handelt es sich um einen Tageskurs für Nähbegeisterte. Es geht darum, all Ihr Wissen rationell einzusetzen und zu vertiefen. Einen ganzen Tag lang nähen Sie selbstständig, gestützt durch fachkundige Beratung und Anweisungen der Kursleiterin.

Zielgruppe: Nähbegeisterte, die gute Nähkenntnisse mitbringen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
10.09.2022/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S070H
29.10.2022/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S071H
19.11.2022/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S072H
10.12.2022/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S073H
28.01.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S074H
04.03.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S070F
01.04.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S071F
13.05.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S072F
10.06.2023/1x	Sa 09:00-17:30	Ninivaggi, Chiara	125.00/150.00		WIP	57-S073F

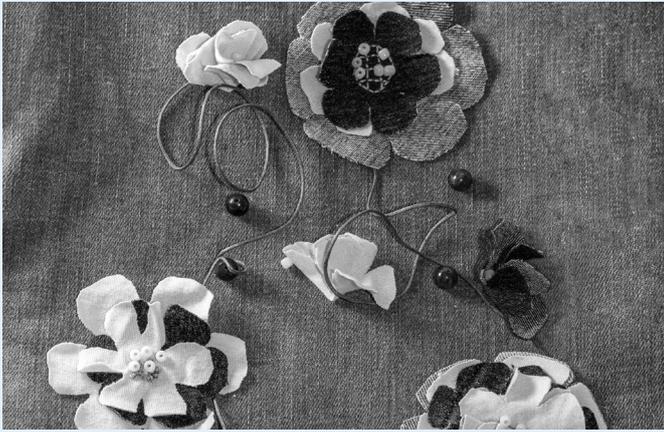
Trikot nähen

Trikot nähen ist keine Hexerei, wenn man weiss, worauf man achten muss. In diesem Kurs erlernen Sie am Beispiel eines Pullovers alles Notwendige für die Verarbeitung von Trikotstoffen. Einerseits lernen Sie den Umgang mit der Overlock- und Covermaschine kennen. Andererseits wird Ihnen auch gezeigt, wie man mit einer gewöhnlichen Nähmaschine Reissverschlüsse, Säume und Randabschlüsse an Sweatshirtstoffen und Faserfleece perfekt hinkriegt. Sie werden staunen, wie schnell Sie für die ganze Familie originelle Trikotjacken, Shirts, Hausanzüge oder Pyjamas hinzaubern können.

Zielgruppe: Einsteiger/-innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
02.09.2022/7x	Fr 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	435.00/520.00		WIP	57-S100H
10.03.2023/7x	Fr 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	435.00/520.00		WIP	57-S100F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Upcyclen – nicht wegwerfen

In diesem Kurs lernen Sie die verschiedenen Methoden des Upcyclings kennen und entwerfen Ihr eigenes neues Lieblingsstück. Sie stöbern in Ihrem Haushalt nach Textilien (Kleider, Vorhänge, Tischläufer, Taschen etc.), welche kaum oder nicht mehr genutzt werden und entwickeln daraus ein neues textiles Objekt. Der eigenen Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Sie führen mit Unterstützung der Kursleiterin Ihr Projekt.

Die Kursteilnehmenden können:

- Experimentieren mit textilen Techniken (z.B. Wiefeln, Nähen, Häkeln etc).
- Einfache Verarbeitungstechniken des Nähens ausführen und situativ anwenden.

Zielgruppe: Personen, die Freude an individuellen textilen Objekten und Grundkenntnisse im Nähen haben.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
09.01.2023/4x	Mo 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	135.00/200.00		WIP	57-S103H
08.05.2023/4x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	135.00/200.00		WIP	57-S103F

Flicken – nicht wegwerfen

Nach diesem Kurs können Sie die Mängel Ihrer Kleidungsstücke selbst, ohne fremde Hilfe, beheben. Sie lernen zum Beispiel, wie man defekte Reissverschlüsse ersetzt, Hosen und Hemdsärmel kürzt, Knöpfe fachgerecht annäht und auch wie man kleine Schäden flickt. So entsteht ein Upcycling Ihrer Garderobe, auf das Sie stolz sein können.

Zielgruppe: Einsteiger/-innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
24.08.2022/4x	Mi 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	135.00/200.00		WIP	57-S101H
26.11.2022/2x	Sa 09:00-16:10	Hermann Mettler, Caroline	120.00/175.00		WIP	57-S102H
15.04.2023/2x	Sa 09:00-16:10	Hermann Mettler, Caroline	120.00/175.00		WIP	57-S101F
12.06.2023/4x	Mo 09:00-12:30	Hermann Mettler, Caroline	135.00/200.00		WIP	57-S102F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Lifting für Ihre Lieblingsgarderobe

Mit einem eigenen Kleidungsstil können Sie Ihre Individualität unterstreichen und sich mit etwas Fantasie und Geschick von Anderen abheben. Optimieren Sie Ihre Garderobe und entwickeln Sie einen neuen, persönlichen Kleidungsstil. Sie nähen Ihre Wunschgarderobe oder nehmen vom bestehenden, defekten Lieblingsstück das Muster ab und nähen auf dessen Basis ein neues Kleidungsstück. Ausserdem arbeiten Sie mit Fertigschnitten oder eigenen Mustern und lernen geeignete Nähetechniken für das eigene Kleidungsstück kennen.

Zielgruppe: Personen, die Freude an individueller Kleidung haben. Grundkenntnisse im Nähen werden vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
05.11.2022/2x	Sa 09:00-16:10	Hermann Mettler, Caroline	220.00/260.00		WIP	57-S153H
24.06.2023/2x	Sa 09:00-16:10	Hermann Mettler, Caroline	220.00/260.00		WIP	57-S153F

Textilprojekte

Sie bringen Ihre textile Idee oder Ihr Anliegen mit und möchten Ihr Projekt in diesem Kurs mit professioneller Unterstützung umsetzen. Wir entwickeln und realisieren Ihr Projekt weiter. Es kann zum Beispiel darum gehen, Kleidungsstücke zu entwerfen und anzufertigen, Wohnaccessoires herzustellen oder eine praktische, individuelle Tasche zu nähen. Vielleicht möchten Sie aber auch einen Hut oder eine Mütze anfertigen oder einfach Ihre Kleider ändern, Ihre Hosen oder Hemden kürzen?

Zielgruppe: Wenn Sie keine oder nur geringe Erfahrungen mitbringen, werden Sie von A bis Z in alle notwendigen Techniken eingeführt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
22.08.2022/8x	Mo 18:30-20:45	Kuratle, Sandra	310.00/370.00		WIP	57-S184H
06.03.2023/8x	Mo 18:30-20:45	Kuratle, Sandra	310.00/370.00		WIP	57-S184F

Schmuck – geflochten, gestrickt und geknüpft

Haben Sie Lust, Ihren eigenen Schmuck oder ein ganz persönliches Geschenk herzustellen? In diesem Kurs knüpfen und flechten Sie mit gewachster bunter Baumwoll- und Shamballaschnur raffinierte Armbänder. Mit Perlen aus Stein, Glas oder Kunststoff, die Sie einarbeiten, können Sie zusätzliche farbige Akzente setzen. Sie lernen einen wirkungsvollen Verschluss zu knüpfen, mit dem Sie Ihre Bänder einfach auf- und zuziehen können. Zudem können Sie mit einem Strickring und Papierschnur oder Textilgarn einen wirkungsvollen Armschmuck stricken.

Zielgruppe: Neugierige, die mit neuen Techniken selber Schmuck herstellen wollen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
05.11.2022/1x	Sa 09:30-16:30	Meier Fluck, Isabelle	110.00/130.00	20.00	WIP	57-S235H

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Einstieg ins Stricken und Häkeln

Gestrickte oder gehäkelte Accessoires liegen im Trend. Strickzirkel und Strickcafés entstehen, und auch im Internet ist Stricken ein angesagtes Thema. In diesem Grundkurs lernen Sie anhand eines Schals, einer Mütze, Stulpen oder Handschuhen etc. die wesentlichen Techniken und Merkmale der aktuellen Strick- und/oder Häkelmode kennen. Es besteht auch die Möglichkeit mit einem Strickbrett zu arbeiten.

Zielgruppe: Einsteiger/-innen und Fortgeschrittene.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
26.10.2022/6x	Mi 18:00-21:30	Hermann Mettler, Caroline	200.00/300.00		WIP	57-S160H
08.06.2023/6x	Do 13:30-17:00	Hermann Mettler, Caroline	200.00/300.00		WIP	57-S160F

Arbeiten mit Holz – Grundlagen

Sie lernen das Sägen, Bohren, Verbinden, Hobeln, Raspeln, Feilen und Schleifen von Holz sowie die Oberflächenbehandlung mit natürlichen Ölen und Wachsen. Diese Techniken erproben Sie an Übungsstücken und wenden sie beim Herstellen eines vorgegebenen Gegenstands an. Gleichzeitig erlernen Sie dabei die korrekte Handhabung der Werkzeuge. Im Vordergrund stehen die manuelle Bearbeitung von Holz sowie die Bedienung von Bohrmaschine, Akku-Schrauber, Stichsäge und Schleifmaschinen.

Zielgruppe: Einsteiger/innen

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Hinweis	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
10.10.2022/4x	Mo-Do 08:00-16:00	Hurni, Daniela	Ferienkurs	235.00/350.00	80.00	WIP	57-S556H
24.10.2022/9x	Mo 18:00-21:10	Liniger, Sacha		260.00/390.00	80.00	WIP	57-S557H
11.05.2023/9x	Do 18:00-21:10	Hurni, Daniela		260.00/390.00	80.00	WIP	57-S556F

Maschinenkurs für Holzbearbeitung

Kreissäge, Hobelmaschine, Bandsäge und Oberfräse sind Holzbearbeitungsmaschinen, die spezifische Kenntnisse in Bezug auf sichere Handhabung und präzise Ergebnisse verlangen. Sie erlernen das Bereitstellen und die Bedienung der Maschinen sowie das Wechseln der Werkzeuge. Im Vordergrund stehen die gebräuchlichsten Anwendungen. Der Arbeitssicherheit kommt dabei besondere Bedeutung zu.

Zielgruppe: Fortgeschrittene

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
24.09.2022/3x	Sa 08:00-16:30	Hurni, Daniela	200.00/300.00	50.00	WIP	57-S554H
09.01.2023/7x	Mo 18:00-21:10	Liniger, Sacha	205.00/305.00	50.00	WIP	57-S555H
02.03.2023/7x	Do 18:00-21:10	Hurni, Daniela	205.00/305.00	50.00	WIP	57-S554F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Arbeiten mit Holz – individuell

Ist es Ihr Traum, Möbel oder Objekte aus Holz nach Mass herzustellen? Schritt für Schritt erlernen Sie neue Techniken und festigen Ihre Fertigkeiten aus dem Grundlagen- und Maschinenkurs. Auch für das Restaurieren und Reparieren von Möbeln oder anderen Gegenständen aus Holz erhalten Sie das notwendige Know-how. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, die Bearbeitung von Acrylglas zu erlernen und daraus Objekte herzustellen. Sie arbeiten an Ihrem eigenen Projekt.

Zielgruppe: Sie besitzen bereits sehr gute Kenntnisse der Holzbearbeitung und möchten diese individuell weiterentwickeln. Für eine Teilnahme wird der Besuch der Kurse «Arbeiten mit Holz – Grundlagen» und «Maschinenkurs für Holzbearbeitung» vorausgesetzt.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
23.08.2022/21x	Di 18:00-21:10	Liniger, Sacha	1135.00/1360.00		WIP	57-S551H
24.08.2022/21x	Mi 18:00-21:10	Hurni, Daniela	1135.00/1360.00		WIP	57-S553H
28.02.2023/18x	Di 18:00-21:10	Liniger, Sacha	975.00/1170.00		WIP	57-S551F
01.03.2023/17x	Mi 18:00-21:10	Hurni, Daniela	920.00/1105.00		WIP	57-S553F

Keramikwerkstatt und Raku

Das Töpfern ist eine der ältesten Handwerkskünste und Zeuge der Anfänge jeder Kultur. In diesem Kurs werden Sie in die Handhabung der keramischen Techniken und Materialien eingeführt und lernen verschiedene Tonsorten und deren spezifische Anwendungen kennen. Sie gestalten Gefässe und Objekte nach eigenem Entwurf und üben dabei alle Arbeitsschritte: den Handaufbau, die Verwendung von Formen, Möglichkeiten der Oberflächenbearbeitung sowie Mischen und Auftragen von Glasur. Der Brand im Rakuofen ist das spannende Finale.

Zielgruppe: Sie lieben das Arbeiten mit Ton und möchten verschiedene Bearbeitungs- und Glasur-Techniken sowie den Rakubrand kennenlernen.

Beginn/Dauer	Tag/Zeit	Kursleitung	Hinweis	Preis*	Material	Kursort	Kursnummer
29.08.2022/19x	Mo 18:30-21:40	Küenzi, Lisa		1025.00/1235.00		WEN	57-S571H
01.09.2022/20x	Do 18:30-21:40	Meister, Natalie		1080.00/1295.00		WEN	57-S573H
03.09.2022/2x	Sa 09:45-17:05	Küenzi, Lisa	Workshop	220.00/260.00		WEN	57-S572H
27.02.2023/15x	Mo 18:30-21:40	Küenzi, Lisa		810.00/975.00		WEN	57-S571F
02.03.2023/16x	Do 18:30-21:40	Meister, Natalie		865.00/1040.00		WEN	57-S573F
03.06.2023/2x	Sa 09:45-17:05	Küenzi, Lisa	Workshop	220.00/260.00		WEN	57-S572F

* Der höhere Tarif gilt für Personen mit Wohnort ausserhalb der Stadt Zürich.



Kursleitende

Alle Kursleitenden, die die Fachschule Viventa in ihren Erwachsenen- und Elternbildungskursen einsetzt, verfügen über die dafür nötige fachliche und erwachsenenbildnerische Qualifikation und Erfahrung.

Kursorte

Kursort	Schulhaus	Adresse	Tram	Bus
1 WIP	Wipkingen	Wipkingerplatz 4, 8037 Zürich	4, 6, 8, 13	33, 46, 72, 83
6 WEN	Wengi	Kernstrasse 11, 8004 Zürich	2, 3, 8	32

Kinderbetreuung

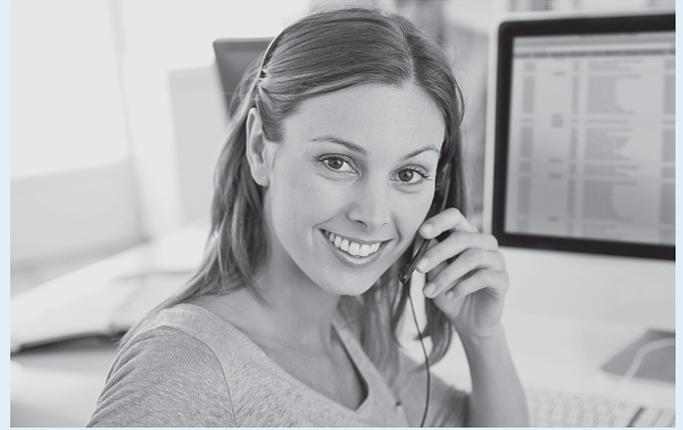
Möchten Sie einen unserer Kurse besuchen, haben aber keine Kinderbetreuung? Von Montag bis Freitag steht Ihnen tagsüber eine Betreuung für Kinder bis zum Kindergartenalter zur Verfügung. Die Kosten betragen CHF 5.00 pro Kind und Lektion. Eine Anmeldung ist notwendig. Die Kosten für die Kinderbetreuung werden für die gesamte Kursdauer berechnet. Anmeldung: telefonisch oder per E-Mail beim Kundencenter unter +41 44 413 50 00 oder viventa@zuerich.ch.

Schulferien und unterrichtsfreie Tage

Die aktuellen Daten sind auf unserer Webseite aufgeführt.

Beratung und Anmeldung

+41 44 413 50 00
viventa@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/fsv-portal



Allgemeine Geschäftsbedingungen (Auszug)

Bestätigung / Einzahlung

Aufgrund Ihrer verbindlichen Anmeldung und bei Zustandekommen des Kurses erhalten Sie vor Kursbeginn einen Einzahlungsschein mit Kursausweis. Bitte verwenden Sie ausschliesslich unseren Einzahlungsschein und beachten Sie die vorgegebene Zahlungsfrist.

Abmeldung

Bei einer Kursabmeldung vor Kursbeginn ist eine Umtriebsentschädigung von 50 % des Kursgelds, jedoch von höchstens CHF 100.00 geschuldet. Bei einer Kursabmeldung nach Kursbeginn sind bei Kursen mit Dauer bis zu einem Semester das ganze Kursgeld und die allfälligen Materialkosten, bei mehrsemestrigen Kursen das Kursgeld und die allfälligen Materialkosten für das angebrochene Semester zu bezahlen.

Kursgeld

Die Kurse der Fachschule Viventa werden einer Tarifkategorie A oder B zugeteilt.

Zur Kategorie A gehören Kurse, die den Bildungsauftrag der Schule im engeren Sinn erfüllen, das bestehende Marktangebot in der Stadt Zürich ergänzen und einen hohen gesellschaftlichen bzw. sozialen Nutzen erbringen.

Kurse der Kategorie B erfüllen den Auftrag unserer Schule nur im weiteren Sinn, werden jedoch aufgrund der bestehenden Infrastruktur und unter der Voraussetzung einer substantiellen Kostendeckung weiterhin angeboten.

In der Kurskategorie A betragen die Kosten pro Lektion CHF 8.25 bei Wohnsitz innerhalb der Stadt Zürich und CHF 12.35 bei auswärtigem Wohnsitz.

In der Kurskategorie B betragen die Kosten pro Lektion CHF 15.40 bei Wohnsitz innerhalb der Stadt Zürich und CHF 18.50 bei auswärtigem Wohnsitz.

Kursgelderermässigung

Personen, die im Besitz einer am ersten Kurstag gültigen «KulturLegi» der Caritas sind, können eine Ermässigung von 60 % auf den anwendbaren Kurstarif verlangen.

Kurszusage

Bei einer Kurszusage wird zwei Wochen vor Kursbeginn eine Rechnung zugestellt, welche zugleich auch die Kursbestätigung beinhaltet.

Kursabsage

Bei Absage eines Kurses seitens der Fachschule Viventa werden die Angemeldeten orientiert. Das Kursgeld wird ohne Abzug zurückerstattet. Umbuchungen in andere Kurse sind gebührenfrei möglich.

Versicherung

Die Fachschule Viventa und Kursleitung übernehmen keine Haftung. Versicherung ist Sache der Teilnehmenden.

Städtische Rechtsgrundlage

Die Regelungen basieren auf dem «Reglement über das Kursgeld an der Fachschule Viventa», das vom Stadtrat am 8. April 2015 erlassen wurde (siehe www.stadt-zuerich.ch/viventa unter «Allgemeine Geschäftsbedingungen»).



1 Fachschule Viventa
Schulhaus Wipkingen
Wipkingerplatz 4
8037 Zürich

2 Fachschule Viventa
Schulhaus Bullinger
Bullingerstrasse 50
8004 Zürich

3 Fachschule Viventa
Schulhaus Jungholz
Jungholzstrasse 43
8050 Zürich

4 Fachschule Viventa
Schulhaus Im Rohr
Sihlquai 332
8005 Zürich

5 Fachschule Viventa
Schulhaus Wehntal
Wehntalerstrasse 129
8057 Zürich

6 Fachschule Viventa
Schulhaus Wengi
Kernstrasse 11
8004 Zürich

7 Fachschule Viventa
Schulhaus Dorflinde
Schwamendingenstrasse 39
8050 Zürich

8 Fachschule Viventa
Schulhaus Gutstrasse
Gutstrasse 8
8055 Zürich

9 Fachschule Viventa
Schulhaus Bremgartnerstrasse
Bremgartnerstrasse 60
8003 Zürich

Beratung und Anmeldung:
+41 44 413 50 00

viventa@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/fsv-portal

Fachschule Viventa
einzigartig, vielfältig wie du

