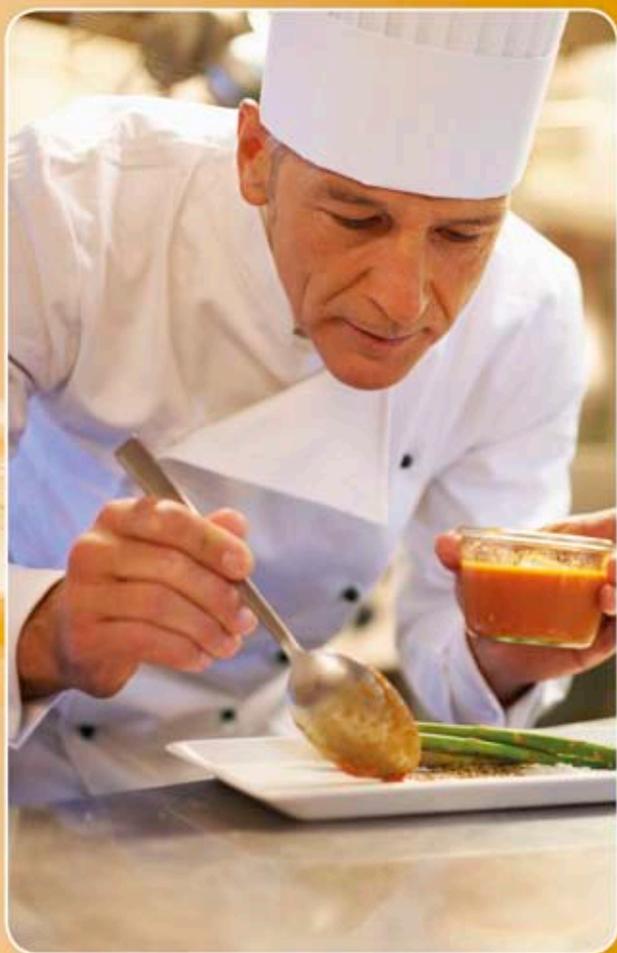


irgendwas
...mit

Essen und Trinken

Die wichtigsten Ausbildungen,
Studiengänge und Berufe



Manfred Engl



EDITION AUMANN

Manfred Engl

Irgendwas mit...

Essen & Trinken

Die wichtigsten Ausbildungen, Studiengänge und Berufe



Der Herausgeber Dipl.-Hdl. Ulrich Aumann schaut auf eine über 20-jährige Erfahrung in der Erstellung berufskundlicher Schriften in leitender Position zurück. Er steht für die Sorgfalt der ausgewählten Texte.



EDITION AUMANN

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar

1. Auflage 2013

Alle Rechte vorbehalten
© A7-24 Aumann GmbH, Coburg

Gesamtherstellung und Verlag:
A7-24 Aumann GmbH, Edition Aumann
Mohrenstraße 26, 96450 Coburg
Tel. 09561-357 60 88, Telefax 09561-3575080
E-Mail: service@edition-aumann.de, Internet: www.edition-aumann.de



Titelgestaltung: Alexandra Krug
Satz: Alexandra Krug, www.grafiar.de
Grafiken: Alexandra Krug; fotolia.com © raven
Umschlagabbildungen: © fotolia – Yuri Arcurs
Druck: P&P Printmanagement, Trabelsdorf

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlages in irgendeiner Form reproduziert, in eine andere Sprache übersetzt, in eine maschinenlesbare Form überführt oder in körperlicher oder unkörperlicher Form vervielfältigt, bereitgestellt oder gespeichert werden. Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Eigennamen, Warenbezeichnungen oder sonstigen Bezeichnungen in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutzgesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Das Werk ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Für Vollständigkeit, Fehler, Auslassungen u. ä. kann, insbesondere wegen der schnellen Veränderungen in Gesellschaft, Beruf, Bildung, Wirtschaft und Technik, keine Haftung übernommen werden. Vorschläge zur Verbesserung des Inhalts und der Nutzung werden gerne entgegen genommen.

ISBN 978-3-942230-21-6



Vorwort –	<i>„Irgendwas mit ... Essen & Trinken“</i>	9
Einleitung –	<i>Der Umgang mit Lebensmitteln immer eine verantwortliche Tätigkeit</i>	10
Zum Sprachgebrauch		12
1.0	Ausbildungsberufe, bei denen Essen & Trinken eine wichtige Rolle spielen	14
1.1	Anerkannte Ausbildungsberufe im Dualen System	15
Bäcker/in	17
Brauer/in und Mälzer/in	19
Brenner/in	21
Chemielaborant/in in der Nahrungsmittelindustrie	22
Destillateur/in	23
Fachkräfte für Fruchtsafttechnik	24
Fachkräfte im Gastgewerbe	26
Fachkräfte für Lebensmitteltechnik	28
Fachkräfte für Süßwarentechnik	30
Fachkräfte für Süßwarentechnik der Fachrichtung Dauerbackwaren	31
Fachkräfte für Süßwarentechnik der Fachrichtung Konfekt	32
Fachkräfte für Süßwarentechnik Fachrichtung Schokolade	32
Fachkräfte für Süßwarentechnik der Fachrichtung Zuckerwaren	32
Fachleute für Systemgastronomie	33
Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei	34
Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischer	36



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Konditorei.....	37
Fischwirt/in.....	37
Fleischer/in.....	39
Gärtner/in	41
Gärtner/in – Fachrichtung Gemüsebau.....	42
Gärtner/in – Fachrichtung Obstbau.....	43
Hauswirtschaftler/in.....	44
Hotelfachmann/-frau	45
Hotelkaufmann/-frau	47
Kaufmann/frau im Einzelhandel.....	49
Koch/Köchin.....	51
Konditor/in.....	53
Landwirt/in, Almbauer/bäuerin	54
Milchtechnologe/in.....	56
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in.....	59
Müller/in – Verfahrenstechnolog(e/in)	
Mühlen und Futtermittel	60
Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau	62
Revierjäger/in	64
Speiseeishersteller/in	66
Tierwirt/in.....	67
Tierwirt/in Geflügel.....	68
Tierwirt/in Imker.....	69
Tierwirt/in Rinderhaltung.....	69
Tierwirt/in Schäfer.....	70
Tierwirt/in Schweinehaltung	70
Weinküfer/in	71
Winzer/in.....	72



1.2	Ausbildung nach 3 66 BBiG (§ 42 HwO) für Menschen mit einer Behinderung	74
	Beikoch/Beiköchin	75
	Fachpraktiker für Bäcker/in.....	77
	Fachpraktiker für Fleischer/in	78
	Fachpraktiker/in im Nahrungsmittelverkehr	79
1.3	Ausbildungsberufe an Berufsfachschulen	81
	Berufsfachschule Gastronomie	81
	Berufsfachschule Agrarwirtschaft.....	81
	Assistent/in der Systemgastronomie.....	82
	Servicekraft.....	83
	Diätassistent/in.....	85
2.0	Studiengänge	88
2.1	Duale Studiengänge	88
2.2	Grundständige Bachelor- und Master-Studiengänge	90
	Studium Ernährungswissenschaft	91
	Studium Getränketechnologie.....	92
	Studium Landwirtschaft, Pflanzenwissenschaften, Agrarwissenschaften, Landbau, Weinbau	94
	Studium Weinbau und Oenologie (Bachelor)	95
	Studium Ingenieur/in für Weinbau	96
	Studium Lebensmittelchemie.....	97
	Studium Lebensmitteltechnik (Verpackungstechnologie).....	99
	Studium Ökotrophologie	100
	Studium Lebensmittelmanagement	102



3.0 Die wichtigsten Fortbildungen im Bereich Essen & Trinken	105
Barkeeper, Barmixer, Bartender	105
Betriebsbraumeister/innen.....	107
Biokoch/-köchin	109
Brau- und Getränketechnologe/in	110
Brauer- und Mälzmeister/in.....	111
Diabetesberater/in	112
Fachkraft - Brennereiwesen.....	114
Fütterungsberater/in Nutztiere.....	115
Geprüfte/r Weinfachberater/in.....	116
Getränkebetriebsmeister/in	117
Industriemeister/Industriemeisterin Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke	119
Käsesommelier	120
Kellermeister/in	122
Küchenchef/in	123
Meister/in im Nahrungsmittelhandwerk.....	124
Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in	125
Restaurantmeister/in	127
Techniker/in Hauswirtschaft und Ernährung	128
Techniker/in Lebensmitteltechnik	130
 4.0 Sonstige Berufe, Spezialberufe im Bereich Essen & Trinken	 133
Assistent/in für Lebensmittelkontrolle.....	133
Barista	134
Buffetkraft	135
Catering-Manager.....	136
Eiskonditor/in	138



Entremetier	139
Ernährungsberater/in	140
Fachjournalist/in für Essen und Trinken	142
Fachkraft im Getreide-, Ölsaat- & Futtermittelhandel.....	143
Fachverkäufer/in – Reform- und Diätwaren	144
Fischverarbeiter/in.....	145
Fleischzerleger/in	146
Food and Beverage Manager	147
Food Chain Manager/in.....	149
Fotograf/in Kochbücher	150
Futtermeister/in.....	152
Gardemanager/in.....	153
Griller/in	154
Kiosk-/Imbissverkäufer/in.....	155
Kopfschlächter/in	156
Küchenmeister/in	157
Melker/in	158
Nahrungs- und Genussmittelkoster/in.....	159
Patissier/Pâtissière	160
Pizzabäcker/in	161
Poissonnier/in	
(Fischgerichte, Gerichte mit Schalen- oder Krustentieren).....	162
Rotisseur/in (gebratene, gegrillte oder frittierte Gerichte)	163
Saucier (Fonds, Soßen und Buttermischungen)	164
Schiffskoch/köchin	165
Sommelier/Somelier.....	166
Sous Chef/in	168
Spezialitätenkoch/köchin	169
Steward/ess, Flugbegleiter/in.....	170
Teigmacher/in	171
Weinbauberater/in.....	172
Weinprüfer/in.....	173
Zugsteward/ess.....	174



5.0	Weiterbildungsmöglichkeiten	175
6.0	Praktika	176
7.0	Ausbildung oder Studium im Ausland	177
8.0	Ausblick	178
9.0	Hilfreiche Informationen und Links	179
9.1	Medien der Bundesagentur für Arbeit	179
9.2	Online Infos der Länder	180
9.3	Schule und Berufswahl	182
9.4	Informationen aus dem Bereich Essen & Trinken	185
10.0	Verzeichnis der Berufe und Studiengänge	186





Vorwort – Irgendwas mit Essen & Trinken

Sie stellt sich jedem immer wieder, die Frage nach dem Beruf. Das Wichtigste sollte hierbei sein, dass sie angstfrei und ohne Druck gestellt wird. Und es sollten ihr Fragen vorausgehen wie: „Was macht mir Spaß? Wofür interessiere ich mich? Wofür stehe ich gerne morgens auf?“

Nach Ordnung der Ergebnisse überlegen Sie, welche Berufe infrage kommen. Und dann entscheiden Sie sich – nicht halbherzig und vorläufig, sondern bewusst und konsequent. Das wäre der Idealfall, leider fallen nur wenige eine solche Entscheidung tatsächlich. Es wäre gut, wenn es mehr täten.

Dieses Buch soll sie dazu anstoßen. Vor allem diejenigen, die sich schon zu einem Tätigkeitsbereich wie Essen oder Trinken hingezogen fühlen, ja, eigentlich schon in dieser Richtung sicher sind. Wer ein Ziel hat, der entwickelt ein Gespür dafür, ob er auf dem richtigen Weg ist. Wer sich mit 20 entschieden hat, Chefkoch zu werden, der kann es mit 30 geschafft haben. Dann kann man sich ein neues Ziel setzen.

Erst wer sich bewusst auf einen Weg einlässt, entdeckt konkrete Chancen – und kann auch mal aus einem Fehler lernen. Und ob ein gelernter Bäcker tatsächlich auch als Bäcker arbeitet, oder beispielsweise als Fachkraft für Schokoladeprodukte, das liegt in seinen Händen.

Insbesondere Studenten wird oftmals erst gegen Ende ihres Studiums klar, was sie damit eigentlich machen wollen. Strategisch besser wäre es aber, sich etwas früher damit auseinanderzusetzen.

Überlegen Sie für sich: Mache ich dieses Projekt oder jenes Praktikum, weil es mich meinen Wünschen wirklich näher bringt, oder lenke ich mich damit bloß von einer Entscheidung ab? Dann ist es wichtiger, erst mal zu überlegen, wo es hingehen soll, sich ein Ziel zu setzen.



Der Umgang mit Lebensmittel – immer ein verantwortliche Tätigkeit!

Brot, Joghurt, Honig, Apfelschorle, Süßigkeiten – Lebensmittel gibt es überall zu kaufen. Doch wer stellt sie eigentlich her?

Wer sich für die Herstellung von Lebensmitteln begeistern kann, ist in der Ernährungsindustrie genau richtig. Selbstverständlich auch in traditionell kleineren Handwerksbetrieben wie Fleischereien, Bäckereien oder auch Konditoreien.

In den Bereichen „Ernährung“ und „Versorgung“ finden sich unterschiedlichste Berufe: Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Fruchtsafttechniker/innen, Brauer/innen oder Milchtechnologe/innen. Alle gewinnen sie stark an Bedeutung. Das betrifft vor allem die Verbindung zwischen Ernährung und Gesundheit, das Qualitätsmanagement und die Vermittlung von Ernährungskennnissen.

In diesen Bereichen sind in jüngerer Zeit viele neue Berufsbilder mit neuen, anerkannten Ausbildungs- oder Weiterbildungsmöglichkeiten entstanden – der des Käsesommelier zum Beispiel, oder auch Ökotrophologie oder Lebensmittelchemie. Die Lebensmittelindustrie ist eine zuverlässige Branche mit sicheren Arbeitsplätzen, schon aus dem Grund, da Menschen tagtäglich essen und trinken. Und die entsprechenden Ausbildungsmöglichkeiten sowie das berufliche Weiterkommen sind sehr gut.

Am Arbeitsmarkt sind Fachleute in der Lebensmittelproduktion, Verpflegung und Ernährung mit Kenntnissen der Analytik, Qualitätssicherung, Gesundheit, Ökonomie, Unternehmensführung und des Rechtswissens stark gefragt. Die beste Voraussetzung für einen der vielen Berufe ist dabei die Leidenschaft und die Freude am Umgang mit Ess- und Trinkprodukten.



Der folgende Band beginnt mit der Vorstellung von Berufsausbildungen des dualen Systems und Ausbildungen an Berufsfachschulen, sowie Berufsvorschläge für behinderte Menschen.

Kapitel 2 gibt Einblick in entsprechende Studiengänge und einen Überblick zu den verschiedenen Studienorten. Weiterhin werden Berufe vorgestellt, die man durch eine Weiterbildung in seinem jeweiligen Fachbereich erreichen kann.

Anschließend widmen wir uns noch verschiedenen anderen Berufsbildern, Tätigkeiten, für die es entweder keine staatlich geregelte Ausbildung gibt oder für die verschiedene Zugangswege möglich sind, vorausgesetzt das entsprechende Fachwissen liegt vor. Hier kann man durchaus auch als Quereinsteiger eine Beschäftigung finden.

Der Aufbau der einzelnen Artikel gliedert sich in

WAS? – eine kurze Beschreibung der beruflichen Tätigkeiten

Wo? – mögliche Arbeitsorte

WER? – die notwendigen Voraussetzungen

WIE? – der Weg, wie man zu diesem Abschluss kommt

UND WIE WEITER? – zeigt den Weg auf in Richtung lebenslanges Lernen:
Was kann man später mit diesem Beruf noch machen?

Das Buch bietet alle wichtigen Informationen, die Sie benötigen, um sich ein Bild von den jeweiligen Berufen zu machen. Dabei geht es weniger um Vollständigkeit als um die Vielfalt an Informationen. Im Anhang befindet sich eine Liste mit Adressen und Links, die Ihnen bei der Beantwortung von allen weiteren Fragen helfen sollen.



Allgemeine Hinweise

So vielfältig der Bereich Essen und Trinken auch sein mag, es gibt dennoch einige für beinahe alle aufgeführten Berufsbilder geltende Übereinstimmungen. Um Sie beim zehnten oder fünfzehnten Lesen dieser Gemeinsamkeiten nicht frustriert aufseufzen zu lassen, möchten wir die wichtigsten bereits zu Beginn aufführen, um unnötige Wiederholungen zu vermeiden. So ist zum einen hervorzuheben, dass die Hygienestandards in der Lebensmittelbranche sehr hoch gehandelt werden. In vielen Berufen müssen somit die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz erfüllt sein.

Desweiteren erscheinen sich viele dieser Berufsbilder sehr ähnlich, sind oftmals sogar miteinander verwandt. Wenn Sie also beim Überprüfen der Eigenschaften eines Berufes feststellen, dass keine oder nur wenige der wünschenswerten Eigenschaften auf Sie zutreffen, sollten Sie sich möglicherweise überlegen, einen anderen beruflichen Bereich ins Auge zu fassen. Auf der anderen Seite natürlich, wenn die meisten Fähigkeiten zutreffen, steht Ihnen größtenteils die gesamte Lebensmittelbranche offen.

Zum Sprachgebrauch

Bezüglich der Benennung von Berufen hat sich ein gewisser Sprachgebrauch eingebürgert. Früher wurde die männliche Form für die weibliche mit verwendet: Wurde also in einer Stellenanzeige ein Hotelkaufmann, ein Gärtner oder ein Bäcker gesucht, so mussten sich Hotelkauffrauen, Gärtnerinnen und Bäckerinnen mit angesprochen fühlen.

Heute ist man dazu übergegangen, die männliche und weibliche Form gleichwertig nebeneinander zu stellen, was aber manchmal zu unhandlichen Wortgebilden führt: Da wird also ein Hotelkaufmann/eine Hotelkauffrau gesucht, ein Fachmann für Süßwarentechnik/eine Fachfrau für Süßwarentechnik, ein Milchwirtschaftlicher Laborant/eine Milchwirtschaftliche Laborantin, usw.

In Anzeigetexten hat sich die Schrägstrich-Lösung eingebürgert: ein/e As-



sistent/in, ein/e Brauer/in, oder auch, falls möglich, neutrale Formulierungen wie „eine Fachkraft“.

Doch selbst die relativ elegante Schrägstrich-Lösung liest sich nach der dreißigsten Berufsbeschreibung ermüdend.

Wir bitten daher um Verständnis, wenn wir das ein oder andere Mal der leichteren Lesbarkeit wegen z.B. die Pluralform nur in der männlichen Variante genannt haben.

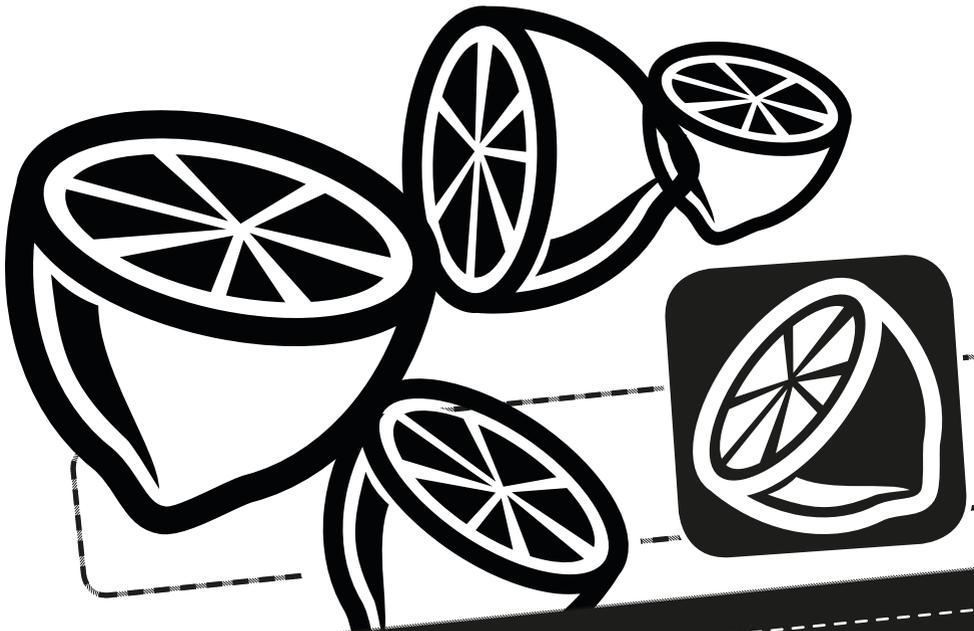
Selbstverständlich sind bei allen Berufsbezeichnungen sowohl Männer als auch Frauen gemeint.





1

**Ausbildungsberufe,
bei denen Trinken & Essen
eine wichtige Rolle spielen**



1.0 Ausbildungsberufe, bei denen Trinken und Essen eine wichtige Rolle spielen

1.1 Anerkannte Ausbildungsberufe im dualen System

Ist von einer beruflichen Ausbildung die Rede, dann spricht man vom dualen Ausbildungssystem. Auch bei den Berufen, bei denen Trinken und Essen eine wichtige Rolle spielen, genießt diese Ausbildungsform beste Anerkennung, auch oder gerade wegen der Verbindung von Theorie und Praxis.

Die betriebliche oder auch duale Ausbildung ist bei den Trinken & Essen Berufen am weitesten verbreitet. Handwerksordnung oder Berufsbildungsgesetz regeln sowohl den praktischen Teil der Ausbildung, den die Auszubildenden überwiegend im Betrieb verbringen, als auch den Unterricht an den Berufsschulen.

Die Lehrpläne variieren je nach Ausbildungsberuf und Bundesland. Immer ist der Unterricht in fachtheoretische Inhalte und allgemeine Inhalte aufgeteilt.

In diesem Kapitel 1.1 „Anerkannte Ausbildungsberufe im dualen System“ sind Berufe zusammengefasst, bei denen Trinken oder Essen eine bedeutende Rolle spielt. Die Ausbildung dauert, je nach Ausbildungsberuf, zwischen zwei und dreieinhalb Jahren.

Betriebliche Ausbildungen in diesem Zusammenhang werden unter anderem im Handwerk, in Industrie und Handel, in der Gastronomie und Hotellerie, in unterschiedlichen landwirtschaftlichen Betrieben angeboten.



Für die duale Berufsausbildung sind keine bestimmten Schulabschlüsse vorgeschrieben. Unternehmen setzen oftmals zum Zwecke der Auswahl, gerade bei beliebten Berufen, mittlere Schulabschlüsse und entsprechend gute Noten voraus.

Oftmals beginnen Ausbildungen am 1. August oder am 1. September eines Jahres. Dementsprechend früh beginnen viele Firmen mit der Auswahl ihrer Lehrstellen, größere Unternehmen schreiben Ausbildungsplätze ein ganzes Jahr im Voraus aus.

Auszubildende erhalten eine Ausbildungsvergütung. Die Höhe wird zwischen den Tarifpartnern – also zwischen Arbeitgeberverbänden und Gewerkschaften – vereinbart. Unter bestimmten Voraussetzungen können Auszubildende durch die sogenannte Berufsausbildungshilfe (BAB) zusätzlich finanzielle Unterstützung von der Agentur für Arbeit bekommen.

Im Lauf ihrer dreijährigen dualen Ausbildung müssen Auszubildende eine Zwischenprüfung ablegen und die Abschlussprüfung bzw. im Handwerk eine Gesellenprüfung. Sie wird von den Handwerkskammern oder den Industrie- und Handelskammern durchgeführt.

Die im Folgenden genannten anerkannten Ausbildungsberufe im dualen System weisen einen starken Bezug zu Essen & Trinken auf. Die Reihenfolge ist alphabetisch.



Bäcker/in

Andere Berufsbezeichnungen/Spezialisierungen, z.B. :

- Teighersteller, Pizzabäcker

Was?

Die Herstellung verschiedener Brotsorten, Brötchen und sonstiger Backwaren erfolgt auf industrielle aber auch auf handwerkliche Art. Als Auszubildender zum Bäcker bzw. zur Bäckerin lernen Sie nicht nur das Brotbacken, sondern auch die Produktion aller anderen Back- und Konditorwaren. Bäcker/innen stellen nach Rezept Teige zusammen, wiegen und messen ab, bereiten die Zutaten, Backmittel und Rohstoffe, wie Obst, für Torten zu. Fertigmischungen und Halbfabrikate werden verarbeitet.

Auch wenn das handwerkliche Kneten mit den Händen von Grund auf erlernt wird, bedienen Bäcker/innen Knet- und Rührmaschinen und moderne Backöfen oder Backautomaten. Die Dekoration von Backwaren setzt Sorgfalt und Kreativität voraus. Nach der Backzeit werden die Backwaren durch den Bäcker auf die Einhaltung von Qualitätsstandards geprüft, anschließend ordentlich verpackt und gelagert, und zuletzt für den Verkauf vorbereitet.

So ist man im eigenen Backfachgeschäft auch für die Werbung und kaufmännische Sachverhalte verantwortlich. Außerdem gehört bei beiden Arbeitsorten selbstverständlich die Pflege, Wartung und Reinigung der verwendeten Geräte und Maschinen zum Arbeitsalltag.

Wo?

In kleinen Backstuben ist das Aufgabenspektrum vielfältiger und abwechslungsreicher. Viele Aufgaben verlangen eine hohe Eigenständigkeit und



oftmals steht auch der Verkauf von Backwaren im Vordergrund. In Großbäckereien werden viele Halbfertigwaren verwendet und größere Anlagen bedient.

Wer?

Bäcker war einst eine reine Männerdomäne. Heute entscheiden sich viele Frauen für den Beruf einer Bäckerin, auch weil mittlerweile verschiedenste Maschinen den Arbeitsalltag ein wenig erleichtern. Der Umgang mit Lebensmitteln und die Herstellung von Lebensmitteln erfordern dabei ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein und Genauigkeit. Wer das Bäckerhandwerk ergreifen will, der sollte den Umgang mit technischen Geräten nicht scheuen und körperlich fit sein, denn alle Arbeiten werden im Stehen erledigt. Als Bäcker sollte man teamfähig sein und den Umgang mit Menschen lieben. Nicht jedem gefallen die Arbeitszeiten, wenn täglich um 3 Uhr oder noch früher aufgestanden werden soll. Wen das nicht stört, dem steht im wahrsten Sinn des Wortes die Welt offen.

Wie?

Die Ausbildung zum Bäcker bzw. zur Bäckerin dauert drei Jahre und wird vorwiegend im Nahrungsmittelhandwerk bei Kleinbäckereien oder in der Ernährungsindustrie bei Großbäckereien absolviert.

Und wie weiter?

Nach einigen Jahren Berufserfahrung kann die Meisterprüfung absolviert und damit die Voraussetzung zur Selbstständigkeit erworben werden. Weitere Weiterbildungsmöglichkeiten sind der Industriemeister in der Fachrichtung Lebensmittel oder Brot, der Techniker in der Fachrichtung Bäckereitechnik oder Lebensmittelverarbeitungstechnik oder Techniker für Betriebswissenschaft.