

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachkraft im Gastgewerbe
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
<ul style="list-style-type: none"> • Reklamationen bearbeitet • Serviceabläufe koordiniert • Hygienevorschriften eingehalten • Lagerbestände kontrolliert • Zimmer sauber gemacht • Qualitätsstandards überwacht • Kundenwünsche erfüllt • Gäste betreut
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie das Gastgewerbe organisiert ist und wie es funktioniert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Rechtschreibung und Grammatik • Addieren und Subtrahieren • Lebensmittelhygiene

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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
<ul style="list-style-type: none"> • Einkauf organisiert • Speisen serviert • Kundenwünsche erfüllt • Zahlungsvorgänge abgewickelt • Serviceabläufe koordiniert • Rechnungen erstellt • .. • Lagerbestände kontrolliert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Arten von Gästen es gibt und wie man sie behandelt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Kreatives Schreiben • Prozentrechnung • Lebensmittelkonservierung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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
<ul style="list-style-type: none"> • Menüs erstellt • Hygienevorschriften eingehalten • Teammeetings durchgeführt • Getränkevorräte verwaltet • Getränke zubereitet • Serviceabläufe koordiniert • Tische gedeckt • Gästezimmer dekoriert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Bestellungen aufnimmt und serviert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Kreatives Schreiben • Bruchrechnen • Nahrungsmittelkunde

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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
<ul style="list-style-type: none"> • Serviceabläufe koordiniert • Speisepläne erarbeitet • Gäste begrüßt • Reservierungen entgegen genommen • Menüs erstellt • Einkauf organisiert • Getränke zubereitet • Tische gedeckt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Tische korrekt und stilvoll eindeckt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Stil und Ausdruck • Multiplizieren und Dividieren • Lebensmittelhygiene

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in