

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachkraft für Speiseeis
Fachrichtung/Schwerpunkt:	
Ausbildungsbetrieb:	
Verantwortliche/r Ausbilder/in:	
Beginn der Ausbildung:	01.08.2022
Ende der Ausbildung:	31.07.2026

### Hinweise:

1. Der ordnungsgemäß geführte Ausbildungsnachweis ist Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG.
2. Für das Anfertigen des Ausbildungsnachweises gelten folgende Anforderungen:
  - Der Ausbildungsnachweis ist täglich in möglichst einfacher Form (stichwortartige Angaben, ggf. Loseblattsystem, schriftlich oder elektronisch) von Auszubildenden selbständig zu führen sowie abzuzeichnen.
  - Jedes Blatt des Ausbildungsnachweises ist mit dem Namen des/der Auszubildenden, dem Ausbildungsjahr und dem Berichtszeitraum zu versehen.
  - Der Ausbildungsnachweis muss mindestens stichwortartig den Inhalt der betrieblichen Ausbildung wiedergeben. Dabei sind betriebliche Tätigkeiten einerseits sowie Unterweisungen, betrieblicher Unterricht und sonstige Schulungen andererseits zu dokumentieren.
  - In den Ausbildungsnachweis müssen darüber hinaus die Themen des Berufsschulunterrichts aufgenommen werden.
  - Die zeitliche Dauer der einzelnen Tätigkeiten sollte aus dem Ausbildungsnachweis hervorgehen.
3. Auszubildende oder Ausbilder/innen prüfen die Eintragungen in den Ausbildungsnachweisen mindestens monatlich (§ 14 Abs. 1 Nr. 4 BBiG). Sie bestätigen die Richtigkeit und Vollständigkeit der Eintragungen mit Datum und Unterschrift. Elektronisch erstellte Nachweise sind dazu monatlich auszudrucken oder es ist durch eine elektronische Signatur sicherzustellen, dass die Nachweise in den vorgegebenen Zeitabständen erstellt und abgezeichnet wurden. Sie tragen dafür Sorge, dass bei minderjährigen Auszubildenden ein/e gesetzliche/r Vertreter/in in angemessenen Zeitabständen von den Ausbildungsnachweisen Kenntnis erhält und diese unterschriftlich bestätigt.
4. Bei Bedarf können weitere an der Ausbildung Beteiligte, z. B. die Berufsschule, vom Ausbildungsnachweis Kenntnis nehmen und dies unterschriftlich bestätigen.

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	01.08.2022	bis:	07.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffkunde für Speiseeis</li> <li>• Sensorische Analyse von Speiseeis</li> <li>• Umweltbewusstes Handeln im Speiseeis-Gewerbe</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungen durchgeführt</li> <li>• Fruchteis kreiert</li> <li>• Eiskreationen angerichtet</li> <li>• Abläufe organisiert</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsberatung gegeben</li> <li>• Zuckerwatte gemacht</li> <li>• Aktionstage vorbereitet</li> <li>• Verkäufe abgewickelt</li> </ul>	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiter eingewiesen</li> <li>• Sortimentswechsel geplant</li> <li>• Zuckerwatte gemacht</li> <li>• Einrichtungen instand gehalten</li> </ul>	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlmengen ermittelt</li> <li>• Aktionstage vorbereitet</li> <li>• Maschinen geputzt</li> <li>• Sortimentswechsel geplant</li> </ul>	1 3 2 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ausbildende/r  
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	08.08.2022	bis:	14.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Eisherstellung</li> <li>• Wahrnehmung von Geschmack und Textur</li> <li>• Ressourcenschonung in der Speiseeis-Produktion</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisonplanung durchgeführt</li> <li>• Geräte gewartet</li> <li>• Stockeis gemacht</li> <li>• Kassenabrechnung gemacht</li> </ul>	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsberatung gegeben</li> <li>• Zubereitungsanleitungen erstellt</li> <li>• Mitarbeiter eingewiesen</li> <li>• Maschinen geputzt</li> </ul>	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätskontrollen durchgeführt</li> <li>• Schulungen durchgeführt</li> <li>• Verkäufe abgewickelt</li> <li>• Eis gelagert</li> </ul>	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eis gelagert</li> <li>• Rezepte ausprobiert</li> <li>• Kassenabrechnung gemacht</li> <li>• Eisvitrine aufgefüllt</li> </ul>	1 2 3 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ausbildende/r  
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	15.08.2022	bis:	21.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Eisherstellung</li> <li>• Sensorische Analyse von Speiseeis</li> <li>• Nachhaltige Verpackungslösungen für Speiseeis</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiter eingewiesen</li> <li>• Sortimentswechsel geplant</li> <li>• Neuheiten entwickelt</li> <li>• Halbzeuge hergestellt</li> </ul>	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchprodukte verarbeitet</li> <li>• Eis hergestellt</li> <li>• Qualitätskontrollen durchgeführt</li> <li>• Eisdekorationen erstellt</li> </ul>	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen geputzt</li> <li>• Nachschub organisiert</li> <li>• Kundenservice geboten</li> <li>• Verkaufsraum gereinigt</li> </ul>	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienevorschriften eingehalten</li> <li>• Verkaufsraum gereinigt</li> <li>• Fruchteis kreiert</li> <li>• Qualitätskontrollen durchgeführt</li> </ul>	2 1 3 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ausbildende/r  
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	22.08.2022	bis:	28.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Speiseeis-Herstellung</li> <li>• Wahrnehmung von Geschmack und Textur</li> <li>• Nachhaltige Verpackungslösungen für Speiseeis</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkäufe abgewickelt</li> <li>• Sortimentswechsel geplant</li> <li>• Lieferungen überprüft</li> <li>• Abläufe organisiert</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventur erhoben</li> <li>• Bestellungen aufgenommen</li> <li>• Zuckerwatte gemacht</li> <li>• Sortimentswechsel geplant</li> </ul>	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfüllmaschinen bedient</li> <li>• Schulungen durchgeführt</li> <li>• Maschinen geputzt</li> <li>• Fehlmengen ermittelt</li> </ul>	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventur erhoben</li> <li>• Zubereitungsanleitungen erstellt</li> <li>• Einfüllmaschinen bedient</li> <li>• Rohstoffe bestellt</li> </ul>	1 2 3 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ausbildende/r  
oder Ausbilder/in