

# Einstiegsqualifizierung

## "Vorbereitung von Speiseeisprodukten"

### Tätigkeitsbereiche:

- Arbeitsorganisation und Hygiene
- Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten sowie Lebens- und Betriebsmitteln
- Vorbereiten und Verarbeiten von Speiseeis
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz

## Einstiegsqualifizierung „Vorbereitung von Speiseeisprodukten“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Arbeitsorganisation und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>• Arbeitsaufträge erfassen</li> <li>• Informationen beschaffen und nutzen, insbes. Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur und Herstellungsanleitungen</li> <li>• Arbeitsmaterialien zusammenstellen</li> <li>• Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden</li> <li>• Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden</li> <li>• lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden</li> </ul>
Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten sowie mit Lebens- und Betriebsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlagen, Maschinen und Geräte warten, reinigen und desinfizieren</li> <li>• Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten</li> <li>• Anlagen, Maschinen und Geräte bedienen</li> <li>• Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen, Instandsetzung veranlassen</li> <li>• Arten und Eigenschaften von Lebens- und Betriebsmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung berücksichtigen</li> </ul>
Vorbereiten und Verarbeiten von Speiseeis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerlösungen unterschiedlicher Dichte herstellen und verarbeiten</li> <li>• Zutaten und Grundeismix nach vorgegebener Rezeptur auswählen und mischen</li> <li>• Geschmack gebende Zutaten festlegen, dosieren und dem Grundeismix zufügen</li> <li>• Eismix gefrieren</li> <li>• Eismixgetränke zubereiten</li> <li>• Fruchtmark herstellen</li> <li>• Früchte zum Weiterverarbeiten und Dekorieren vorbereiten</li> <li>• Fruchtdekor herstellen</li> <li>• Obstsalat herstellen</li> </ul>
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>• berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>• Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>
Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mögliche Umweltbelastung durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>• für den Ausbildungsbetrieb geltenden Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>• Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>• Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>

Unternehmen X

## Betriebliches Zeugnis

**Teilnehmer/in** \_\_\_\_\_

geboren am.....in.....

Er/Sie hat in der Zeit vom .....bis.....an der

### **Einstiegsqualifizierung „Vorbereitung von Speiseeisprodukten“**

teilgenommen.

**Leistungsbeurteilung:**

---

---

---

---

**Beurteilungskriterien:**

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
planmäßiges Vorgehen bei der Aufgabenerfüllung					
fachgerechte Handhabung der Anlagen, Maschinen und Geräte					
Sorgfalt bei der Aufgabenbearbeitung					
Selbstständigkeit bei der Aufgabenerfüllung					
Einhaltung der Hygienevorschriften, Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Stempel**