

Pressemitteilung**Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)****Andreas Pieper**

18.03.2014

<http://idw-online.de/de/news578111>Forschungs- / Wissenstransfer, Studium und Lehre
Gesellschaft, Pädagogik / Bildung
überregional**KORREKTUR: Mehr als Stracciaella und Vanille – Fachkraft für Speiseeis wird neuer Handwerksberuf**

Neuer Ausbildungsberuf ab dem 1. August 2014 Bereits ein Löffel Eis genügt, um Glücksgefühle im Gehirn auszulösen – das haben britische Hirnforscher vor kurzem herausgefunden. Was aber ist bei der handwerklichen Herstellung von Speiseeis oder Speiseeiserzeugnissen und im Umgang mit Gästen alles zu berücksichtigen, damit diese Glücksgefühle eintreten können? Das weiß in Zukunft die „Fachkraft für Speiseeis“. Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) hat jetzt im Auftrag der Bundesregierung gemeinsam mit den Sozialpartnern und Sachverständigen aus der betrieblichen Praxis eine neue dreijährige Berufsausbildung entwickelt.

In den ersten beiden Ausbildungsjahren werden die Auszubildenden gemeinsam mit dem Ausbildungsberuf „Fachkraft im Gastgewerbe“ beschult. Gegenstand des dritten Ausbildungsjahres sind dann Tätigkeiten rund um die handwerkliche Herstellung von Speiseeis.

Die neue Struktur ist das Ergebnis eines intensiven Diskussionsprozesses der Sozialpartner zum weiteren Umgang mit dem zweijährigen Ausbildungsberuf „Speiseeishersteller/-in“, dessen Erprobung zum 31. Juli 2014 enden wird. Grundlegend für die Entscheidung zugunsten des neuen dreijährigen Ausbildungsberufes war die Evaluation der Erprobungsverordnung durch das BIBB.

Die beruflichen Kompetenzen der Fachkraft für Speiseeis verknüpfen die Speiseeisherstellung mit dem professionellen Umgang mit Gästen. Die Zubereitung und Verarbeitung von Eismixturen unter Berücksichtigung hygienischer und lebensmittelrechtlicher Anforderungen sowie das Gestalten von Eistorten, Eisdesserts oder Eisbechern sind ein wesentlicher Bestandteil der Tätigkeit. Fachkräfte können zudem kleine Gerichte sowie Aufguss- und Heißgetränke zubereiten, Verkaufsräume herrichten und sind für die Beratung von Gästen qualifiziert. Warenwirtschaft sowie Werbung und Verkaufsförderung runden die Ausbildung ab. Im Hinblick auf eine mögliche Existenzgründung werden außerdem kaufmännische Grundlagen zur Führung eines Eiscafé vermittelt.

Fachkräfte für Speiseeis arbeiten in Betrieben, die handwerklich Speiseeis herstellen, in Eiscafé, Eisdielen und Konditoreien. Bundesweit wurden bislang jährlich rund 40 Ausbildungsplätze angeboten. Mit der neuen Ausbildung wird das Ziel verfolgt, weitere Ausbildungsbetriebe zu gewinnen und die Ausbildungszahlen in diesem Beruf deutlich zu erhöhen. Die Übernahmechancen für Fachkräfte sind gut.

Im Anschluss an die Ausbildung stehen verschiedene Aufstiegs- und Weiterbildungswege offen, so zum Beispiel zum/zur Verkaufsleiter/-in im Nahrungsmittelhandwerk, Hotelmeister/-in oder zum/zur Restaurantmeister/-in. Die modernisierte Ausbildungsordnung und der darauf abgestimmte, von der Kultusministerkonferenz (KMK) für den schulischen Teil der dualen Ausbildung entwickelte Rahmenlehrplan lösen – vorbehaltlich der Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt – zum 1. August 2014 die aus dem Jahr 2008 stammende Erprobungsverordnung „Speiseeishersteller und Speiseeisherstellerin“ ab.

Weitere Informationen zur neuen Ausbildungsordnung „Fachkraft für Speiseeis“ unter www2.bibb.de/tools/aab/aab_neue_berufe.php

Evaluation der Erprobungsverordnung unter www.bibb.de/veroeffentlichungen/de/publication/show/id/7025

Bildmaterial steht unter www.bibb.de/pressefotos zur Verfügung.

Ansprechpartner im BIBB:
Markus Bretschneider; E-Mail: bretschneider@bibb.de

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.