



Meisterprüfungs- programm

für Speiseeishersteller/-in

FACHTHEORIE UND FACHPRAXIS

Genehmigt mit
Dekret Landesrätin
Nr. 296 vom 31.01.2013

Amtsdirktorin
Dr. Cäcilia Baumgartner



TEIL 1: FACHTHEORIE

Das Programm für den fachtheoretischen Prüfungsteil besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1: Ernährungslehre**
- Modul 2: Arbeitskunde**
- Modul 3: Rohstoffkunde, Biologie, Physik, Chemie**
- Modul 4: Fachrechnen**
- Modul 5: Kundenorientierung**

Der Durchschnitt der einzelnen Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachtheoretischen Teils der Meisterprüfung für Speiseeishersteller. Alle Einzelmodule müssen bestanden werden.

Modul 1: Ernährungslehre

Ziele:

Die Kandidaten

- > kennen die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln;
- > kennen die Hauptinhaltsstoffe und die Wert gebenden Faktoren der einzelnen Lebensmittelgruppen;
- > kennen die wichtigsten Verdauungspassagen und -organe;
- > stellen Zusammenhänge zwischen Ernährung und Stoffwechselstörungen her;
- > ermitteln den Energiebedarf von Personengruppen;
- > diskutieren Ernährungsformen kritisch;
- > erkennen anhand von Stoffwechselbildern, Bedarf, Mangel, Ernährungsform und eventuelle Nahrungsergänzungen.

Lerninhalte:

- > Inhaltstoffe der Nahrungsmittel
- > Stoffwechsel und Verdauung des Menschen
- > Ernährungsabhängige Krankheiten und Allergien
- > Energie- und Nährstoffbedarf
- > Ernährungsgrundsätze
- > Ernährungsformen
- > Neue Lebensmittel (Functional food, Nahrungsergänzungsmittel,...)

Prüfung:

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und dauert maximal 3 Stunden.

Modul 2: Arbeitskunde

Ziele:

Die Kandidaten

- > kennen die Bestimmungen für die Sicherheit am Arbeitsplatz und Maßnahmen zur Unfallverhütung;
- > kennen die Anwendung und Funktionsweise von Kochgeräten, Geräten zur Pasteurisierung, Aufbewahrungsbehältern, Eismaschinen und allen anderen Maschinen, die für die Herstellung und Konservierung von Speiseeis und ähnlichen Erzeugnissen verwendet werden;
- > kennen die Richtlinien über das Reinigen und Desinfizieren der Maschinen, Maschinenteile, allgemeinen Arbeitsutensilien und des Arbeitsraumes;
- > kennen die grundlegenden Verhaltensregeln bezüglich persönlicher Hygiene, Gebrauch der Arbeitsgeräte und Behandlung der Produkte;
- > kennen die Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe;
- > können die Speiseeissorten in Creme- und Fruchteis, Milch- und Sahneeis, Sorbet, Soft-Eis und Wassereis unterscheiden und erklären, mit besonderem Augenmerk auf Form, Farbe und Aufmachung der Erzeugnisse;
- > wissen über die verschiedenen Eisgrundmassen Cremeeis, Milcheis und Fruchteis Bescheid und kennen die unterschiedlichen Herstellungsverfahren und Arbeitsprozesse;
- > können das Pasteurisieren und Homogenisieren der Eismischungen beschreiben und erklären;
- > können die Herstellung von halbgefrorenem Fruchteis („granita“) in jeder Qualität und jedem Geschmack beschreiben;
- > können die Arbeitstechniken zur Herstellung von Erzeugnissen mit Speiseeis als Zutat erklären, z.B. Torten, Baumtorten („tronchi“), Eistorten und Eisplätzchen, gefrorenen Spezialitäten wie Desserts, verschiedene Cremes, Joghurt, andere Süßspeisen und verschiedene Eisbecherkreationen;
- > wissen Bescheid über die Herstellung von „frozen yogurt“ und weiteren Eisspezialitäten;
- > kennen die Erzeugung von Mixgetränken, Eis-Shakes und Graniten;
- > kennen den Vorgang des physikalischen Reifens des Speiseeismixes;
- > wissen über die Prozesse des Gefriervorganges und Einfrieren, Tiefkühlen und Härten Bescheid;
- > kennen Techniken, um Rohstoffe und fertige Produkte haltbar zu machen;
- > können die eigenen Produkte und Erzeugnisse in verschiedenen Formen und Aufmachungen präsentieren;
- > fertigen Dekorationen aus verschiedenen Lebensmitteln;
- > kennen die HACCP-Richtlinien bzgl. Eigenkontrolle hinsichtlich der Hygiene und des fertigen Produktes;
- > haben Grundkenntnisse über das Verpackungsmaterial.

Lerninhalte:

- > Arbeitssicherheit, Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- > HACCP und Hygienerichtlinien
- > Lebensmittelgesetze
- > Umweltschutz und Abfallentsorgung
- > Möglichkeiten der Energieeinsparung
- > Rückverfolgbarkeit der Inhaltsstoffe
- > Milcheis, Cremeeis, Sahneeis, Fruchteis, Eistorten, Eisbomben, Halbgefrorenes, Sorbet

Prüfung:

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und dauert maximal 3 Stunden.

Modul 3: Rohstoffkunde, Biologie, Physik, Chemie

Rohstoffkunde

Ziele:

Die Kandidaten

- > kennen die einzelnen Rohstoffgruppen;
- > kennen die entscheidenden Qualitätskriterien der einzelnen Rohstoffe;
- > kennen die Hauptinhaltsstoffe der einzelnen Rohstoffe;
- > kennen die Roh- und Hilfsstoffe;
- > kennen die Zutaten und Grundrezepte für die Herstellung von kalorienarmem Speiseeis;
- > kennen die Rohstoffe für die Herstellung von Vollwerteis;
- > wissen über die Verwendung von Farbstoffen und Aromen;
- > kennen die Herstellung und Herkunft der Lebensmittel.

Lerninhalte:

Nahrungsmittelgruppen:

- > Eier (frische, gefrorene, pasteurisierte Eier, Eipulver)
- > Speisefette
- > Milch und Milchprodukte (Vollmilch, Dauermilch, Magermilch, Magermilchpulver, Vollmilchpulver) und Milchfolgeprodukte (Rahm oder Milchcreme, Butter)
- > Obst (einheimische und exotische Früchte, konserviertes Obst)

Roh- und Hilfsstoffe:

- > Zucker, Süßungsmittel, (Saccharose, Invertzucker, Glukose oder Dextrose, Honig, Laktose, Sorbitol)
- > Kakao und Kakaoerzeugnisse (Pulver, Creme, Kakaobutter, Schokolade)
- > Marzipan

Biologie, Physik, Chemie

Ziele:

Die Kandidaten

- > kennen die Wirksamkeit, Verwendungsmöglichkeit und Beschaffenheit von Zusatzstoffen, besonders von:
 - Bindemitteln
 - Stabilisatoren (internationale Kurzbezeichnungen, Verdickungs- und Geliermittel)
 - Emulgatoren
 - Geschmacksverstärkern.

Lerninhalte

- > Theoretische, praktische und die dem Gesetz konforme Anwendung von Emulgatoren, Stabilisatoren, Bindemitteln und Zusatzstoffen
- > Gesetzlich zulässige Emulgatoren, Verdickungs- und Geliermittel
- > Biologische, chemische und physikalische Aspekte der Zutaten und der behandelten Halbfertigprodukte

Prüfung:

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und dauert maximal 3 Stunden.

Modul 4: Fachrechnen

Ziele:

Die Kandidaten

- > verkleinern und vergrößern Mengenangaben der betriebseigenen Rezepturen;
- > berechnen Speiseeismischungen;
- > kalkulieren das Produktsortiment;
- > errechnen den Nährwert der angebotenen Erzeugnisse;
- > berechnen den Energiewert.

Lerninhalte:

- > Prozentrechnen
- > Rechnen mit der Schlüsselzahl (vergrößern und verkleinern von Rezepturen)
- > Mischungsrechnungen
- > Nährwertberechnungen
- > Energiewertberechnungen

Prüfung:

Die Lernzielkontrolle erfolgt in Form einer Aufgabenstellung, die sich an der Arbeitsrealität des Kandidaten orientiert. Die Prüfungskommission stellt die Aufgaben, die vom Prüfungskandidaten in Heimarbeit bearbeitet und bei der Prüfung vorgestellt wird.

Anschließend stellt die Kommission vertiefende Fragen zum Thema.

Das Prüfungsgespräch dauert maximal 30 Minuten.

Modul 5: Kundenorientierung

Kundenorientierung

Ziele:

Die Kandidaten

- > können mit Kunden und externen Bezugspersonen professionell umgehen und Gespräche führen;
- > können einfache berufliche Gespräche in italienischer Sprache führen;
- > nehmen Kundenreklamationen ernst, analysieren diese und finden gemeinsam mit dem Kunden zufrieden stellende Lösungen;
- > suchen nach Wegen, Kunden zu gewinnen und diese an das Unternehmen zu binden.

Lerninhalte:

- > Kommunikation mit externen Personen und Institutionen (Kunden, Lieferanten, Banken, Behörden usw.)
- > Kunden gewinnen und Kunden binden
- > Sprache als bestes Verkaufsinstrument
- > Beratung von Kunden
- > Reklamationen und schwierige Kunden
- > Rückmeldung und Auswertung

Prüfung

Die Modulprüfung findet in mündlicher Form statt. Sie besteht aus zwei Rollenspielen und der Reflexion darüber.

1. Komplexes Kundengespräch in deutscher Sprache (z.B. Beschwerde, Beratung, Zusatzverkauf);
2. Einfaches Kundengespräch in italienischer Sprache (einfache Alltagssituation, z.B. Erstkontakt).

Die Prüfung dauert insgesamt ca. 30-40 Minuten.

TEIL 2: FACHPRAXIS

Das Programm für den fachpraktischen Teil besteht aus 2 Modulen:

- Modul 1: Erzeugnisse des täglichen Bedarfs im Speiseeis-Angebot einer Eisdiele**
Modul 2: Eistorte als Meisterstück

Der Durchschnitt der beiden Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachpraktischen Teils der Meisterprüfung für Speiseeishersteller/-in. Wobei beide Einzelmodule positiv bewertet sein müssen.

Modul 1: Erzeugnisse des täglichen Bedarfs im Speiseeis-Angebot einer Eisdiele

Ziele:

Die Kandidaten

- > stellen Speiseeisgrundmassen her;
- > pasteurisieren die vorbereiteten Grundmassen;
- > unterscheiden Fruchteis auf Wasser- oder Milchbasis;
- > berechnen die Rezepturen;
- > schmecken die Grundmassen ab;
- > gefrieren die vorbereiteten Eissorten;
- > stellen Eistorten, Eisbomben her;
- > füllen Parfaits und Halbgefrorenes ab;
- > stellen verschiedene Saucen her (Frucht- Karamell und Schokoladensauce);
- > stellen verschiedene Massen her (leichte Massen, Dekormassen, Spezialmassen);
- > üben den Umgang mit Kuvertüre zur Herstellung von Dekor;
- > kreieren verschiedene Eisbecher.

Lerninhalte:

- > Cremeeis
- > Milcheis mit Ei
- > Milcheis ohne Ei
- > Sahneeis
- > Fruchteis auf Wasserbasis
- > Fruchteis auf Milchbasis
- > Eisparfait
- > Eistorte
- > Eisbomben
- > Cassata
- > Zuccotti
- > Sorbet
- > Eisbecher
- > Löffelbiskuit
- > Omelettes
- > Biskuit- Wienermasse

- > Schaummasse (Meringage)
- > Spezialmassen
- > Schokoladesauce
- > Fruchtsauce
- > Karamellsauce
- > Ganache
- > Fruchtgelee

Prüfung

1. Der Kandidat stellt 2 verschiedene Eissorten seiner Wahl her, die er im weiteren Prüfungsverlauf für seine Eistorte (Meisterstück) verwenden muss. Dazu muss eine Eisberechnung mit den genauen Werten der Inhaltsstoffe beigelegt werden.
2. Der Kandidat bekommt von der Kommission ein unvollständiges Rezept; dies muss er berechnen und daraus das geforderte Speiseeis herstellen und gefrieren.

Modul 2: Eistorte als Meisterstück

Ziele:

Die Kandidaten

- > berechnen Rezepturen für ihre Eistortencreation;
- > stellen die Eismassen her und schmecken diese ab;
- > gefrieren die Eismassen;
- > setzen die Eistorten ein;
- > stellen den Dekor für die Meisterstück Eistorte her;
- > dekorieren die Meisterstück Eistorte;
- > stellen die zweite Eistorte (ohne Dekoration) der Kommission zur Verkostung vor.

Lerninhalte:

- > Biskuitmassen
- > Dekormassen
- > Einfülltechniken
- > Eistorten
- > Dekor für Eistorten

Prüfung

Der Kandidat bereitet aus den selbst hergestellten Eissorten 2 identische Eistorten zu. Eine davon stellt er ohne Dekor der Kommission zur Verkostung vor, die zweite Torte ist das Meisterstück: Eistorte mit Dekor, Durchmesser 22 cm. Diese dekoriert der Kandidat vor Ort und präsentiert die Arbeit.

Der Kandidat wählt das Thema der Torte selbst.

Er reicht spätestens 4 Wochen vor Prüfungsbeginn eine detailgetreue Werkzeichnung des Meisterstücks und eine Kostenrechnung des Wareneinsatzes bei der Prüfungskommission ein.

Der Durchschnitt der beiden Teilnoten ergibt die Endbewertung des fachpraktischen Teils der Meisterprüfung für Speiseeishersteller/-in, wobei ein erfolgreicher Abschluss nur dann gegeben ist, wenn beide Einzelnoten positiv bewertet wurden.

Zur Durchführung der praktischen Prüfung sind eine Arbeitszeit von 8 Stunden vorgesehen.

Das Labor muss anschließend vom Kandidaten gereinigt werden, wobei die Kommission auf die Hygienerichtlinien bzgl. Reinigung und Desinfektion der Geräte und Maschinen achten wird.

Der Meisteranwärter bringt folgende Erzeugnisse mit:

- a) Biskuit und/oder Einlagen für die Eistorte **müssen** mitgebracht werden.
- b) Alle Rohstoffe, außer Milch, Eier, Zucker und Sahne **müssen** ebenfalls selbst mitgebracht werden.
- c) Frische oder gefrorene Früchte **dürfen** mitgebracht werden.
- d) Alle Rohstoffe zur Herstellung des Tortendekors **müssen** mitgebracht werden.
- e) Dekormaterialien zur Präsentation der Erzeugnisse **dürfen** mitgebracht werden.