

Fachkraft für Speiseeis

Berufsbeschreibung

Die Fachkräfte für Speiseeis arbeiten in Eiscafé's oder Restaurants und Konditoreien mit Speiseeisherstellung. An sonnigen Tagen haben sie Hochkonjunktur! Sie bereiten mit großer Sorgfalt und unter Beachtung der Hygienevorschriften verschiedenste Sorten Eis zu – von Ananassorbet bis Zitroneneis. Dann portionieren sie das Eis in verschiedene Becher und Behälter und dekorieren es mit Früchten, Sahne oder selbst gemachte Saucen. Sie stellen Waffeln, Tiramisu, Meringues und Teigwaren her. Sie belegen Brötchen, überbacken Toasts und bereiten kleinere Speisen wie Suppen, Aufläufe oder Salate ebenso gekonnt zu.

Die Fachkräfte für Speiseeis sorgen dafür, dass immer alles rechtzeitig fertig wird, damit die Gäste nicht lange warten müssen. Sie bedienen die Gäste auch selbst und achten darauf, dass die Theke und der Verkaufsraum immer ansprechend aussehen. Sie kalkulieren den Lebensmittelbedarf und stellen Einkaufslisten zusammen. Sie verhandeln mit Lieferanten, übernehmen die Buchführung und legen die eigenen Preise fest. Am Ende des Tages reinigen sie alle Küchengeräte und Eismaschinen und entsorgen abgelaufene Lebensmittel.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Guter Geschmackssinn, Organisationstalent, Experimentierfreude, Sinn für Hygiene, Freude an Küchenarbeiten, freundlicher Umgang mit Kunden, Sinn für dekoratives Gestalten, Bereitschaft zu Wochenenddienst.

Ausbildung

3 Jahre: duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

Entwicklungsmöglichkeiten

Konditor/in, Restaurantmeister/in, Leitung eines Eiscafé's, Fachkraft im Gastgewerbe, Lebensmitteltechniker/in, Süßwarentechniker/in, Unternehmer/in.