



## Speiseeishersteller/in

### Die Ausbildung im Überblick

**Bei diesem Beruf handelt es sich um einen ehemaligen Ausbildungsberuf, der zum 31.07.2014 außer Kraft trat. Er wurde durch den Beruf Fachkraft für Speiseeis abgelöst.**

Speiseeishersteller/in ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).

Diese bundesweit geregelte 2-jährige Ausbildung wird im Lebensmittelhandwerk und -handel ausgebildet. Die Ausbildung zum Speiseeishersteller/zur Speiseeisherstellerin kann ggf. durch eine der darauf aufbauenden Ausbildungen ergänzt werden:

- Konditor/in
- Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei
- Fachkraft im Gastgewerbe

### Ausbildungsinhalte

Im 1. Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb beispielsweise:

- wie man Zuckerlösungen unterschiedlicher Dichte herstellt und wie man Grundeismix mischt und gefriert
- wie man Eisbecher anrichtet und garniert und wie man Fruchtmark, Fruchtdekor und Obstsalat herstellt
- wie man Verkaufsräume gastorientiert einrichtet und wie man Kunden an Theke, Tisch und Büffet bedient
- wie man Biskuitmassen anschlägt, Waffelmassen herstellt und diese Massen verarbeitet und bäckt
- wie Arbeitsaufträge erfasst und Aufgaben im Team geplant und durchgeführt werden
- Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften anzuwenden
- wie man Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereitet, bedient, wartet, reinigt und desinfiziert
- wie man Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagert

Während des 2. Ausbildungsjahres wird den Auszubildenden u.a. vermittelt:

- wie man Pasteurisierverfahren den Eissorten entsprechend durchführt
- wie man Speiseeiserzeugnisse, insbesondere Eisbomben, Eistorten, Eisziegel und Eisdesserts, herstellt
- wie man Kunden berät, Produkte nach Kundenwunsch verpackt und Kassiervorgänge durchführt
- wie man Hippenmasse anrührt, Baisermassen aufschlägt, einrührt und meliert
- wie man Zutaten auswählt und bereitstellt
- wie man Hygienepläne erstellt und anwendet
- wie man Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüft
- wie man Lagerbestände kontrolliert und Bestellungen einleitet

Während der gesamten Ausbildungszeit wird den Auszubildenden vermittelt:

- welche gegenseitigen Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag entstehen
- wie der Ausbildungsbetrieb organisiert ist und wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung funktionieren
- wie die Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften angewendet werden
- welche Umweltschutzmaßnahmen zu beachten sind

In der Berufsschule sind folgende Lernfelder Gegenstand des theoretischen Unterrichts:

- Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
- Herstellen von Milcheis

- Gestalten, Werben, Beraten, Verkaufen
- Herstellen weiterer Speiseeissorten
- Herstellen von Erzeugnissen und Zubereitungen mit Massen
- Herstellen, Behandeln und Gestalten von Speiseeiserzeugnissen
- Getränke servierfertig anrichten
- Herstellen von kleinen Gerichten
- mit Gästen umgehen
- Planen und Durchführen einer Aktion

Rechtsgrundlagen:

**Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des Ausbildungsberufs**

**Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin vom 13.05.2008 (BGBl. I S. 830), geändert durch Verordnung vom 19.06.2013 (BGBl. I S. 1611), tritt am 31. Juli 2014 außer Kraft**

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

**Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.02.2008)**

## Lernorte

Speiseeishersteller/innen werden im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule ausgebildet.

Überwiegend absolvieren Auszubildende ihre Ausbildung in Betrieben, die handwerklich Speiseeis herstellen und verkaufen. Meist sind sie in der Küche sowie in Verkaufs- und Gasträumen tätig, gelegentlich auch im Freien, z.B. bei Eiscafés mit Gartenbetrieb.

Wenn Betriebe nicht alle Ausbildungsinhalte vermitteln können, verlagern sie Teile der Ausbildung z.B. in überbetriebliche Ausbildungsstätten .

Der Berufsschulunterricht findet zum Teil in Blockform in Fachklassen statt.

Länderübergreifende Fachklassen gibt es 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](mailto:info@jvls-ma.de)
- für die Länder Bayern, Bremen und Sachsen **in Straubing (Bayern)**  
Staatliche Fraunhofer-Berufsschule I Straubing Pestalozzistraße 4 94315 Straubing D +49.9421.94640  
+49.9421.94645  
Internet: <http://bs1.berufsschule-straubing.de/>  
[sekretariat.bs1@berufsschule-straubing.de](mailto:sekretariat.bs1@berufsschule-straubing.de)

Quelle:

**Übersicht länderübergreifender Fachklassen 2013**

Internet: [http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen\\_beschluesse/1984/1984\\_01\\_26-RV-Fachklassen.pdf](http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/1984/1984_01_26-RV-Fachklassen.pdf)

Darüber hinaus können im Einzelfall auch an anderen Schulen Fachklassen eingerichtet werden.

## Ausbildungsbedingungen

Worauf man sich einstellen sollte

Wer eine duale Ausbildung zum Speiseeishersteller/zur Speiseeisherstellerin absolviert, lernt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und in der **Berufsschule** .

**Ausbildungsbetriebe** sind handwerklich Speiseeis herstellende Betriebe, Eissalons, Konditoreien oder Restaurants. Für diese sind die Auszubildenden in Küchen, in Verkaufs- und Gasträumen sowie gelegentlich

auch im Freien tätig. Unter Anleitung ihres Ausbilders und erfahrener Kollegen müssen sie von Anfang an tüchtig mitarbeiten. Sie mischen die Zutaten für Milch- und Fruchteis, garnieren Eisbecher, verkaufen Eiskugeln an der Eistheke und servieren Getränke und Gerichte im Café und im Garten. Es gibt viele Arbeiten zu erledigen, und in Verkauf und Service haben sie direkten Kontakt mit den Gästen. Die Auszubildenden müssen sich deshalb daran gewöhnen, immer gute Umgangsformen einzuhalten. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln ist Hygiene das oberste Gebot, und deshalb wird erwartet, dass sich die angehenden Speiseeishersteller/innen von Anfang an sorgfältig an die Sicherheits- und Hygienevorschriften halten. Aber auch körperlicher Einsatz ist gefragt. Besonders im Service sind die angehenden Speiseeishersteller/innen bereits in der Ausbildung lange auf den Beinen, servieren Eisbecher und Getränke, decken Tische ab und tragen schwere Tablettts. Zu Stoßzeiten stehen sie unter Zeitdruck, und weil abends und an den Wochenenden die meisten Gäste kommen, arbeiten die zukünftigen Speiseeishersteller/innen bereits in der Ausbildung oft am Wochenende und bis spät in den Abend - soweit es das Jugendarbeitsschutzgesetz erlaubt.

Die Auszubildenden führen einen Ausbildungsnachweis. Die Ausbildungsnachweise werden vom Ausbilder regelmäßig kontrolliert und sind Voraussetzung für die Zulassung zur Abschluss- bzw. Gesellenprüfung. Der Unterricht in der **Berufsschule** findet ein- bis zweimal pro Woche statt. Erfolgt er in Blockform, wird der Unterrichtsstoff eines Jahres in Blöcken von beispielsweise drei oder vier Wochen vermittelt. Findet der Blockunterricht nicht am Wohnort statt, sind die Auszubildenden während dieser Zeit z.B. in einem Internat untergebracht und dadurch von Familie und Freunden getrennt.

Wenn Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln können, werden fehlende Qualifikationen durch **überbetriebliche Ausbildungsabschnitte** abgedeckt. Auch hier ist eventuell eine Internatsunterbringung erforderlich.

## Leistungsnachweise und Prüfungen

Während der gesamten Ausbildung müssen die zukünftigen Speiseeishersteller/innen regelmäßig Leistungsnachweise erbringen und hierfür auch in ihrer Freizeit lernen. In der Berufsschule werden z.B. Klassenarbeiten oder Tests geschrieben. Auch für die Vorbereitung auf die Abschluss- bzw. Gesellenprüfung müssen die Auszubildenden Zeit einplanen.

## Ausbildungsvergütung

Auszubildende, die eine duale Ausbildung durchlaufen, erhalten eine Ausbildungsvergütung. Sie richtet sich überwiegend nach tarifvertraglichen Vereinbarungen. Die Höhe der Ausbildungsvergütung ist abhängig vom Ausbildungsbereich (z.B. Industrie und Handel, Handwerk) und von der Branche, in der die Ausbildung stattfindet. Auch der räumliche Geltungsbereich des entsprechenden Tarifvertrages kann Einfluss auf die Höhe der Ausbildungsvergütung haben. Frei vereinbarte Ausbildungsvergütungen sind möglich, wenn z.B. der Ausbildungsbetrieb nicht tarifgebunden ist.

Die folgenden Angaben sollen der Orientierung dienen. Ansprüche können aus ihnen nicht abgeleitet werden. Die Auszubildenden im Handwerk können monatlich z.B. folgende Ausbildungsvergütungen erhalten:

- 1. Ausbildungsjahr: € 271 bis € 363
- 2. Ausbildungsjahr: € 307 bis € 409

Quelle:

**Bundesministerium für Arbeit und Soziales, Tarifaufwertung - Tarifvertragliche Ausbildungsvergütungen - Stand: Oktober 2013**

## Ausbildungskosten

Die Ausbildung im Betrieb ist für die Auszubildenden kostenfrei. Allerdings können für den Berufsschulunterricht sowie für Lehrgänge in überbetrieblichen Ausbildungsstätten Lernmittelkosten (z.B. für Fachliteratur), Fahrtkosten und ggf. auch Kosten für auswärtige Unterbringung entstehen.



## Förderungsmöglichkeiten

Unter bestimmten Bedingungen können Auszubildende Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) erhalten. Informationen hierzu erteilen die örtlichen Agenturen für Arbeit. Über Voraussetzungen und Höhe einer möglichen Beihilfe informieren das entsprechende Merkblatt sowie der BAB-Rechner der Bundesagentur für Arbeit:

### **Berufsausbildungsbeihilfe-Rechner (BAB)**

Internet: <http://babrechner.arbeitsagentur.de/>

## Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 2 Jahre.

## Verkürzungen/Verlängerungen

### Verkürzung der Ausbildungszeit

- Die zuständige Stelle hat auf gemeinsamen Antrag von Auszubildenden und Ausbildenden die Ausbildungszeit zu kürzen, wenn zu erwarten ist, dass das Ausbildungsziel in der gekürzten Zeit erreicht wird. Die Verkürzungsdauer ist unterschiedlich und hängt von der Vorbildung ab. Bei berechtigtem Interesse kann sich der Antrag auch auf die Verkürzung der täglichen oder wöchentlichen Ausbildungszeit beziehen (Teilzeitberufsausbildung).
- Die Landesregierungen können über die Anrechnung von Bildungsgängen berufsbildender Schulen oder einer Berufsausbildung in sonstigen Einrichtungen bestimmen. Voraussetzung ist ein gemeinsamer Antrag der Auszubildenden und Ausbildenden an die zuständige Stelle.
- Auszubildende können nach Anhörung der Ausbildenden und der Berufsschule vor Ablauf ihrer Ausbildungszeit zur Abschluss-/Gesellenprüfung zugelassen werden, wenn ihre Leistungen dies rechtfertigen. Die Verkürzungsdauer beträgt meist 6 Monate.
- Ggf. ist eine Verkürzung der Ausbildungsdauer für Auszubildende möglich, die eine betriebliche Einstiegsqualifizierung (EQ) erfolgreich abgeschlossen haben.

### Verlängerung der Ausbildungszeit

In Ausnahmefällen kann die zuständige Stelle die Ausbildungszeit verlängern, wenn dies erforderlich ist.

### "Ausbau" der Ausbildung

Die Ausbildungsordnung sieht die Möglichkeit vor, nach bestandener Abschlussprüfung einen weiteren Abschluss in einem der folgenden Berufe zu erwerben:

- Konditor/in
- Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei
- Fachkraft im Gastgewerbe

Die Ausbildung zum Speiseeishersteller bzw. zur Speiseeisherstellerin wird mit einem Jahr angerechnet.

## Ausbildungsform

Beim Ausbildungsberuf Speiseeishersteller/in handelt es sich um eine duale Ausbildung, die im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Der Monoberuf wird ohne Spezialisierung nach Fachrichtungen oder Schwerpunkten im Lebensmittelhandwerk und -handel angeboten.

Hinweis:

Teilnehmer/innen einer betrieblichen Einstiegsqualifizierung (EQ) absolvieren ein Betriebspraktikum mit einer Dauer von 6 bis 12 Monaten. Unter bestimmten Bedingungen (z.B. Berufsschulpflicht) und je nach Bundesland wird das Praktikum durch Unterricht in der Berufsschule ergänzt.

Informationen zur Einstiegsqualifizierung "Vorbereitung von Speiseeisprodukten" findet man unter:



**Einstiegsqualifizierung in Industrie und Handel**

Internet:

<http://www.dihk.de/themenfelder/aus-und-weiterbildung/ausbildung/einstiegsqualifizierungen/einstiegsqualifizierung#eq-beispiele>

## Ausbildungsaufbau

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

Ausbildung im Betrieb und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen		Ausbildung in der Berufsschule in den Lernfeldern:
<b>Im 1. Ausbildungsjahr</b>	berufsprofilgebend: Herstellen von Speiseeis Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen Umgang mit Kunden, Beratung, Service und Verkauf Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen Herstellen von kleinen Gerichten integrativ: Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team Umsetzen von Hygienevorschriften qualitätssichernde Maßnahmen Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik Betriebsführung	Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters Herstellen von Milcheis Gestalten, Werben, Beraten, Verkaufen Herstellen weiterer Speiseeissorten Herstellen von Erzeugnissen und Zubereitungen mit Massen
<b>Zwischenprüfung zu Beginn des 2. Ausbildungsjahres</b>		
<b>Im 2. Ausbildungsjahr</b>	Vertiefen der Kenntnisse aus dem 1. Ausbildungsjahr	Herstellen, Behandeln und Gestalten von Speiseeiserzeugnissen Getränke servierfertig anrichten Herstellen von kleinen Gerichten mit Gästen umgehen Planen und Durchführen einer Aktion
<b>Abschluss-/Gesellenprüfung nach dem 2. Ausbildungsjahr</b>		

Hinweis: Die Berufsausbildung in diesem 2-jährigen Ausbildungsberuf kann nach der Abschlussprüfung weiter ausgebaut werden.

Hierfür kommen folgende Berufe infrage:

- Konditor/in
- Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei
- Fachkraft im Gastgewerbe

In diesem Fall steigen die Auszubildenden in das zweite Ausbildungsjahr ein.



## Ausbildungsabschluss, Nachweise und Prüfungen

### Ausbildungsabschluss

Die Abschlussprüfung (Industrie) bzw. die Gesellenprüfung (Handwerk) in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf folgender Grundlage durchgeführt:

#### **Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des Ausbildungsberufs**

**Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin vom 13.05.2008 (BGBl. I S. 830), geändert durch Verordnung vom 19.06.2013 (BGBl. I S. 1611), tritt am 31. Juli 2014 außer Kraft**

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

### Zulassung zur Prüfung

Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschluss- bzw. Gesellenprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind vorgeschriebene schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen.

Zuzulassen ist auch,

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muss allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, dass er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

### Prüfungsinhalte

#### Zwischenprüfung

Zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres wird eine Zwischenprüfung durchgeführt, die aus einer Arbeitsprobe, einem auftragsbezogenen Fachgespräch sowie schriftlichen Aufgaben besteht.

#### Abschluss-/Gesellenprüfung

Die Abschluss- bzw. Gesellenprüfung besteht aus zwei praktischen und zwei schriftlichen Prüfungsbereichen. Die **praktische Prüfung** besteht aus den Prüfungsbereichen Herstellen von Produkten und Kundenauftrag. Im Prüfungsbereich Herstellen von Produkten sollen vier servierfertige Prüfungsprodukte (Milcheis, Cremeeis, Biskuit- oder Baisermasse, Eisbombe oder Eistorte mit Halbgefrorenem) in je einer Arbeitsprobe hergestellt werden. Die Prüfungszeit beträgt 240 Minuten.

Der Prüfungsbereich Kundenauftrag besteht aus einer Arbeitsaufgabe mit einer Gesprächssimulation.

Für die Arbeitsaufgabe kommen insbesondere in Betracht:

- Speiseeiserzeugnisse dekorieren und anrichten
- ein kleines warmes Gericht herstellen
- Heiß- und Kaltgetränke anrichten
- Kunden beraten, Bestellungen aufnehmen, Erzeugnisse servieren und Kassiervorgänge durchführen

Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten; während dieser Zeit soll die Gesprächssimulation innerhalb von höchstens 10 Minuten durchgeführt werden.

Die **schriftliche Prüfung** umfasst die Prüfungsbereiche Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln sowie Wirtschafts- und Sozialkunde.

Im Prüfungsbereich Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln geht es um folgende Inhalte: betriebs- und produktbezogene Problemstellungen analysieren, bewerten und lösen; lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden; Marketingmaßnahmen durchführen; Preise berechnen. Die schriftlichen Aufgaben dazu sollen in maximal 120 Minuten bearbeitet werden.

Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde soll man in schriftlichen Aufgaben zeigen, dass man allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.





Die schriftlichen Prüfungsbereiche können durch eine mündliche Prüfung ergänzt werden, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann.

### Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Prüfungen können nach dem Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.

### Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei Ausbildung in der Industrie bei der Industrie- und Handelskammer, bei Ausbildung im Handwerk bei der Handwerkskammer abgelegt.

### "Ausbau" der Ausbildung

Die Ausbildungsordnung sieht die Möglichkeit vor, nach bestandener Abschlussprüfung einen weiteren Abschluss in einem der folgenden Berufe zu erwerben:

- Konditor/in
- Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei
- Fachkraft im Gastgewerbe

In diesem Fall steigen die Auszubildenden in das zweite Ausbildungsjahr ein.

## Abschluss-/Berufsbezeichnungen

### Abschluss-/Berufsbezeichnung

- Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin

## Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Grundsätzlich wird - wie bei allen anerkannten, nach dem Berufsbildungsgesetz oder der Handwerksordnung geregelten Ausbildungsberufen - keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben.

Die Betriebe stellen überwiegend angehende Speiseeishersteller/innen mit einem mittleren Bildungsabschluss ein.

Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

## Schulische Vorbildung - rechtlich

Nach dem Berufsbildungsgesetz ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben.

## Schulische Vorbildung - praktiziert

Im Jahr 2012 gab es in den Ausbildungsbereichen Handwerk sowie Industrie und Handel insgesamt **27 Ausbildungsanfänger/innen**. 45 Prozent der zukünftigen Speiseeishersteller/innen verfügten über einen mittleren Bildungsabschluss. 33 Prozent besaßen den Hauptschulabschluss, 22 Prozent die Hochschulreife.

Quelle:

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

## Weitere Ausbildungsvoraussetzungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.



Jugendliche (Personen unter 18 Jahren), die in das Berufsleben eintreten, dürfen nach § 32 des Jugendarbeitsschutzgesetzes nur dann beschäftigt werden, wenn sie dem Arbeitgeber eine ärztliche Bescheinigung über eine Erstuntersuchung vorlegen.

## Wichtige Schulfächer

### Schulkenntnisse

Gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung zum Speiseeishersteller bzw. zur Speiseeisherstellerin bilden vertiefte Kenntnisse in den nachfolgend genannten Schulfächern:

Schulfach	Begründung
Mathematik	Da angehende Speiseeishersteller/innen täglich Zutaten abwägen, Gewichtsangaben umrechnen sowie im Verkauf kassieren, ist es wichtig, dass sie gute Kenntnisse der Grundrechenarten sowie der Dezimal-, Bruch- und Dreisatzrechnung besitzen.
Physik/Chemie	In der Ausbildung lernen die zukünftigen Speiseeishersteller/innen verschiedene Herstellungsverfahren kennen. Beispielsweise geht es im Berufsschulunterricht um Pasteurisieren, den Gefriervorgang und das Backen von Massen. Kenntnisse in Physik und Chemie sind erforderlich, um die ablaufenden physikalischen und chemischen Prozesse zu verstehen.
Biologie	Inhalte der Ausbildung sind u.a. auch Themen wie Milcherzeugung, Zuckerarten, ernährungsphysiologische und ökologische Aspekte. Um die Qualität der Rohstoffe prüfen zu können und entsprechend dem saisonalen Angebot auswählen zu können, sind Kenntnisse in Biologie hilfreich.

## Ausbildung im Ausland und internationale Zusatzqualifikation

Um Teile seiner Ausbildung im europäischen Ausland zu absolvieren oder internationale Zusatzqualifikationen zu erwerben, bieten sich zum Beispiel folgende Möglichkeiten:

### Teile der Ausbildung im Ausland

Das Berufsbildungsgesetz eröffnet grundsätzlich die Möglichkeit, Teile der dualen Ausbildung im Ausland zu absolvieren. Die Auslandsaufenthalte werden im Ausbildungsvertrag vereinbart und können bis zu ein Viertel der Ausbildungsdauer betragen.

### Internationale Zusatzqualifikationen

#### Verschiedene europäische Länder

Die Zusatzqualifikation "Europaassistent/in im Handwerk" eröffnet für Auszubildende mit Fachoberschulreife die Möglichkeit, interkulturelle Kompetenzen aufzubauen, Fremdsprachenkenntnisse zu verbessern und sich fachlich über die Erstausbildung hinaus zu bilden. Bestandteile der Zusatzqualifikation sind ein besonderer Berufsschulunterricht (z.B. Europäisches Waren- und Wirtschaftsrecht) und ein mehrwöchiges Praktikum im Ausland.

Weitere Informationen:

**lets-go-azubi.de - Der Treffpunkt für weltoffene Azubis im Handwerk**

Internet: <http://www.lets-go-azubi.de/Europaassistent/in/Europaassistent/in-im-Handwerk.html>





## Dokumentation beruflicher Auslandserfahrungen

Im Ausland absolvierte Ausbildungs- und Lernabschnitte kann man im Europass dokumentieren lassen. Seine standardisierten und europaweit einheitlichen Dokumente machen Qualifikationen, Fähigkeiten und Kompetenzen transparent und vergleichbar.

Nähere Informationen:

### **Europass**

Internet: <http://www.europass-info.de/>

### Weitere Informationen

Die Auslandsvermittlung der Bundesagentur für Arbeit informiert umfassend, detailliert und länderspezifisch über berufliche Bildungs- und Arbeitsmöglichkeiten im Ausland:

### **Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV)**

Internet:

<http://www.arbeitsagentur.de/web/content/DE/service/Ueberuns/WeitereDienststellen/ZentraleAuslandsundFachvermittlung/index.htm>

## Perspektiven nach der Ausbildung

### Die passende Beschäftigung finden

Beschäftigung finden Speiseeishersteller/innen in Eiscafés, Eisdielen, Konditoreien und bei Cateringunternehmen.

Bei der Suche nach dem passenden Arbeitsplatz hilft die

### **JOBBÖRSE der Bundesagentur für Arbeit**

Internet: <http://jobboerse.arbeitsagentur.de>

Weitere Informationen bietet BERUFENET in der Rubrik "Stellen- und Bewerberbörsen".

Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt können angehende Speiseeishersteller/innen durch den Erwerb von Zusatzqualifikationen während ihrer Ausbildung verbessern. Zusatzqualifikationen werden von Betrieben, Berufsschulen und Kammern angeboten und umfassen allgemeine oder berufsbezogene Fertigkeiten und Kenntnisse. Sie werden i.d.R. durch ein Zertifikat bzw. ein Zeugnis bescheinigt. Einige Zusatzqualifikationen können sogar auf spätere Weiterbildungen angerechnet werden. Andere legen den Grundstein für den Einsatz in einem bestimmten Bereich bzw. eine Spezialisierung wie z.B. Qualitätsmanagement oder Verkauf. Zudem besteht für Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss an Berufsschulen ggf. die Möglichkeit, die Fachhochschulreife zu erwerben.

Überblick über Ausbildungsangebote mit Zusatzqualifikation und eventuelle Anrechnungsmöglichkeiten auf spätere Weiterbildungen:

### **AusbildungPlus**

Internet: <http://www.ausbildung-plus.de>

Zusatzqualifikationen können auch im Ausland erworben werden. Informationen hierzu bietet BERUFENET in der Rubrik "Internationales".

### Die Beschäftigungsfähigkeit sichern

Um den Anforderungen des Arbeitsalltags gerecht zu werden, müssen Speiseeishersteller/innen ihr Fachwissen stets aktuell halten und ihre Fachkenntnisse erweitern.

Informationen zu möglichen Anpassungsweiterbildungen bietet BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

### Auf der Karriereleiter nach oben

Nach erfolgreicher Abschlussprüfung können Speiseeishersteller/innen unter bestimmten Voraussetzungen ihre Ausbildung um ein Jahr bzw. zwei Jahre fortsetzen und die Prüfung zur Fachkraft im Gastgewerbe, zum Konditor bzw. zur Konditorin oder zum Fachverkäufer bzw. zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei ablegen.



Wer beruflich weiter vorankommen will und eine leitende Position anstrebt, kann eine **Aufstiegsweiterbildung** ins Auge fassen. Dies kann eine Weiterbildung als Meister/in sein; ebenso ist eine Weiterbildung als Fachwirt/in möglich.

Darüber hinaus haben Personen mit einer Hochschulzugangsberechtigung die Möglichkeit, ein Studium in Betracht zu ziehen.

Informationen zu konkreten Aufstiegsweiterbildungen bietet BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

### Sich selbstständig machen

Auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich. Informationen hierzu bietet BERUFENET in der Rubrik "Existenzgründung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

## Ausbildungsalternativen

Folgende Berufe kommen beispielsweise als Ausbildungsalternativen für den Beruf Speiseeishersteller/in infrage:

- **Konditor/Konditorin**
- **Bäcker/Bäckerin**
- **Fachkraft für Süßwarentechnik**
- **Fachkraft für Lebensmitteltechnik**
- **Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei**

Beispiele für Gemeinsamkeiten und Unterschiede im Einzelnen:

### Konditor/in

#### Gemeinsamkeiten

- **Tätigkeit:** Als Konditor/in stellt man wie als Speiseeishersteller/in Erzeugnisse aus Speiseeis her und übernimmt Aufgaben im Verkauf. In beiden Berufen ist man vor allem praktisch tätig (z.B. Eismasse herstellen). Auch kaufmännische Aufgaben spielen in beiden Berufen eine Rolle (z.B. Erträge kalkulieren).
- **Arbeitsstätten:** Als Konditor/in kann man wie als Speiseeishersteller/in in Konditoreien beschäftigt sein.

#### Unterschiede

- **Tätigkeit:** Als Speiseeishersteller/in ist man Spezialist/in für Speiseeis. Das berufliche Spektrum von Konditoren und Konditorinnen erstreckt sich auf weitere Produkte wie z.B. Torten und Pralinen. Im Vergleich zur Tätigkeit als Speiseeishersteller/in übernimmt man auch häufiger kreative Aufgaben (z.B. Feinbackwaren wie Torten entwerfen und gestalten).
- **Arbeitszeit:** Der Arbeitstag von Konditoren und Konditorinnen beginnt meist sehr früh. Speiseeishersteller/innen sind dagegen meist zu den Öffnungszeiten des Betriebs tätig.
- **Ausbildungsdauer:** Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### Bäcker/in

#### Gemeinsamkeiten

- **Tätigkeit:** Als Bäcker/in stellt man wie als Speiseeishersteller/in Lebensmittel her und übernimmt Aufgaben im Verkauf. In beiden Berufen ist man vor allem praktisch tätig (z.B. Massen nach Rezept herstellen). Auch kaufmännische Aufgaben spielen in beiden Berufen eine Rolle (z.B. Zutaten einkaufen).
- **Arbeitsstätten:** Als Bäcker/in kann man wie als Speiseeishersteller/in z.B. in der Gastronomie beschäftigt sein.

#### Unterschiede

- **Tätigkeit:** Als Bäcker/in stellt man in erster Linie Erzeugnisse wie Brot, Gebäck und Feinbackwaren her und bedient dazu Backöfen. Als Speiseeishersteller/in arbeitet man dagegen mit Eismaschinen.
- **Arbeitszeit:** Der Arbeitstag von Bäckern und Bäckerinnen beginnt - anders als der von Speiseeisherstellern und -herstellerinnen - meist sehr früh.
- **Ausbildungsdauer:** Die Ausbildung dauert 3 Jahre.



### Fachkraft für Süßwarentechnik

Fachrichtungen: Dauerbackwaren, Konfekt, Schokolade, Zuckerwaren

#### Gemeinsamkeiten

- **Tätigkeit:** Als Fachkraft für Süßwarentechnik stellt man wie als Speiseeishersteller/in Süßwaren her. In beiden Berufen ist man vor allem praktisch tätig (z.B. Roh- und Zusatzstoffe verarbeiten).

#### Unterschiede

- **Tätigkeit:** Fachkräfte für Süßwarentechnik stellen im Gegensatz zu Speiseeisherstellern und -herstellerinnen eine große Spanne von Süßwarenprodukten her, je nach Fachrichtung z.B. Dauerbackwaren oder Konfekt. Dabei spielt der Umgang mit Technik im Vergleich zum Beruf Speiseeishersteller/in eine größere Rolle (z.B. Produktionsanlagen führen). Für die Fachkraft für Süßwarentechnik sind zudem prüfende sowie theoretisch-abstrakte Aufgaben wichtiger Bestandteil der Tätigkeit (z.B. Geschmacks- und Geruchstests durchführen, systematische Fehlersuche an Produktionsanlagen übernehmen). Dafür spielen kaufmännische Tätigkeiten kaum eine Rolle.
- **Arbeitsstätten:** Als Fachkraft für Süßwarentechnik ist man im Gegensatz zum Beruf Speiseeishersteller/in fast ausschließlich in Industriebetrieben beschäftigt.
- **Arbeitszeit:** Im Beruf Fachkraft für Süßwarentechnik arbeitet man häufig im Schichtdienst.
- **Ausbildungsdauer:** Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### Fachkraft für Lebensmitteltechnik

#### Gemeinsamkeiten

- **Tätigkeit:** Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik stellt man wie als Speiseeishersteller/in Nahrungsmittel her. In beiden Berufen ist man vor allem praktisch tätig (z.B. Roh- und Zusatzstoffe verarbeiten).

#### Unterschiede

- **Tätigkeit:** Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen Nahrungsmittelerzeugnisse aller Art her, z.B. auch aus Gemüse oder Fleisch. Im Vergleich zum Beruf Speiseeishersteller/in spielt der Umgang mit Technik eine größere Rolle (z.B. systematische Fehlersuche an industriellen Produktionsanlagen durchführen). Für Fachkräfte für Lebensmitteltechnik sind zudem prüfende sowie theoretisch-abstrakte Aufgaben wichtiger Bestandteil der Tätigkeit (z.B. Geschmacks- und Geruchstests durchführen, systematische Fehlersuche an Produktionsanlagen übernehmen). Kaufmännische Tätigkeiten dagegen führt man kaum aus.
- **Arbeitsstätten:** Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik ist man im Gegensatz zum Beruf Speiseeishersteller/in fast ausschließlich in Industriebetrieben beschäftigt.
- **Arbeitszeit:** Im Beruf Fachkraft für Lebensmitteltechnik arbeitet man häufig im Schichtdienst.
- **Ausbildungsdauer:** Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei

#### Gemeinsamkeiten

- **Tätigkeit:** Im Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei verkauft man wie viele Speiseeishersteller und -herstellerinnen Produkte im Laden bzw. an der Theke. Kaufmännische und praktische Aufgaben spielen somit in beiden Berufen eine Rolle.
- **Arbeitszeit:** Wie für Speiseeishersteller/innen richtet sich die Länge des Arbeitstages für Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei meist nach den Ladenöffnungszeiten. Samstagsarbeit ist üblich, teilweise auch Arbeit an Sonn- und Feiertagen.

#### Unterschiede

- **Tätigkeit:** Für Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei steht anders als für Speiseeishersteller und -herstellerinnen nicht die praktische, sondern die kaufmännische Tätigkeit im Verkaufsraum im Vordergrund. Im Unterschied zum Beruf Speiseeishersteller/in übernimmt man auch weniger kreative Aufgaben. Dafür spielen verwaltende und beratende Aufgaben eine größere Rolle (z.B. Kassieren, Warenbestand überwachen, Kunden bedienen).
- **Arbeitsstätten:** Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei arbeiten in erster Linie in Konditoreien, Confisereien oder Cafés oder Bäckereien, während Speiseeishersteller/innen neben Konditoreien vor allem in Eiscaféen oder Eisdieleen beschäftigt sind.



- **Ausbildungsdauer:** Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Der Beruf Speiseeishersteller/in und alle genannten Ausbildungsalternativen gehören dem Berufsfeld "Berufe mit Lebensmitteln" an. Weitere Berufe in diesem Berufsfeld findet man über die BERUFENET-Suche nach Berufsfeldern:

Produktion, Fertigung

Berufe, die speziell zu den persönlichen Stärken und den beruflichen Interessen passen, bietet das Selbsterkundungsprogramm von planet-beruf.de - MEIN START IN DIE AUSBILDUNG:

**BERUFE-Universum**

Internet: [http://www.planet-beruf.de/BERUFE-Universum.119.0.html?&type=8,](http://www.planet-beruf.de/BERUFE-Universum.119.0.html?&type=8)