



## Fachkraft für Speiseeis

### Aktuelles

#### Außerkräftreten der Verordnung

Die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Speiseeis trat zum 01.08.2019 außer Kraft.

### Die Ausbildung im Überblick

#### Archivierungsgrund: Beruf, dessen Regelung außer Kraft getreten ist

Fachkraft für Speiseeis ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe (Ausbildungsbereich Handwerk).

### Ausbildungsinhalte

Im Ausbildungsbetrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise:

- wie Speiseeis hergestellt wird, welche Zutaten z.B. verwendet werden, wie man diese auswählt und mischt, den Reifeprozess steuert und den Eismix gefriert
- wie man Eisbecher anrichtet und garniert, Eismixgetränke, Eistorten und Eisdesserts zubereitet
- wie Waren zu lagern sind und Lagerbestände kontrolliert werden
- wie man Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzt, reinigt und prüft
- wie man Gäste empfängt, betreut und über das Angebot informiert
- wie man Bestellungen einleitet und Zahlungsvorgänge bearbeitet
- wie man Reklamationen bearbeitet und Lösungen aufzeigt
- wie man Gasträume reinigt, pflegt und herrichtet
- welche Arbeiten im Büro anfallen und wie man z.B. arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten erledigt und die Daten sichert
- welche kaufmännischen und wirtschaftlichen Grundlagen für das Führen eines Eiscafé's wichtig sind, z.B. hinsichtlich des Personaleinsatzes und des Marketings

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse:

- in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Herstellen von Milcheis, Beratung und Verkauf im Restaurant)
- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde

### Lernorte

Fachkräfte für Speiseeis werden im dualen System ausgebildet.

Lernorte sind

- **Ausbildungsbetrieb** (i.d.R. Betriebe, die handwerklich Speiseeis herstellen und verkaufen): Küchen, Verkaufs- und Gasträume, im Freien



- **Berufsschule** : Unterrichtsräume

Können Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln, besteht die Möglichkeit, Teile der Ausbildung in überbetriebliche Ausbildungsstätten zu verlagern.

Hinweis: Der Berufsschulunterricht wird teilweise in länderübergreifenden Fachklassen durchgeführt, derzeit:

- für die Länder Baden-Württemberg, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland und Thüringen **in Mannheim (Baden-Württemberg)**: Justus-von-Liebig-Schule Mannheim  
Neckarpromenade 42 68167 Mannheim D +49.621.29314511 +49.621.29314588  
Internet: <http://www.jvls-ma.de/>  
info@jvls-ma.de
- für die Länder Bayern und Sachsen **in Straubing (Bayern)**: Staatliche Fraunhofer-Berufsschule I  
Straubing Pestalozzistraße 4 94315 Straubing D +49.9421.94640 +49.9421.94645  
Internet: <https://bs1.berufsschule-straubing.de/>  
sekretariat.bs1@berufsschule-straubing.de

Quelle: **Übersicht länderübergreifender Fachklassen 2018**

## Ausbildungssituation

Auf folgende Bedingungen und Anforderungen sollte man sich einstellen:

### Im Betrieb

- **Praktische Mitarbeit (unter Anleitung)**: z.B. Zutaten für Eis mischen, Obstsalate herstellen, Eisbecher zusammenstellen und garnieren, Bestellungen aufnehmen, Speisen und Getränke servieren
- **Umgebung**: wechselnde Arbeitsorte (Küche, Gasträume, Außenbereich, Verkaufsraum)
- **Kleidung**: berufstypische Arbeitskleidung (für Küche und Servicebereich)
- **Arbeitszeit**: Wochenendarbeit, Arbeit in den Abendstunden
- **Anforderungen**:
  - Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
  - Kunden- und Serviceorientierung (z.B. beim Eingehen auf die Wünsche der Gäste oder Kunden)
  - Konzentrationsfähigkeit (z.B. für das Aufnehmen und Ausführen von Bestellungen)
  - Geschicklichkeit, Sinn für Ästhetik und Kreativität (z.B. beim Garnieren von Eisbechern)
  - Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen, beim Heben und Tragen schwerer Tablett)

### An der Berufsschule

Unterricht an einem oder zwei Tagen pro Woche oder als Blockunterricht

## Ausbildungsvergütung

Die Ausbildungsvergütung für eine duale Ausbildung wird vom Ausbildungsbetrieb gezahlt und richtet sich bei tarifgebundenen Betrieben nach tarifvertraglichen Vereinbarungen. Nicht tarifgebundene Betriebe müssen laut **Berufsbildungsgesetz**

Internet: [https://www.gesetze-im-internet.de/bbig\\_2005/\\_\\_\\_17.html](https://www.gesetze-im-internet.de/bbig_2005/___17.html)

in jedem Fall eine angemessene Ausbildungsvergütung gewähren. Orientierungsmöglichkeiten bieten die einschlägigen tarifvertraglichen Vereinbarungen. Findet die Ausbildung in schulischer Form statt (z.B. an einer Berufsfachschule oder im 1. Ausbildungsjahr als Berufsgrundbildungsjahr BGJ), wird keine Ausbildungsvergütung gezahlt.



### Beispiel Speiseeisherstellung (monatlich brutto):

1. Ausbildungsjahr: € 700
2. Ausbildungsjahr: € 850
3. Ausbildungsjahr: € 950

#### Quelle:

Tarifregister Nordrhein-Westfalen, Stand August 2017

Die tarifvertragliche Regelung gilt für das gesamte Bundesgebiet.

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

## Ausbildungskosten

Die Ausbildung im Betrieb ist für die Auszubildenden kostenfrei. Ggf. entstehen Kosten, z.B. für Lernmittel, Berufskleidung, Fahrten zur Ausbildungsstätte oder für auswärtige Unterbringung.

### Förderungsmöglichkeiten

Unter bestimmten Bedingungen können Auszubildende Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) erhalten.

Informationen der Bundesagentur für Arbeit: **Berufsausbildungsbeihilfe (BAB)**

Internet: <https://www.arbeitsagentur.de/bildung/ausbildung/berufsausbildungsbeihilfe-bab>

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Ausbildungsaufbau

Die Ausbildung wird parallel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule durchgeführt. Der Berufsschulunterricht findet an bestimmten Wochentagen oder in Blockform statt.

### Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

#### 1. und 2. Ausbildungsjahr:

**Ausbildung im Betrieb** und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:

- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Arbeitsplanung
- Hygiene
- Küchenbereich
- Servicebereich
- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Wirtschaftsdienst
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Büroorganisation und -kommunikation



- Umweltschutz

**Ausbildung in der Berufsschule** in den Lernfeldern:

- Arbeiten in der Küche
- Arbeiten im Service
- Arbeiten im Magazin
- Marketing
- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

**Zwischenprüfung nach Ende des 1. Ausbildungsjahres**

3. Ausbildungsjahr:

**Ausbildung im Betrieb** und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen:

- Vertiefen der Kenntnisse aus den ersten beiden Ausbildungsjahren
- Herstellen von Speiseeis
- Verarbeiten von Speiseeis sowie Gestalten von Erzeugnissen
- Kaufmännische und wirtschaftliche Grundlagen zum Führen eines Eiscafés
- Planung und Kontrolle von Kosten und Leistungen

**Ausbildung in der Berufsschule** in den Lernfeldern:

- Herstellen von Erzeugnissen und Zubereitung von Massen
- Herstellen von Milcheis
- Herstellen weiterer Speiseeissorten
- Behandeln, Gestalten und Anrichten von Speiseeiserzeugnissen
- Eiscaféorganisation

**Gesellenprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr**

## Abschluss-/Berufsbezeichnungen

Abschlussbezeichnung

Fachkraft für Speiseeis

## Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben.

Die Betriebe stellen überwiegend Ausbildungsanfänger/innen mit Hauptschulabschluss oder mittlerem Bildungsabschluss ein.

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

## Schulische Vorbildung in der Praxis

Im Jahr 2017 gab es **18 Ausbildungsanfänger/innen**. Jeweils 44 Prozent der zukünftigen Fachkräfte für Speiseeis verfügten über einen Hauptschulabschluss bzw. einen mittleren Bildungsabschluss .



Quelle:

Die Angaben orientieren sich an den Informationen des Datensystems Auszubildende (DAZUBI) des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB).

## Wichtige Schulfächer

Vertiefte Kenntnisse in folgenden Schulfächern bilden gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung:

### Mathematik:

Angehende Fachkräfte für Speiseeis wiegen Zutaten ab, bedienen Kassensysteme und bearbeiten Zahlungsvorgänge. Deshalb sind gute Kenntnisse der Grundrechenarten sowie der Dezimal-, Bruch- und Dreisatzrechnung wichtig.

### Physik/Chemie/Biologie:

Zukünftige Fachkräfte für Speiseeis stellen z.B. Zuckerlösungen verschiedener Dichte her, pasteurisieren den Grundeismix, kontrollieren die Temperaturen und steuern den Reifeprozess. Um die physikalischen, chemischen und biologischen Prozesse der Eisherstellung zu verstehen, sind Kenntnisse in Physik, Chemie und Biologie erforderlich.

## Ausbildung im Ausland

Um Teile der Ausbildung im Ausland zu absolvieren, bieten sich zum Beispiel folgende Möglichkeiten:

- **Dänemark, Irland, Spanien**  
Auslandspraktikum "BeEurope" für Auszubildende im Handwerk  
Dauer: 4 Wochen  
Weitere Informationen: **Mehr Chancen auf dem europäischen Arbeitsmarkt - Auslandsaufenthalte für Auszubildende**  
Internet: <http://www.goforeurope.de/auslandspraktika-in-der-handwerksbranche/>
- **Verschiedene europäische Länder**  
Auslandspraktikum im Rahmen der Zusatzqualifikation "Europaassistent/in"  
Dauer: mindestens drei Wochen  
Zugangsvoraussetzung: mittlerer Bildungsabschluss  
Weitere Informationen z.B.: **Europaassistent/in**  
Internet: <https://europaassistent-de.prossl.de>

## Perspektiven nach der Ausbildung

### Mit Zusatzqualifikationen Chancen verbessern

Eine gute Startposition können sich angehende Fachkräfte für Speiseeis verschaffen, indem sie bereits während ihrer Ausbildung Zusatzqualifikationen erwerben, z.B. im Bereich Europäisches Waren- und Wirtschaftsrecht durch die Zusatzqualifikation "Europaassistent/in".

### Die passende Beschäftigung finden

Nach ihrer Ausbildung arbeiten Fachkräfte für Speiseeis z.B. in Eiscafés, Eisdielen und Konditoreien oder in Restaurants mit eigener Speiseeisherstellung.



## Die Beschäftigungsfähigkeit sichern

Durch Anpassungsweiterbildung kann man seine Fachkenntnisse aktuell halten, auf den neuesten Stand bringen und erweitern. Das Themenspektrum reicht dabei von Patisserie bis hin zu Lebensmittelrecht.

## Beruflich weiterkommen

Eine Aufstiegsweiterbildung hilft, beruflich voranzukommen und Führungspositionen zu erreichen. Naheliegend ist es, die Prüfung als Restaurantmeister/in abzulegen.

Mit einer Hochschulzugangsberechtigung kann man auch studieren und beispielsweise einen Bachelorabschluss im Studienfach Lebensmitteltechnologie erwerben.

## Sich selbstständig machen

Auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich, z.B. mit einem eigenen Eiscafé.

## Ausbildungsalternativen

Folgende Ausbildungsalternativen bieten sich für den Beruf Fachkraft für Speiseeis an:

### Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau

#### Gemeinsamkeit:

- Gäste beraten und bedienen, Bestellung servieren und kassieren

### Bereich Lebensmittel

- Konditor/Konditorin
- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei

#### Gemeinsamkeit:

- Kunden beim Einkauf von Süßwaren beraten und bedienen

## Rechtliche Regelungen für die Ausbildung

### Rechtsvorschriften und Empfehlungen zur Ausbildung

- **Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Speiseeis (Speiseeischkraftausbildungsverordnung – EisAusBV) vom 05.06.2014 (BGBl. I S. 702), geändert durch Verordnung vom 26.02.2015 (BGBl. I S. 180), tritt mit Ablauf des 31.07.2019 außer Kraft**  
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/eisausbv/gesamt.pdf>
- **Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe: Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann und Hotelfachfrau, Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau, Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie, Hotelkaufmann und Hotelkauffrau, Fachkraft für Speiseeis vom 05.12.1997 i.d.F. vom 28.03.2014 (Beschluss der Kultusministerkonferenz)**  
Internet: [https://www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/downloadbereich-rahmenlehrplaene.html?type=150&tx\\_fedownloads\\_pi1%5Bdownload](https://www.kmk.org/themen/berufliche-schulen/duale-berufsausbildung/downloadbereich-rahmenlehrplaene.html?type=150&tx_fedownloads_pi1%5Bdownload)



%5D=12716&tx\_fedownloads\_pi1%5Baction%5D=forceDownload&tx\_fedownloads\_pi1%5Bcontroller%5D=Downloads

### Übergreifende Rechtsvorschrift (Ausbildung/Tätigkeit)

- **Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG), zuletzt geändert durch Artikel 14b des Gesetzes vom 06.05.2019 (BGBl. I S. 689)**

Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>