

# SpeiseeiserzeugerIn

## BERUFSBESCHREIBUNG

SpeiseeiserzeugerInnen 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). SpeiseeiserzeugerInnen arbeiten in Betrieben, die Speiseeis herstellen, in Eiscafés und Konditoreien mit BerufskollegInnen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften zusammen.

## Ausbildung

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

## Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- 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

## Anforderungen

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