

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Hauswirtschafter/in
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. Ausbildende 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"> • Lebensmittelkunde • Datenstrukturen und Algorithmen • Textverarbeitung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Wellnessangebote erstellte • Klarpflegearbeiten erledigte • Reinigungsmittel auswählte • Bürokratie erledigte 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerarbeit leistete • Gaumenfreuden bereitete • Schmutzwäsche sortierte • Terminplanung durchführte 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kochrezepte auswählte • Frische feststellte • Abfälle entsorgte • Gesundheitsförderung unterstützte 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel lagerte • Ressourcenplanung durchführte • Einkaufslisten erstellte • Nahrungszubereitung koordinierte 	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"> • Ernährungslehre • Einführung in die Informatik • Tabellenkalkulation 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen zubereitet • Essen servierte • Fenster putzte • Ordnungssysteme einrichtete 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste empfang • Kochvorgänge überwachte • Gästebetreuung übernahm • Betten machte 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungspläne erstellte • Gäste betreute • Nährstoffgehalt berechnete • Notfälle handhabte 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen zubereitet • Reinigungstechniken anwendete • Unterhaltsreinigung durchführte • Lieferungen kontrollierte 	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"> • Ernährungslehre • IT-Sicherheit • Datenbanken 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Klarpflegearbeiten erledigte • Textilien auswählte • Lebensmittelqualität überprüfte • Etiketten las 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienestandards beachtete • Haushaltsführung koordinierte • Bürokratie erledigte • Gästebetreuung übernahm 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Unterhaltsreinigung durchführte • Speisepläne erstellte • Gästezimmer vorbereitete • Tische deckte 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Pflanzen pflegte • Materialien sortierte • Notfälle handhabte • Einkäufe getätigt 	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"> • Ernährungslehre • Netzwerktechnik • Textverarbeitung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Raumpflege durchführte • Zeitmanagement betrieb • Abfälle entsorgte • Gesundheitsförderung unterstützte 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Materialien sortierte • Speisepläne erstellte • Kochvorgänge überwachte • Einkaufslisten erstellte 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kinder betreute • Teambesprechungen führte • Bettwäsche wechselte • Reinigungsmittel auswählte 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Etiketten las • Haushaltsbuch führte • Notfälle handhabte • Lieferungen kontrollierte 	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