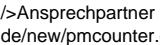




Mehr als Stracciatella und Vanille ? Fachkraft für Speiseeis wird neuer Gastronomieberuf

Mehr als Stracciatella und Vanille - Fachkraft für Speiseeis wird neuer Gastronomieberuf Die beiden ersten Ausbildungsjahre entsprechen mit einigen Ergänzungen dem Ausbildungsberuf "Fachkraft im Gastgewerbe". 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 Bereich der Gastronomie. 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 im professionellen Umgang mit Gästen und deren Beratung 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, Eisdiele 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 Übernahmekancen 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 

Pressekontakt

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)

53175 Bonn

bretschneider@bibb.de

Firmenkontakt

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)

53175 Bonn

bretschneider@bibb.de

Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) ist das anerkannte Kompetenzzentrum zur Erforschung und Weiterentwicklung der beruflichen Aus- und Weiterbildung in Deutschland. Das BIBB identifiziert Zukunftsaufgaben der Berufsbildung, fördert Innovationen in der nationalen wie internationalen Berufsbildung und entwickelt neue, praxisorientierte Lösungsvorschläge für die berufliche Aus- und Weiterbildung.