

Fachkraft für Speiseeis

Die Tätigkeit im Überblick

Archivierungsgrund: Beruf, dessen Regelung außer Kraft getreten ist

Fachkräfte für Speiseeis bereiten Eissorten und Erzeugnisse aus Speiseeis zu. Außerdem sind sie im Verkauf, im Service und in der Beratung von Gästen tätig und erledigen kaufmännische Aufgaben.

Aufgaben und Tätigkeiten kompakt

Fachkräfte für Speiseeis verarbeiten Rohwaren und Zusatzstoffe zu Cremeeis und Fruchteis sowie zu weiteren Eissorten. Dazu mischen sie beispielsweise Milch, Sahne, Zucker und Früchte oder Nüsse gemäß der jeweiligen Rezeptur und lassen die Mischung mithilfe der Eismaschine zu Eis gefrieren. Das selbst gefertigte Speiseeis verkaufen sie z.B. an der Theke oder am Straßenverkaufsstand einer Eisdiele. Im Gastraum betreuen und beraten sie Gäste, nehmen deren Bestellungen entgegen und servieren ihnen beispielsweise selbst gestaltete Eisspezialitäten. Neben Speiseeis stellen sie auch kleine Gerichte wie Toast- und Salatvariationen her und bereiten heiße Getränke zu. Zudem reinigen und warten sie die Geräte zur Eisherstellung und übernehmen organisatorische und kaufmännische Aufgaben.

Aufgaben und Tätigkeiten (Beschreibung)

Worum geht es?

Fachkräfte für Speiseeis bereiten Eissorten und Erzeugnisse aus Speiseeis zu. Außerdem sind sie im Verkauf, im Service und in der Beratung von Gästen tätig und erledigen kaufmännische Aufgaben.

Zubereitung von Speiseeis

Aus Grundstoffen wie Milch, Sahne, Eiern, Zuckerlösungen und z.B. Erdbeeren, Haselnüssen oder Aromen stellen die Fachkräfte verschiedene Speiseeissorten her. Für den Grundeismix bereiten sie z.B. Zuckerlösungen oder Milchkisierungen vor. Um krankheitserregende Keime in der Milch abzutöten, werden Milchkisierungen pasteurisiert. Fachkräfte für Speiseeis messen die einzelnen Roh- und Zusatzstoffe ab und fügen sie bei. Dabei folgen sie entweder vorgegebenen Rezepturen oder entwickeln selbst neue Geschmacksvariationen. Die Eismasse wird in der Eismaschine unter ständigem Rühren heruntergekühlt und schließlich gefroren, wobei die Fachkräfte den Reifungsprozess überwachen. Ist das Eis verkaufsfähig, sorgen sie für eine gleichbleibende Kühlung.

In der Lebensmittelverarbeitung ist hygienisches Arbeiten besonders wichtig. Fachkräfte für Speiseeis achten darauf, dass stets die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden, und erstellen die vorgeschriebenen Dokumentationen. Sie stellen das Eis jeden Tag frisch her und reinigen bzw. desinfizieren alle Arbeitsgeräte nach Gebrauch sorgfältig.

Verkauf und Gästeservice

Sind sie am Tresen oder an einem Verkaufsstand tätig, nehmen Fachkräfte für Speiseeis die Bestellungen der Kunden entgegen, portionieren das Eis zu Kugeln, geben es in einen Becher und verzieren es z.B. mit einer Waffel oder Schokostreuseln. Ggf. verpacken sie Eisbecher und andere Produkte auch, sodass die Kunden sie mitnehmen können. Sie kassieren den Verkaufspreis und geben den Kunden das Wechselgeld heraus.

In einer Eisdiele oder einer Konditorei mit Cafébetrieb beraten sie die Gäste und reichen ihnen Eis-, Speise- und Getränkekarten und nehmen die Bestellungen auf. Sie gestalten Eisbecher und garnieren sie z.B. mit frischen Früchten, Krokant und Schokoladensauce oder stellen Eisgetränke wie Eiskaffee her. Ihren Gästen bieten sie auch heiße Getränke und Speisen wie Suppen, Salate oder Toasts an, die sie ebenfalls selbst zubereiten. Sie servieren die Speisen und Getränke, erstellen die Rechnungen und kassieren. Im Servicebereich dekorieren sie z.B. die Tische und räumen sie wieder ab. Im Umgang mit den Gästen sind sie stets freundlich und zuvorkommend.

Bietet das Café auch einen Cateringservice, bereiten sie nicht nur die Eisspezialitäten vor, z.B. Eistorten und Eisbomben, sondern liefern diese ggf. und gestalten das Eisbüfett vor Ort.

Lagerhaltung und Betriebswirtschaft

Zu den Aufgaben von Fachkräften für Speiseeis kann es auch gehören, Rohstoffe und andere Waren, die in der Eisdiele, in der Konditorei oder im Restaurant benötigt werden, anzunehmen, zu kontrollieren und sachgemäß zu lagern. Sie kontrollieren die Bestände und sorgen für die Nachbestellung. Je nach Verantwortungsbereich planen sie den Personaleinsatz und leiten das Personal an, kalkulieren Verkaufspreise und setzen Marketingmaßnahmen um, bereiten Rechnungen und Zahlungen vor oder führen diese durch. Insbesondere wenn sie selbstständig ein Eiscafé leiten, treffen sie auch Personal- und Investitionsentscheidungen und kontrollieren den wirtschaftlichen Erfolg des Betriebs.

Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

- verschiedene Sorten von Speiseeis nach vorgegebener oder eigener Rezeptur herstellen (z.B. Cremeeis, Fruchteis, Sorbet)
 - Roh- und Zusatzstoffe (z.B. Milch, Zucker, Früchte, Nüsse, Aromen, Bindemittel) auswählen
 - Grundeismix, Zuckerlösungen und Milchmischungen herstellen, Milchmischungen pasteurisieren, geschmacksgebende Zutaten beifügen
 - Eismix gefrieren und kühl halten
 - rechtliche Regelungen zur Hygiene sowie Lebensmittel- und Milchverarbeitung umsetzen, vorgeschriebene Dokumentationen erstellen
 - Geräte und Maschinen der Eisherstellung warten und desinfizieren
- Speiseeiserzeugnisse und andere Speisen und Getränke zubereiten
 - Eisspezialitäten (z.B. Eismixgetränke, Eisbecher) zubereiten bzw. zusammenstellen und mit Zutaten garnieren
 - Baiser-, Biskuit- und Waffelmassen herstellen, backen und weiterverarbeiten
 - kleine Gerichte zubereiten (z.B. Suppen, Salate, Toasts, Aufläufe)
 - Heiß- und Kaltgetränke servierfertig anrichten (z.B. Kaffee, Milch- und Fruchtsaftgetränke, Cocktails)
- Speiseeis und Speiseeiserzeugnisse sowie andere Gerichte und Getränke verkaufen
 - Kunden bzw. Gäste beraten, Bestellungen entgegennehmen
 - Eiserzeugnisse, Gerichte und Getränke an Tisch, Theke oder Büfett servieren
 - Rechnungen erstellen und kassieren
 - Tische abräumen, für Hygiene im Servicebereich sorgen
 - Verkaufsräume bzw. Tische und Gasträume dekorieren
- Rohstoffe entgegennehmen, kontrollieren und lagern, Erzeugnisse lagern
- kaufmännische und organisatorische Aufgaben erledigen
 - Personaleinsatz planen, ggf. Mitarbeiter/innen unterweisen
 - Verkaufspreise kalkulieren



- Rechnungen und Zahlungen vorbereiten oder durchführen
- Marketingmaßnahmen planen und durchführen
- ggf. Aufgaben in der Betriebsführung übernehmen (z.B. Kostenkontrolle, Buchführung, Personal- und Investitionsentscheidungen)

Tätigkeitsbezeichnungen

- Fachkraft für Speiseeis

Frühere Berufsbezeichnung

- Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin
(Ausbildungsberuf von 2008 bis 2014)

Berufsbezeichnung in englischer Sprache

- Specialist (m/f) in ice cream making

Berufsbezeichnung in französischer Sprache

- Employé spécialisé/Employée spécialisée en glaces alimentaires

Quelle der fremdsprachigen Berufsbezeichnungen: Bundesinstitut für Berufsbildung, Europass-Zeugniserläuterungen

Arbeitsbereiche/Branchen

Fachkräfte für Speiseeis finden Beschäftigung

- in Eiscafés, Eisdielen und Konditoreien
- in Restaurants mit eigener Speiseeisherstellung
- in Betrieben der handwerklichen Speiseeisproduktion
- bei Cateringunternehmen

Branchen im Einzelnen

- Gastronomie, Catering
 - Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Cafés, Eissalons u. Ä.
 - Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
- Einzelhandel
 - Einzelhandel mit Back- und Süßwaren, hier: Konditoreien
- Milchprodukte
 - Herstellung von Speiseeis

Arbeitsorte

Fachkräfte für Speiseeis arbeiten in erster Linie

- in Küchen



- in Gasträumen von Eiscafé, Restaurants etc.
- in Außenbereichen von Eiscafé, Restaurants etc.
- in Verkaufsräumen
- an Verkaufsständen im Freien

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Lager- und Kühlräumen
- im Büro

Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

Roh- und Zusatzstoffe, z.B.: Milch, Zucker, Eier, Früchte, Nüsse, Bindemittel, Aromen, Likör, Schokoladensoße

Maschinen und Geräte, z.B.: Eismaschinen, Waagen, Mixer, Backöfen, tragbare Bestellcomputer, Registrierkassen, Kreditkartenlesegeräte, Computer

Zubehör, z.B.: Messbecher, Backformen, Eisportionierer, Eisbecher, Flaschen, Gläser, Teller, Tassen, Tablett, Servietten, Schüsseln, Reinigungsmittel

Nahrungsmittel, z.B.: Speiseeis, kleine Gerichte, Getränke

Unterlagen, z.B.: Rezepturen, Rechtsvorschriften, Speise-, Getränke- und Eiskarten, Bestellungen, Reservierungsunterlagen

Arbeitssituation

Fachkräfte für Speiseeis arbeiten viel mit der Hand, z.B. wenn sie Eisbecher zusammenstellen und garnieren, setzen aber auch Geräte wie Mixer und Eismaschinen ein. Sie arbeiten vor allem in Küchen- und Gasträumen, wo sie berufstypische Arbeitskleidung tragen. Daneben haben sie an der Verkaufstheke und in Lagerräumen zu tun. In der Gastronomie arbeiten sie auch in den Abendstunden und am Wochenende. In Handwerksbetrieben wie Konditoreien richtet sich ihre Arbeitszeit nach den Ladenöffnungszeiten.

Bei der Herstellung von Speiseeis, der Zubereitung von kleinen Gerichten und der Reinigung der Geräte beachten Fachkräfte für Speiseeis sorgfältig und verantwortungsbewusst die Hygienevorschriften. Den Gästen oder Kunden gegenüber verhalten sie sich stets serviceorientiert und gehen auf deren Wünsche ein. Auch wenn im Sommer Hochbetrieb herrscht und sie den ganzen Tag auf den Beinen sind, bleiben sie konzentriert, damit die Bestellungen richtig ausgeführt werden. Für das Abschmecken der Erzeugnisse sind ein guter Geruchs- und ein guter Geschmackssinn wichtig.

Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Handarbeit (z.B. Eisbecher zusammenstellen, Speisen und Getränke servieren)
- Arbeit in der Küche (z.B. kleine Gerichte zubereiten)
- Arbeit in Verkaufsräumen (z.B. Kunden an Tisch, Theke und Büfett bedienen)
- Arbeit unter den Augen von Kunden und Gästen
- Beachtung vielfältiger Vorschriften und gesetzlicher Vorgaben (z.B. rechtliche Regelungen zur Hygiene sowie Lebensmittel- und Milchverarbeitung einhalten)
- Kundenkontakt (z.B. Kunden bzw. Gäste beraten, Bestellungen entgegennehmen)
- Verantwortung für Personen (z.B. lebensmittelrechtliche Bestimmungen einhalten, um Verbraucher nicht zu gefährden)

Verdienst/Einkommen

Beispielhafte tarifliche Bruttogrundvergütung (pro Stunde): € 13,03

Quelle:

Tarifregister Nordrhein-Westfalen

Hinweis: Diese Angaben dienen der Orientierung. Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden.

Zugang zur Tätigkeit

In der Regel benötigt man eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fachkraft für Speiseeis.

Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Fachkraft für Speiseeis

Zugangsberuf (Vorläuferberuf):

- Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin

Sonstige Zugangsbedingungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

Unmittelbare Job- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber, die in ihrem erlernten Beruf keine freie Stelle finden, eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Fachkräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen.

Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Folgende unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen bieten sich für den Beruf Fachkraft für Speiseeis an:

Job- und Besetzungsalternativen

für die Gesamttätigkeit (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin

für berufliche Schwerpunkte (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Eiskonditor/Eiskonditorin

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen



Weitere Jobalternativen (Bewerbersicht)

Folgende weitere Beschäftigungsalternativen bieten sich für den Beruf Fachkraft für Speiseeis an:

Tätigkeitsfeld Hotellerie, Gastronomie

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Gemeinsamkeiten:

- Gäste beraten, Bestellungen aufnehmen und servieren
- kleine Speisen zubereiten und garnieren
- lebensmittelrechtliche Vorschriften befolgen

Tätigkeitsfeld Vertrieb, Verkauf

- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei

Gemeinsamkeiten:

- Konditoreiprodukte und Süßspeisen verkaufen
- Kunden bedienen, kassieren, ggf. auch kleine Speisen zubereiten
- lebensmittelrechtliche Vorschriften befolgen

Hinweis: Die genannten Jobalternativen erfordern ggf. eine längere Einarbeitung, eine Zusatzausbildung oder eine neue Ausbildung, die allerdings oft verkürzt absolviert werden kann.

Weitere Besetzungsalternativen (Arbeitgebersicht)

Folgende weitere Besetzungsalternativen bieten sich für den Beruf Fachkraft für Speiseeis an:

Tätigkeitsfeld Lebensmittelherstellung

- Konditor/Konditorin

Gemeinsamkeiten:

- vergleichbare Roh- und Zusatzstoffe anhand von Rezepturen verarbeiten
- Kunden bzw. Gäste beraten und bedienen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften befolgen

Tätigkeitsfeld Hotellerie, Gastronomie

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

Gemeinsamkeiten:

- Gäste beraten, Bestellungen aufnehmen und servieren
- kleine Speisen zubereiten und garnieren
- lebensmittelrechtliche Vorschriften befolgen

Hinweis: Die genannten Besetzungsalternativen erfordern ggf. eine Einarbeitung, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.



Berufliche Einsatzmöglichkeiten

Berufliche Einsatzmöglichkeit im Tätigkeitsfeld **Lebensmittelherstellung**

- Eiskonditor/Eiskonditorin

Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

Aufstiegsweiterbildung bietet die Möglichkeit, beruflich voranzukommen und in Führungspositionen zu gelangen (z.B. durch die Prüfung als Restaurantmeister/in oder als Fachwirt/in im Gastgewerbe).

Ein **Studium** eröffnet weitere Berufs- und Karrierechancen (z.B. durch einen Bachelorabschluss im Studienfach Lebensmitteltechnologie).

Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich. Weitere Informationen:

Zugang zur Hochschule in den einzelnen Bundesländern

Internet: http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2014/2014_08_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl_Qualifizierter.pdf

Existenzgründung

Fachkräfte für Speiseeis können z.B. ein Eiscafé eröffnen oder übernehmen.

Interessen

Folgende Interessen sind wichtig und hilfreich, um diesen Beruf erlernen und ausüben zu können. Die Interessen sind in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit genannt. Zu jedem Interessenbereich werden zur Veranschaulichung Tätigkeiten genannt.

- **Interesse an praktisch-konkreten Tätigkeiten**
 - z.B. Zubereiten bzw. Zusammenstellen von Eisbechern und Garnieren mit Zutaten
 - z.B. Zubereiten kleiner Gerichte wie Suppen, Salate, Toasts oder Aufläufe
 - z.B. Warten und Desinfizieren von Geräten und Maschinen der Eisherstellung
- **Interesse an kaufmännisch-organisatorischen Tätigkeiten**
 - z.B. erfolgsorientiertes Kalkulieren der Verkaufspreise
 - z.B. Vorbereiten verkaufsfördernder Maßnahmen
- **Interesse an sozial-beratenden Tätigkeiten**
 - z.B. Beraten von Gästen unter Berücksichtigung ihrer Wünsche

Arbeits- und Sozialverhalten

Einige Merkmale des Arbeits- und Sozialverhaltens sind gleichermaßen für alle Berufe relevant und werden deshalb nicht gesondert erwähnt. Hierzu gehören: Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, Kritikfähigkeit sowie angemessene Umgangsformen. Zusätzlich werden die nachfolgend genannten berufsspezifischen Merkmale benötigt, um diesen Beruf ausüben zu können.

- Leistungs- und Einsatzbereitschaft (z.B. Bereitschaft, bei Arbeitsengpässen im Service alle notwendigen Aufgaben zur Bewältigung des Engpasses tatkräftig und engagiert zu übernehmen)



- Sorgfalt (z.B. hygienisch einwandfreies Umgehen mit leicht verderblichen Rohstoffen und Fertigprodukten in der Speiseeisherstellung)
- Verantwortungsbewusstsein und -bereitschaft (z.B. Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften, um Verbraucher nicht zu gefährden)
- Selbstständige Arbeitsweise (z.B. eigenständiges Planen, Ausführen und Kontrollieren der Arbeiten beim Anpassen der Eisproduktion nach Sortenwechsel)
- Kunden- und Serviceorientierung (z.B. Eingehen auf besondere Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)

Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten

Folgende Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten werden benötigt, um den Beruf lernen und ausüben zu können. Bei einigen Fähigkeiten wird ein Ausprägungsgrad genannt. Dieser gilt für den mittleren oder typischen Vertreter dieses Berufes.

Fähigkeiten

- Durchschnittliches allgemeines intellektuelles Leistungsvermögen
- Beobachtungsgenauigkeit (z.B. Erkennen von Qualitätsmängeln an Rohstoffen und Lebensmitteln)
- Merkfähigkeit (z.B. Aufnehmen von Eisbestellungen ohne Hilfsmittel; Zuordnen von Bestellungen zu Tischen)
- Umstellungsfähigkeit (z.B. schnelles Wechseln zwischen Arbeiten in Service, Lager oder Küche)
- Handgeschick (z.B. Abmessen von Roh- und Zusatzstoffen und Einfüllen in die Eismaschine)
- Befähigung zum Planen und Organisieren (z.B. Planen des Personaleinsatzes; Vorbereiten von Marketingmaßnahmen)
- Sinn und Gespür für Ästhetik (z.B. Garnieren von Eiskreationen; Entwickeln neuer Rezepturen)

Hinweis: Die Ausprägungsgrade beziehen sich auf Personen mit Hauptschulabschluss.

Kenntnisse und Fertigkeiten

- Rechenfertigkeiten (z.B. Umrechnen von Gewichtsangaben für Rezepturen; Kassieren im Verkauf)
- Verständnis für mündliche Äußerungen (z.B. Verstehen von z.T. ungenau geäußerten oder schwierigen Gästewünschen)
- Mündliches Ausdrucksvermögen (z.B. Beraten der Kunden hinsichtlich Eissorten und deren Geschmacksrichtungen)

Charakteristische körperliche Anforderungen

Die Ausübung des Berufs kann folgende körperliche Anforderungen mit sich bringen. Die Angaben müssen nicht zwingend für jedes Tätigkeitsprofil oder jede berufliche Einsatzmöglichkeit gelten.

- Robuste Gesundheit (z.B. in Kühlanlagen arbeiten)
- Funktionstüchtigkeit der Arme und Hände (z.B. Erzeugnisse aus Speiseeis gestalten)
- Ungestörtes Sprechvermögen (z.B. Kunden an Tisch, Theke und Büfett bedienen)
- Nahsehvermögen - auch korrigiert (z.B. Qualitätsmängel an Rohstoffen erkennen)
- Hörvermögen und Sprachverständnis (z.B. Bestellungen entgegennehmen)
- Intakter Geruchs- und Geschmackssinn (z.B. Erzeugnisse abschmecken)
- Gesunde, widerstandsfähige Haut an Händen und Armen (z.B. mit Chemikalien, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln umgehen; Schutzhandschuhe tragen)



Hinweis: Diese Informationen bilden keine Grundlage für rechtliche Schritte und sind nicht im Sinne einer medizinischen Eignungsfeststellung zu verstehen. Die tatsächliche körperliche Eignung muss im Einzelfall durch eine ärztliche Untersuchung festgestellt werden.

Berufsrelevante gesundheitliche Einschränkungen

Folgende gesundheitliche Einschränkungen könnten bei der Ausübung des Berufs zu Problemen führen. Die Angaben müssen nicht zwingend für jedes Tätigkeitsprofil oder jede berufliche Einsatzmöglichkeit gelten. Immer häufiger gibt es zudem Möglichkeiten, Einschränkungen beispielsweise durch technische Hilfsmittel zu kompensieren.

- Infektanfälligkeit, chronische Infektionskrankheiten (z.B. in Kühlanlagen arbeiten)
- Eingeschränkte Funktionstüchtigkeit der Arme und Hände (z.B. Erzeugnisse aus Speiseeis gestalten)
- Sprachstörung, Sprachfehler (z.B. Kunden an Tisch, Theke und Büfett bedienen)
- Nicht korrigierbare Sehschwäche für die Nähe (z.B. Qualitätsmängel an Rohstoffen erkennen)
- Hörminderung, Schwerhörigkeit, Taubheit, Hörstörung, chronische Ohrenleiden (z.B. Bestellungen entgegennehmen)
- Gestörter Geruchs- und Geschmackssinn (z.B. Erzeugnisse abschmecken)
- Chronische oder allergische Hauterkrankungen oder mangelnde Widerstandsfähigkeit der Haut an Händen und Armen (z.B. mit Chemikalien, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln umgehen; Schutzhandschuhe tragen)

Hinweis: Diese Informationen bilden keine Grundlage für rechtliche Schritte und sind nicht im Sinne einer medizinischen Eignungsfeststellung zu verstehen. Die tatsächliche körperliche Nichteignung muss im Einzelfall durch eine ärztliche Untersuchung festgestellt werden.

Kompetenzen

Kernkompetenzen, die man während der Ausbildung erwirbt:

- Arbeit nach Rezeptur
- Eisbüfett, Eisspezialitäten
- Garnieren (Speisen)
- Gästebetreuung
- Imbiss-, Speisenverkauf
- Kassieren
- Lebensmittelhygiene
- Milchverarbeitung
- Pasteurisieren
- Servieren
- Speiseeis
- Speisen zubereiten und anrichten
- Verkauf

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- Abrechnung
- Arbeitsvorbereitung



- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Catering
- Gemüse-, Salatzubereitung
- Getränke zubereiten und anrichten
- Kaufmännische Kenntnisse
- Patisserie, Süßspeisen
- Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- Rezepturen entwickeln
- Tisch- und Tafeldekoration
- Verkaufsförderung

Medien

- **BÄKO magazin** Chmielorz
Internet: <https://www.baeko-magazin.de>
Portal des offiziellen Organs der Wirtschaftsorganisation für Bäcker und Konditoren
- **E.I.S. Eis Info Service**
Internet: <https://www.markeneis.de>
Informationsstelle der sieben deutschen Markeneishersteller

Verbände und Organisationen

- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin D
+49.30.200786114 +49.30.200786214
Internet: <https://www.ang-online.com/>
info@ang-online.com
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D
+49.621.44560 +49.800.197755310200
Internet: <https://www.bgn.de>
info@bgn.de
- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130
+49.40.3892637
Internet: <http://www.ngg.net>
hauptverwaltung@ngg.net
- Union der italienischen Speiseeishersteller e.V. (Uniteis) Kapellenstraße 15 63500 Seligenstadt D
+49.6182.93300 +49.6182.933020
Internet: <https://www.uniteis.com/de>
uniteis@uniteis.com

Stellen- und Bewerberbörsen

- **foodjobs.de**
Internet: <http://www.foodjobs.de/>
- **Gastrojobs**
Internet: <https://www.gastrojobs.de/>



Beschäftigungsangebote für Gastronomieberufe in Europa, Schwerpunkt D-A-CH

- **jobsterne**
Internet: <https://www.jobsterne.de>
Stellenangebote für Hotellerie und Gastronomie
- **Lebensmittelwelt**
Internet: <https://www.stellenangebote.lebensmitteljob.de/Ratings/>
Jobbörse für die gesamte Lebensmittelbranche.