Speiseeiserzeuger*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Speiseeiserzeuger*innen sind im Gastgewerbe, in handwerklichen Betrieben und in Industriebetrieben beschäftigt und erzeugen verschiedene Speiseeissorten und Erzeugnisse aus Speiseeis (z. B. Eiscreme, Fruchteis, Eistorten). Je nach Rezept mischen sie die Zutaten, erhitzen sie in der Pasteurisierungsanlage und kühlen sie abschließend ab. Sie bedienen, überwachen und steuern Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Speiseeis und Portionierungs- und Verpackungsformen (z. B. Eisbecher, Eis am Stiel oder Haushaltspackungen). Speiseeiserzeuger*innen arbeiten in Betrieben, die Speiseeis herstellen, in Eiscafés und Konditoreien mit Berufskolleg*innen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften zusammen.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Speiseeiszutaten nach Rezept auswählen und zusammenstellen (z. B. Wasser, Milch, Fruchtzusätze, Vanille, Farb- und Geschmackstoffe)
- Zutaten in Rühr- und Mischanlagen mischen und anrühren
- Maschinen und Anlagen zur Speiseeiserzeugung steuern und bedienen
- Produktqualität überprüfen, Proben entnehmen
- Hygienevorschriften beachten
- Speiseeis in unterschiedlichen Portionen und Verpackungsformen abfüllen und verpacken
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen

Anforderungen

- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- chemisches Verständnis
- gutes Augenmaß
- Kommunikationsfähigkeit
- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- systematische Arbeitsweise

Ausbildung

Von Vorteil für die Ausübung dieses Berufes ist eine abgeschlossene Lehre als Konditorei (Zuckerbäckerei) (Lehrberuf) bzw. Koch / Köchin (Lehrberuf).

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft