

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Gastronomiefachmann/frau
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"> • Begrüßungsrituale • Benutzung von Korkenziehern • Vokabeln zu Speisekarten 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Tische eingedeckt • Sauberkeit überwacht • Kunden betreut • Getränke serviert 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Desserts kreiert • Rechnungen erstellt • Mahlzeiten zubereitet • Warenbestand kontrolliert 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Speisekarte aktualisiert • Bestellungen bestätigt • Mahlzeiten zubereitet • Materialien nachbestellt 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Allergeninformationen bereitgestellt • Desserts kreiert • Suppen angerührt • Materialien nachbestellt 	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"> • Serviceabläufe • Tischdecken • Bestellungen aufnehmen auf Englisch 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse geschnitten • Rezepte befolgt • Tee aufgegossen • Fleisch mariniert 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Champagner serviert • Materialien nachbestellt • Allergeninformationen bereitgestellt • Waren eingelagert 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Desserts kreiert • Ofen gereinigt • Bestellungen bestätigt • Kaffee gebrüht 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Kunden betreut • Lieferungen koordiniert • Ofen gereinigt • Zahlungen entgegengenommen 	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"> • Bestellungen aufnehmen • Anrichten von Speisen • Kommunikation mit internationalen Gästen 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bürokratische Arbeiten erledigt • Speisen angerichtet • Mahlzeiten zubereitet • Champagner serviert 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen bestätigt • Küchenbereich aufgeräumt • Tee aufgegossen • Gläser poliert 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Mahlzeiten zubereitet • Geschirr gespült • Küchenbereich aufgeräumt • Allergeninformationen bereitgestellt 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppen angerührt • Sauberkeit überwacht • Allergeninformationen bereitgestellt • Bestellungen bestätigt 	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"> • Begrüßungsrituale • Serviettentechniken • Kommunikation mit internationalen Gästen 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen angerichtet • Allergeninformationen bereitgestellt • Gemüse geschnitten • Desserts kreiert 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Bar betrieben • Reservierungen bearbeitet • Lebensmittel eingekauft • Rezepte befolgt 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Speisekarte aktualisiert • Gemüse geschnitten • Geräte instand gehalten • Küchenbereich aufgeräumt 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Ofen gereinigt • Speisen angerichtet • Zahlungen entgegengenommen • Geräte instand gehalten 	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