

## Fachkraft für Speiseeis

<b>Besonderheit</b>	Ausbildungsberuf wird ab dem 1.8.2019 nicht mehr angeboten.
<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

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. Daneben bereiten sie kleine Gerichte und heiße Getränke zu. Zudem reinigen und warten sie die Geräte zur Eisherstellung und übernehmen organisatorische und kaufmännische Aufgaben.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Speiseeis finden Beschäftigung

- in Eiscafé, Eisdiele, Konditoreien und Restaurants mit eigener Speiseeisherstellung
- in Betrieben der handwerklichen Speiseeisproduktion
- bei Cateringunternehmen

#### Arbeitsorte:

Fachkräfte für Speiseeis arbeiten in erster Linie

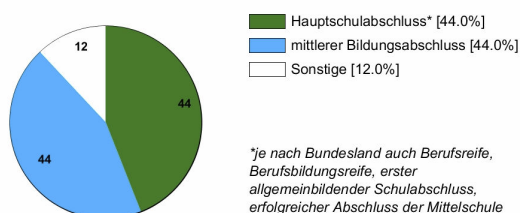
- in Küchen
- in Gasträumen und im Außenbereich von Eiscafé, Restaurants etc.
- in Verkaufsräumen, an Verkaufsständen im Freien

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Lager- und Kühlräumen und im Büro.

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss\*** oder **mittlerem Bildungsabschluss** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2017 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Kunden- und Serviceorientierung (z.B. beim Eingehen auf Kundenwünsche)
- 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)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Abwiegen von Zutaten und Bearbeiten von Zahlungsvorgängen)
- Physik/Chemie/Biologie (z.B. zum Verstehen der Prozesse der Eisherstellung)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

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

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

