

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
<ul style="list-style-type: none"> • Fleischwaren gelagert • Messer geschärft • Lieferungen entgegengenommen • Fleisch zubereitet • Angebotspalette erweitert • Lieferungen geprüft • Arbeitsbereich sauber gehalten • Werbematerialien aufgestellt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Werkzeuge es gibt und wie sie gehandhabt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Konzept • Kundengespräche führen • Anatomie des Rindes

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"> • Beratungsgespräche geführt • Warenbestände geprüft • Imbissgerichte zubereitet • Arbeitsmaterialien gereinigt • Speisen angerichtet • Arbeitsbereich sauber gehalten • Arbeitsplatz organisiert • Rezepte entwickelt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Fleischsorten es gibt und wie sie unterschieden werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Schutzmaßnahmen bei der Lebensmittelverarbeitung • Kundenwünsche identifizieren • Herstellung von Hackfleisch

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
<ul style="list-style-type: none"> • Lieferanten koordiniert • Proben entnommen • Maschinen bedient • Mitarbeiter eingewiesen • Kundenanfragen beantwortet • Arbeitsplatz organisiert • Ernährungsberatung durchgeführt • Waren präsentiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Fleischbearbeitungsmaschinen es gibt und wie sie bedient werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelhygiene • Verkaufstechniken • Herstellung von Hackfleisch

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
<ul style="list-style-type: none"> • Lieferungen entgegengenommen • Proben entnommen • Zutaten gemischt • Waren kontrolliert • Verkaufsstellen eingerichtet • Ernährungsberatung durchgeführt • Fleischwaren gelagert • Sicherheitsvorschriften beachtet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man sich in den Produktionsräumen hygienisch verhält.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Schutzmaßnahmen bei der Lebensmittelverarbeitung • Kundenwünsche identifizieren • Anatomie des Rindes

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in