

**Verordnung  
über die Entwicklung und Erprobung  
des Ausbildungsberufes Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin**

**vom 13. Mai 2007  
(veröffentlicht im Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 18 vom 16. Mai 2008)**

Auf Grund des § 6 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), der durch Artikel 232 Nr. 1 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, und des § 27 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074, 2006 I S. 2095), der durch Artikel 146 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

### **§ 1 Ausnahmeregelung**

Abweichend von § 4 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 Abs. 3 der Handwerksordnung dürfen Jugendliche unter 18 Jahren nach den nachfolgenden Vorschriften ausgebildet werden.

### **§ 2 Gegenstand und Struktur der Erprobung**

Zur Vorbereitung einer Ausbildungsordnung nach § 4 des Berufsbildungsgesetzes und § 25 der Handwerksordnung sollen insbesondere die Struktur und Inhalte eines neuen Ausbildungsberufes in der Speiseeisherstellung erprobt werden.

### **§ 3 Sachverständigenbeirat**

Zur Beobachtung der Erprobung ist auf Weisung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie und im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung ein Sachverständigenbeirat unter Federführung des Bundesinstituts für Berufsbildung zu bilden, dem die beteiligten Bundesministerien, das Bundesinstitut für Berufsbildung, die Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder, der Deutsche Gewerkschaftsbund sowie das Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung angehören. Dieser kann auch an der Vorbereitung einer Ausbildungsverordnung nach § 4 des Berufsbildungsgesetzes und § 25 der Handwerksordnung beteiligt werden.

---

## § 4 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert zwei Jahre und führt zu dem Abschluss Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin.

## § 5 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung zum Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

### A b s c h n i t t A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Herstellen von Speiseeis,
2. Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen,
3. Umgang mit Kunden, Beratung, Service und Verkauf,
4. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen und
5. Herstellen von kleineren Gerichten;

### A b s c h n i t t B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team,
6. Umsetzung von Hygienevorschriften,
7. Qualitätssichernde Maßnahmen,
8. Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten,
9. Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln,
10. Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik und
11. Betriebsführung.

---

## § 6 Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 7 und 8 nachzuweisen.
- (2) Die Berufsausbildung ist entsprechend dem Ausbildungsrahmenplan (Anlage) während der Dauer von vier Wochen wie folgt in überbetrieblichen Ausbildungsstätten zu ergänzen und zu vertiefen, sofern dies nicht im Ausbildungsbetrieb erfolgen kann:
  1. Im ersten Ausbildungsjahr zwei Wochen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten aus der Anlage Abschnitt A Nummer 4a bis c und Nummer 5a bis d,
  2. im zweiten Ausbildungsjahr zwei Wochen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten aus der Anlage Abschnitt A Nummer 4d bis f und Nummer 5d bis f.
- (3) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (4) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

## § 7 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen
  1. Vorbereiten, Herstellen und Servieren von Fruchteiserzeugnissen und
  2. Rezepturen und lebensmittelrechtliche Vorschriftenstatt.
- (4) Für den Prüfungsbereich Vorbereiten, Herstellen und Servieren von Fruchteiserzeugnissen bestehen folgende Vorgaben:

- 
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
    - a) Mengen bestimmen, Mischverfahren anwenden und ein verzehrfertiges Produkt herstellen,
    - b) Früchte zum Weiterverarbeiten und Dekorieren vorbereiten,
    - c) Erzeugnisse nach Vorgaben gestalten,
    - d) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten, einsetzen und reinigen und
    - e) Rezepturen zur Eisherstellung erläutern, zutreffende Fachausdrücke anwenden sowie hygienische und Belange von Kunden bei der Herstellung beachtenkann;
  2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe und ein auftragsbezogenes Fachgespräch durchführen;
  3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 120 Minuten. Die Prüfungszeit für das Fachgespräch beträgt höchstens 15 Minuten.
- (5) Für den Prüfungsbereich Rezepturen und lebensmittelrechtliche Vorschriften bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
    - a) Speiseeissorten bestimmen sowie Herstellungsanforderungen erläutern und
    - b) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwendenkann;
  2. der Prüfung soll Aufgaben schriftlich bearbeiten;
  3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

## § 8 Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff, vertraut ist. Die Ausbildungsordnung ist zugrunde zu legen.

---

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Herstellen von Produkten,
2. Kundenauftrag,
3. Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln,
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(3) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Produkten bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) Milcheis und Cremeeis,
  - b) Bisquit- oder Baisermasse und
  - c) eine Eisbombe oder eine Eistorte mit Halbgefrorenem

herstellen und dabei Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbstständig planen und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen und Rezepturen dokumentieren kann;

2. der Prüfling soll zwei servierfertige Prüfungsprodukte nach Nummer 1 Buchstabe a anfertigen sowie ein Produkt nach Nummer 1 Buchstabe b und ein Produkt nach Nummer 1 Buchstabe c in je einer Arbeitsprobe herstellen;
3. die Prüfungszeit beträgt 240 Minuten.

(4) Für den Prüfungsbereich Kundenauftrag bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfung soll nachweisen, dass er
  - a) Speiseeiserzeugnisse dekorieren und anrichten,
  - b) ein kleines warmes Gericht herstellen,
  - c) Heiß- und Kaltgetränke anrichten,
  - d) Kunden beraten, Bestellungen aufnehmen, Erzeugnisse servieren und Kassiervorgänge durchführen

kann;

2. der Prüfling soll eine Arbeitsaufgabe mit einer Gesprächssimulation durchführen;

- 
3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten; während dieser Zeit soll die Gesprächssimulation innerhalb von höchstens 10 Minuten durchgeführt werden.
- (5) Für den Prüfungsbereich Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
    - a) betriebs- und produktbezogene Problemstellungen analysieren, bewerten und lösen,
    - b) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden,
    - c) Marketingmaßnahmen durchführen und
    - d) Preise berechnenkann;
  2. der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten;
  3. die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.
- (6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;
  2. der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten;
  3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
- (7) Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:
- |  |             |
|--|-------------|
| 1. Herstellen von Produkten                                | 40 Prozent, |
| 2. Kundenauftrag   | 20 Prozent, |
| 3. Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln | 30 Prozent, |
| 4. Wirtschafts- und Sozialkunde                            | 10 Prozent. |
- (8) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen
1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
  2. im Prüfungsbereich Herstellen von Produkten mit mindestens „ausreichend“,

- 
3. in mindestens zwei der übrigen Prüfungsbereiche mit mindestens „ausreichend“ und
  4. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet worden sind.
- (9) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

### **§ 9 Fortsetzung der Berufsausbildung**

Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin kann in einem der folgenden Ausbildungsberufe fortgesetzt werden:

1. Konditor/Konditorin nach den Vorschriften für das zweite und dritte Lehrjahr,
2. Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Konditorei, nach den Vorschriften für das zweite und dritte Lehrjahr,
3. Fachkraft im Gastgewerbe nach den Vorschriften für das zweite Ausbildungsjahr.

Dabei kann die Abschlussprüfung nach § 8 als Zwischenprüfung angerechnet werden.

### **§ 10 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Die bei Außerkrafttreten dieser Verordnung bestehenden Berufsausbildungsverhältnisse können nach den Vorschriften dieser Verordnung zu Ende geführt werden.

### **§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2008 in Kraft mit Ausnahme des § 10 am 31. Juli 2013 außer Kraft.

Berlin, den 13. Mai 2008  
Der Bundesminister für Wirtschaft und Technologie  
In Vertretung  
Otremba