

**Speiseeishersteller
Speiseeisherstellerin**

Ausbildungsrahmenplan

Zu vermittelnde Fähigkeiten und Kenntnisse

Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
1	Herstellen von Speiseeis (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Zuckerlösungen unterschiedlicher Dichte herstellen und verarbeiten b) Zutaten für Grundeismix nach vorgegebener und eigener Rezeptur auswählen und mischen c) Geschmack gebende Zutaten festlegen, dosieren und dem Grundeismix zufügen d) Eismix gefrieren e) Zeiten und Temperaturen für Pasteurisierverfahren bestimmen f) Pasteurisierverfahren den Eissorten entsprechend durchführen g) Reifeprozesse überwachen und steuern h) Dokumentationen nach rechtlichen Vorschriften erstellen
2	Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Eisbecher anrichten und garnieren b) Eismixgetränke zubereiten c) Fruchtmark herstellen d) Früchte zum Weiterverarbeiten und Dekorieren vorbereiten e) Fruchtdekor herstellen f) Obstsalat herstellen g) Sahneeisfüllungen und Halbeisfüllungen für Parfaits und Soufflés zubereiten h) Soßen auf Frucht- und Milchbasis herstellen i) Speiseeiserzeugnisse, insbesondere Eisbomben, Eistorten, Eisziegel und Eisdesserts, herstellen j) Krokant und Karamell herstellen und verarbeiten
3	Umgang mit Kunden, Beratung, Service und Verkauf (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes auf Kunden in Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik, Kleidung und Verhalten einschätzen und berücksichtigen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Verkaufsräume gastorientiert herrichten d) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte anwenden e) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> f) Kunden an Theke, Tisch und Büffet bedienen g) Kunden beraten h) Getränke, insbesondere Milchmixgetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladenvariationen, anrichten i) Produkte nach Kundenwunsch verpacken j) Kassivorgänge durchführen
4	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bisquitmasse anschlagen b) Waffelmassen herstellen c) Massen verarbeiten und backen d) Hippenmasse anrühren e) Baisermassen aufschlagen, einrühren und melieren f) Massen aufdressieren, trocknen und flämmen
5	Herstellen von kleineren Gerichten (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) klare und gebundene Suppen herstellen b) Salatvariationen zubereiten c) Toastvariationen herstellen d) Gerichte garnieren, dekorieren und präsentieren e) Aufläufe und Nudelgerichte zubereiten f) Backwaren mit Auflagen oder Füllungen zubereiten

Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Umweltschutz (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
5	Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur und Herstellungsanleitungen c) Aufgaben im Team planen und durchführen d) Arbeitsmaterialien zusammenstellen e) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten f) Zutaten auswählen und bereitstellen
6	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden d) Hygienepläne erstellen und anwenden e) Eigenkontrollen und Reinigungsarbeiten an Anlagen, Maschinen und Geräten sowie in Räumen durchführen und dokumentieren
7	Qualitätssichernde Maßnahmen (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen b) Ursachen von Fehlern ermitteln, Maßnahmen zur Beseitigung veranlassen c) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Bereich beitragen d) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen e) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern, Kennzeichnungsvorschriften beachten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> f) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden g) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen
8	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Anlagen, Maschinen und Geräte warten, reinigen und desinfizieren b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte bedienen d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen, Instandsetzung veranlassen
9	Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern b) Umverpackungen lagern und entsorgen c) Arten und Eigenschaften von Lebens- und Betriebsmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Lagerverfahren für Roh-, Hilfsstoffe und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden e) Wareneingangskontrollen durchführen f) Lagerbestände kontrollieren, Bestellungen einleiten
10	Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationstechnik bearbeiten b) Vorschriften zum Datenschutz beachten
11	Betriebsführung (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) Personaleinsatz planen und durchführen b) Personaldokumentationen führen c) Grundlagen von Konfliktlösungsstrategien anwenden d) Werbemaßnahmen durchführen e) Kostenkontrollen durchführen, kostenbewusstes Einsetzen von Personal, Materialien, Rohstoffen und Geräten anwenden f) Maßnahmen des Marketings, insbesondere Preis-, Produkt-, Kommunikations- und Vertriebspolitik durchführen g) Methoden der Preisbildung anwenden

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none">h) einfache Buchführung anwendeni) Lieferantenverbindung pflegenj) die Beachtung einschlägiger Rechtsvorschriften sichern