

§ 4 EisAusbV — Struktur und Inhalte der Berufsausbildung

Speiseeischkraftausbildungsverordnung

Historische Fassung: Stand 10.06.2019 bis 01.08.2019. Dies ist nicht die aktuelle Fassung.

- (1) Die Berufsausbildung zur Fachkraft für Speiseeis gliedert sich in
1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
 2. integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (2) Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
1. Umgang mit Gästen; Beratung und Verkauf,
 2. Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern; Arbeitsplanung,
 3. Hygiene,
 4. Küchenbereich,
 5. Servicebereich,
 6. Büroorganisation und -kommunikation,
 7. Warenwirtschaft,
 8. Werbung und Verkaufsförderung,
 9. Wirtschaftsdienst,
 10. Herstellen von Speiseeis,
 11. Verarbeiten von Speiseeis sowie Gestalten von Erzeugnissen,
 12. kaufmännische und wirtschaftliche Grundlagen zum Führen eines Eiscafés sowie
 13. Planung und Kontrolle von Kosten und Leistungen.
- (3) Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:
1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
 2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
 4. Umweltschutz.

Zitiervorschlag: § 4 EisAusbV

Quelle: Bundesamt für Justiz (Archivstand), abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/EisAusbV/4>