Speiseeishersteller (m/w/d)

Speiseeisherstellung professionell lernen: Fachwissen, Hygiene und moderne Eistechniken für hochwertige Produkte und ein erfolgreiches Eiscafé.

Das bieten wir Ihnen

- Praxisorientierte Inhalte mit sofort anwendbarem Fachwissen
- Intensive Wochenausbildung in kleinen Gruppen

Kursinformation

Gebühren
Je nach Modulauswahl

Termine
07.12.2026 — 11.12.2026

Zeiten
Mo-Fr: 07:45 - 17:00 Uhr

Lehrgangsdauer
45 Stunden

Kurstyp
Vollzeit

Ort
BTZ Weiterstadt
Hauptgebäude
Rudolf-Diesel-Straße 30,
64331 Weiterstadt

Ansprechpartner/in
UNIPLUS Software GmbH
0251 609960
zentral@uniplus.de

Kurzinfo

Möchtest du **die Kunst der authentischen Speiseeisherstellung** erlernen? In unserem Kompaktkurs lernst du in nur einer Woche alle wichtigen Techniken und Geheimnisse der klassischen italienischen Gelato-Herstellung – direkt von einer erfahrenen italienischen Gelatiere.
Für alle, die in der Lebensmittelbranche mit Speiseeis durchstarten wollen – ob mit oder ohne Berufserfahrung. Aus folgenden Branchen: Eisdielen, Eismanufakturen, Landwirte mit Hofländen, Bäckerei, Metzgerei, Gastronomie, Foodtruck, Catering, Veranstaltungsplaner, Kantine, Käserei

Lehrgangsinhalt

Was dich erwartet:

- Dekoration für Obst und Schokolade
- Toppings und Cerealien
- Food Completing und Food Pairing
- Kalkulationshilfen
- Lebensmitttelrechtliche Vorgaben

Voraussetzungen

Für alle, die in der Lebensmittelbranche mit Speiseeis durchstarten wollen – ob mit oder ohne Berufserfahrung. Aus folgenden Branchen: Eisdielen, Eismanufakturen, Landwirte mit Hofländen, Bäckerei, Metzgerei, Gastronomie, Foodtruck, Catering, Veranstaltungsplaner, Kantine, Käserei