

Lehrplan Ausbildungslehrgang für Speiseeishersteller/ Speiseeisherstellerin

Modul 1

Arbeitsorganisation, Qualitätssicherungssysteme und Rechtsvorschriften

Dieses Modul umfasst mindestens 20 Stunden theoretischen Unterricht betreffend

- Umweltschutz
- Unfallverhütung
- Arbeitsschutz und -sicherheit
- Rechtsvorschriften zur Abfallentsorgung
- Hygienerichtlinien
- HACCP
- Etikettierung
- alle gesetzlichen berufsspezifischen Bestimmungen

Modul 2

Rohstoffkunde

Dieses Modul umfasst mindestens 40 Stunden theoretischen Unterricht betreffend

- Rohstoffkunde allgemein
- biologische, chemische und physikalische Aspekte der Zutaten und Halbfertigprodukte
- gesetzlich zulässige Emulgatoren, Verdickungs- und Geliermittel
- Berechnung der auszuwiegenden Zutaten

Modul 3

Wirtschaftskunde

Dieses Modul umfasst mindestens 20 Stunden theoretischen Unterricht betreffend

- Kundenorientierung
- Bilanz und Kostenanalyse
- Grundkenntnisse im Bereich Marketing

Modul 4

Praktischer Unterricht

Dieses Modul umfasst mindestens 40 Stunden Unterricht betreffend

- Herstellung von Fruchteis
- Herstellung von Milcheis
- Herstellung von Eis mit Ei