

## **Speiseeishersteller/-in - neuer Ausbildungsberuf**

### **Ausbildungsberufsbezeichnung**

Speiseeishersteller/-in - neuer Ausbildungsberuf

### **Ausbildungsbereich**

Handwerk, Handel/Industrie

### **Struktur des Ausbildungsberufs**

Der Ausbildungsberuf des Speiseeisherstellers wurde auf Grundlage der Initiative eines Fachverbandes vollständig neu entwickelt. Selbstständigen Speiseeisherstellern sollten hierdurch die Rekrutierung geeigneter Fachkräfte und eventuelle Übergabe betrieblicher Einrichtungen ermöglicht werden. Die Ausbildungsordnung wurde, orientiert an den fachlichen und betrieblichen Bedürfnissen des Speiseeisherstellergewerbes, in einem mehrjährigen Prozess entwickelt.

Die Ausbildungsordnung berücksichtigt unter dem Leitbegriff der Kundenorientierung die Herstellung der klassischen Sorten von Speiseeis, ausgewählten Massen und Erzeugnisse aus beidem, von kleinen Gerichten, zugleich aber auch den Einsatz der Auszubildenden in Verkauf und Service.

Die Vermittlung betriebswirtschaftlichen Planens und Handelns komplettiert die Ausbildung.

### **Ausbildungsdauer**

2 Jahre

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt.

### **Geplantes Inkrafttreten**

1. August 2008

### **Ausbildungsprofil**

#### **1. Berufsbezeichnung**

Speiseeishersteller/-in - neuer Ausbildungsberuf

#### **2. Ausbildungsdauer**

2 Jahre

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt.

#### **3. Arbeitsgebiet**

Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerinnen arbeiten in handwerklich Speiseeis herstellenden Betrieben, in Eiscafé, Eisdiele und Konditoreien.

#### **4. Berufliche Qualifikationen**

## Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerinnen

- stellen Speiseeis nach verschiedenen Verfahren her,
- stellen unterschiedliche Erzeugnisse aus Speiseeis her und gestalten diese
- stellen Erzeugnisse aus Biskuit-, Waffel-, Hippen- und Baisermassen her,
- stellen klare und gebundene Suppen, Toast- und Salatvariationen sowie Aufläufe, Nudelgerichte und Backwaren mit Auflagen her,
- richten Verkaufsräume gastorientiert her,
- bedienen Kunden an Tisch, Theke und Büffet,
- wenden Hygiene-, Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften an und beachten qualitätssichernde Maßnahmen,
- planen den Personaleinsatz und das Arbeiten im Team,
- wenden Methoden der Preisbildung und Grundlagen der Buchführung an,
- führen Werbemaßnahmen durch,
- beachten einschlägige Rechtsvorschriften und umweltbezogene Gesichtspunkte.

## Inhalte der Berufsausbildung

### Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Herstellen von Speiseeis,
2. Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen,
3. Umgang mit Kunden, Service, Beratung und Verkauf,
4. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
5. Herstellen von kleinen Gerichten.

### Abschnitt B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team,
6. Umsetzen von Hygienevorschriften,
7. Qualitätssichernde Maßnahmen,
8. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
9. Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln,
10. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik,
11. Betriebsführung.

## Ihr Ansprechpartner/Ihre Ansprechpartnerin im BIBB

### Liste der Ansprechpartner für die anerkannten Ausbildungsberufe

#### Organisationen, die an der Neuordnung beteiligt waren

- **Arbeitgeber**

Zentralverband des Deutschen Handwerks  
Mohrenstraße 21  
10117 Berlin  
Kuratorium der Deutschen Wirtschaft

für Berufsbildung (KWB)  
Adenauerallee 8a 53113 Bonn

- **Arbeitnehmer**

Deutscher Gewerkschaftsbund  
-Bundesvorstand-  
Abt. Berufliche Bildung  
Burgstraße 29-30  
10178 Berlin  
Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten  
-Hauptverwaltung-  
Haubachstraße 76  
22765 Hamburg

- **Bund**

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit  
Scharnhorststr. 34-37  
10115 Berlin  
Bundesministerium für Bildung und Forschung  
Hannoversche Str. 28-30  
10115 Berlin

- **Länder**

Sekretariat der Ständigen Konferenz  
der Kultusminister der Länder (KMK)  
Lennéstraße 6  
53113 Bonn

### **Hinweise (u.a. Verbindung zu anderen Berufen)**

Hinweis: Wesentliche Teile der AO finden sich in der Konditoren-AO; vergleiche dort  
Ausbildungsrahmenplan Ziffer 27 u.a

### **Infos/Grafiken/Veröffentlichungen**

- [Verordnung über die Berufsausbildung zum Speiseeishersteller/zur Speiseeisherstellerin vom 13.05.2008](#)

## Anerkennungsdatum/Quelle

Verordnung über die Berufsausbildung zum Speiseeishersteller/zur Speiseeisherstellerin vom 13.05.2008

BGBl I, Nr. 18, S. 830

<http://www.bibb.de/de/27435.htm>

Url: [http://www.focus.de/jobs/arbeitsmarkt/berufsausbildung/speiseeishersteller-traumberuf-fuer-schleckermaeuler\\_aid\\_318006.html](http://www.focus.de/jobs/arbeitsmarkt/berufsausbildung/speiseeishersteller-traumberuf-fuer-schleckermaeuler_aid_318006.html)

15.07.08, 11:47

[Drucken](#)

## Speiseeishersteller

### Traumberuf für Schleckermäuler

Die Berufswelt wird in diesem Sommer wieder ein bisschen bunter. Ab diesem Sommer können sich Schulabgänger zum Automatenfachmann oder zum Speiseeishersteller ausbilden lassen.



Schoko oder doch lieber Vanille?

Insgesamt sieben Berufe stehen ab dem kommenden Ausbildungsjahr neu zur Verfügung. Schulabgänger können sich darüber hinaus ab 1. August noch zum Fotomedienfachmann/-frau, zum Personaldienstleistungskaufmann/-frau sowie zur Servicekraft für Schutz und Sicherheit ausbilden lassen – sowie zur Fachkraft für Automaten-service, der Zweijahresvariante des Automatenfachmanns.

Darüber hinaus wurden zum neuen Ausbildungsjahr unter anderem die Ausbildungsordnungen für Friseure und Seiler überarbeitet. Letztere stellen Netze und Seile sowohl in traditioneller Fertigung als auch mit moderner Technik her, die sehr hohen Sicherheitsstandards (etwa in der Luft- und Raumfahrttechnik) genügen müssen.

### **Was macht ein Automatenfachmann?**

Neben den naheliegenden Tätigkeiten wie Aufstellen und Wartung von Automaten gehören auch Abrechnungen und Kassenabschlüsse oder die Ermittlung des Konsumverhaltens zur Ausbildung, wie

es beim Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) in Bonn heißt.

Die Ausbildung selbst ist auf drei Jahre samt Berufsschulbesuch angelegt. Sie soll für den späteren Einsatz in Unternehmen der Automatenwirtschaft oder in Verkehrsunternehmen, gastronomischen Betrieben, Geldinstituten oder Freizeiteinrichtungen vorbereiten. Bereits nach zwei Jahren können Lehrlinge die Ausbildung beenden und als „Fachkraft für Automaten-service“ arbeiten.

### **Neue Berufe müssen wirklich neu sein**

„Es gibt harte Kriterien, die erfüllt sein müssen, damit eine Tätigkeit zu einem Ausbildungsberuf wird“, sagt Petra Westpfahl, die beim BIBB Projektleiterin im Bereich Metallberufe ist. Dazu gehört nach ihren Worten zum Beispiel, dass die Arbeitsaufgaben nicht schon längst von anderen Berufen hinreichend abgedeckt sind. Außerdem muss sichergestellt sein, dass die Ausbildungsziele in einem überschaubaren Rahmen bewältigt werden können.

„Die Lehrlinge müssen auch genügend Perspektive haben, sich in diesem Bereich weiterentwickeln zu können“, erläutert Westpfahl. Es dürften eben keine Nischenberufe sein, bei denen die Lehrlinge quasi nur in ihrem Betrieb arbeiten können, nicht aber in anderen Firmen.

### **DGB warnt vor dem „Berufebasteln“**

In diese Richtung zielt die Kritik des Deutschen Gewerkschaftsbundes (DGB): „Wir wollen, dass Schulabgänger einen Beruf erlernen, mit dem sie später mobil sind“, betont Thomas Giessler, beim DGB für Berufspolitik zuständig. Gerade die in diesem Jahr erstmals angebotene Ausbildung zum Speiseeishersteller löst bei ihm Unverständnis aus. „Das ist größter Quatsch. So etwas kann man als Zusatzqualifikation etwa beim Konditorberuf anbieten“, findet er. „Wir wollen dynamische Kernberufe, kein Berufebasteln.“

Er kritisiert nicht nur möglicherweise als neue Ausbildung getarnte Nischenberufe. Auch das Angebot von bloß zweijährigen Ausbildungsgängen ist ihm ein Dorn im Auge. „Ich unterstelle denjenigen, die so etwas anbieten, dass sie ein zusätzliches Auswahlkriterium haben wollen“, sagt der Gewerkschafter. Zwar werde häufig betont, jeder, der die zweijährige Ausbildung beende, könne auch noch ein Jahr dranhängen, ein Rechtsanspruch bestehe aber nicht. Doch in diesem Jahr sind nach seiner Ansicht auch sinnvolle neue Berufe dabei – zum Beispiel der Produktionstechnologe, der im Entwicklungsbereich eines Unternehmens zum Einsatz kommt und die Stabilität der Prozesse und die Qualität der Produkte überwacht. „Das ist wirklich etwas Neues“, sagt Giessler.

### **Rund 340 staatlich anerkannte Ausbildungsgänge**

Ehe aber eine Tätigkeit zu einem der bislang rund 340 staatlich anerkannten Ausbildungsberufe wird, kann viel Zeit ins Land gehen. Denn schließlich müssen alle Seiten gehört, Expertisen formuliert und schließlich Lehrpläne aufgestellt werden. Aktuelle Ausbildungszahlen für die neuen Berufe 2008 liegen nach Angaben des Deutschen Industrie- und Handelskammertages (DIHK) frühestens im September vor.

Über den Erfolg eines neuen Ausbildungsberufs lässt sich ohnehin erst viel später etwas sagen, wie

Hella Lüth vom DIHK zu bedenken gibt. Probleme tauchen immer erst dann auf, wenn sich zu wenige Schulabgänger in einer Region für einen bestimmten Beruf entscheiden, sodass die Organisation des Berufsschulunterrichts schwierig wird. „Aber ein richtiger Flop war in der letzten Zeit bei den neuen Ausbildungen nicht dabei“, sagt Lüth.

## HOPPENLAU SCHULE STUTTGART

[www.hoppenlau.de](http://www.hoppenlau.de)

Bildungszentrum für Nahrung, Körperpflege und Gesundheit

Müller, Bäcker, Konditor, Speiseeishersteller, Fleischer und die Fachverkäuferinnen für Bäckerei u. Konditorei sowie Fachverkäuferinnen für Fleischerei.

Die Speiseeishersteller/innen werden ab sofort im sich anschließenden 11-wöchigen Blockunterricht in einer eigens eingerichteten Fachklasse unterrichtet. Ein Einstieg ist jederzeit noch möglich! Im 1. Lehrjahr werden die Auszubildenden nun einen intensiven Einblick in die ersten 5 Lernfelder bekommen. Die Grundlagen der Speiseeisproduktion als auch der Service am Kunden stehen dabei im Vordergrund. Finale des 1. Blockabschnittes ist das eigenständig durchgeführte Projekt, auf welches natürlich alle - Schüler, Ausbilder sowie das Lehrerteam - sehr gespannt sein dürfen.

### **Speiseishersteller/-in**

Ausbildungszeit: 2 Jahre

Sie verarbeiten Rohwaren und Zutaten zu Milch- und Fruchteis. Dazu mischen Speiseeishersteller/innen beispielsweise Milch, Sahne, Zucker und Früchte oder Nüsse anhand ihrer Rezepturen. Nach dem [Pasteurisieren](#) der Milchmischung wird anschließend die Masse mit den weiteren Zutaten unter ständigem Rühren mit Hilfe spezieller Eismaschinen gefroren. Dabei beachten sie insbesondere die für die Lebensmittelverarbeitung geltenden hygienischen Vorschriften. In Eissalons verkaufen sie das selbst gefertigte Speiseeis z.B. an der Theke oder servieren den Gästen selbst gestaltete Eisspezialitäten. Neben Speiseeis können sie auch kleine Gerichte herstellen. Zudem erledigen sie organisatorische und kaufmännische Aufgaben.

- [\*\*Neue Ausbildung: Speiseeishersteller: Ab August wird die bisherige...\*\*](#)

Dadurch, dass der *Beruf* des *Speiseeisherstellers* konditorähnliche Ausbildungselemente enthalte, schaffe man sich als Ausbilder mit diesem „ Kurzprogramm“ die ...

[handwerk-nahrungsmittel.suite101.de/article.cfm/neue\\_ausbildung\\_speiseeishersteller](http://handwerk-nahrungsmittel.suite101.de/article.cfm/neue_ausbildung_speiseeishersteller) - 26k -

[Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [PDF]

### [\*\*Microsoft PowerPoint - speiseeishersteller.ppt\*\*](#)

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)

Initiative des Handwerks für einen 2-jährigen *Beruf*. Eisdiele, Eiscafès etc., die noch ...

*Speiseeishersteller/in*. Anrechnung des 1.Ausbildungsjahres ...

[www.braunschweig.ihk.de/aus\\_und\\_weiterbildung/ausbildung/downloads/Speiseeishersteller.pdf](http://www.braunschweig.ihk.de/aus_und_weiterbildung/ausbildung/downloads/Speiseeishersteller.pdf) -

[Ähnliche Seiten](#)

- [Wie werde ich ...? - Speiseeishersteller - n-tv.de](#)

10. Okt. 2008 ... Dass *Speiseeishersteller* jetzt ein anerkannter Ausbildungsberuf ist, habe viele Vorteile. "Der *Beruf* wird richtig gelehrt", sagt Carnio. ...

[www.n-tv.de/1030236.html?101020080840](http://www.n-tv.de/1030236.html?101020080840) - 57k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [Speiseeishersteller | azubi - Das Magazin für Schulabgänger und ...](#)

Die Ausbildung zum *Speiseeishersteller* ist viel umfangreicher, als man im ersten Moment vermutet. Qualifikationen für den *Beruf* liegen nicht nur im Bereich ...

[www.azubi-magazin.com/2008/06/14/speiseeishersteller/](http://www.azubi-magazin.com/2008/06/14/speiseeishersteller/)