

Speiseeiserzeuger*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/1080>

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 Pasteurierungsanlage 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.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- gutes Augenmaß

Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit

- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- Speiseeiszutaten nach Rezept auswählen und zusammenstellen (z. B. Wasser, Milch, Fruchtzusätze, Vanille, Farb- und Geschmacksstoffe)
- 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