

Deckblatt

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Vorname: | Max |
| Nachname: | Mustermann |
| Adresse: | |
| Ausbildungsberuf: | Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Fleischerei |
| 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"> • Reinigung und Desinfektion • Präsentation von Fleischwaren • Zerlegen von Rinderhälften | |
| Dienstag | <ul style="list-style-type: none"> • Werbematerialien aufgestellt • Kunden beraten • Ware dekoriert • Messer geschärft | 2 2 1 3 |
| Mittwoch | <ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsfläche gestaltet • Lieferungen entgegengenommen • Verkaufsstellen eingerichtet • Bestellungen bearbeitet | 1 1 3 3 |
| Donnerstag | <ul style="list-style-type: none"> • Speisen angerichtet • Sicherheitsvorschriften beachtet • Produkte präsentiert • Maschinen bedient | 2 2 2 2 |
| Freitag | <ul style="list-style-type: none"> • Reklamationen bearbeitet • Produkte verpackt • Beratungsgespräche geführt • Produkte präsentiert | 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"> • Reinigung und Desinfektion • Umgang mit Reklamationen • Zerlegen von Rinderhälften | |
| Dienstag | <ul style="list-style-type: none"> • Angebotspalette erweitert • Messer geschärft • Fleischwaren gelagert • Ware dekoriert | 3 1 3 1 |
| Mittwoch | <ul style="list-style-type: none"> • Proben entnommen • Maschinen bedient • Arbeitsplatz organisiert • Hygienevorschriften eingehalten | 1 3 1 3 |
| Donnerstag | <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch zubereitet • Maschinen bedient • Waren präsentiert • Bestellungen aufgenommen | 2 2 3 1 |
| Freitag | <ul style="list-style-type: none"> • Ware dekoriert • Lieferungen geprüft • Produktqualität gesichert • Waren präsentiert | 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"> • Schutzmaßnahmen bei der Lebensmittelverarbeitung • Umgang mit Reklamationen • Anatomie des Rindes | |
| Dienstag | <ul style="list-style-type: none"> • Produkte etikettiert • Kundenanfragen beantwortet • Fleischwaren gelagert • Proben entnommen | 2 2 3 1 |
| Mittwoch | <ul style="list-style-type: none"> • Warenbestände geprüft • Wurstmassen hergestellt • Produkte etikettiert • Messer geschärft | 2 1 2 3 |
| Donnerstag | <ul style="list-style-type: none"> • Wurstmassen hergestellt • Ernährungsberatung durchgeführt • Warenbestände geprüft • Arbeitsplatz organisiert | 3 2 1 3 |
| Freitag | <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsvorschriften beachtet • Produkte präsentiert • Ware dekoriert • Ware ausgepreist | 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"> • HACCP-Konzept • Verkaufstechniken • Anatomie des Rindes | |
| Dienstag | <ul style="list-style-type: none"> • Lieferanten koordiniert • Fleischwaren produziert • Fleischwaren gelagert • Kundenanforderungen umgesetzt | 2 2 1 3 |
| Mittwoch | <ul style="list-style-type: none"> • Abrechnungen durchgeführt • Produkte etikettiert • Verkaufsgespräche geführt • Kunden beraten | 2 2 2 2 |
| Donnerstag | <ul style="list-style-type: none"> • Lieferanten koordiniert • Produkte verpackt • Fleischwaren produziert • Ware dekoriert | 1 3 1 3 |
| Freitag | <ul style="list-style-type: none"> • Hygienevorschriften eingehalten • Produkte präsentiert • Reklamationen bearbeitet • Fleischwaren gelagert | 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