

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Konditoreifachverkäufer/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. 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"> • Erstellte Pläne • Unterhielt Kundengespräche • Überwachte den Verkauf • Plante das Sortiment • Kundenfeedback ausgewertet • Verkaufte Brot und Kuchen • Verkostungen angeboten • Machte Inventur
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Backwaren es gibt und wie sie hergestellt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Vokabeln und Wortschatz • Verkaufstechniken • Dezimalzahlen

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"> • Kuchendekorationen erstellt • Erfragte Kundenwünsche • Sortimentsoptimierungen durchgeführt • Pralinen geformt • Kreierte Eissorten • Veranstaltete Verkostungen • Bestellte Ware nach • Schichtplan erstellt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man mit Kunden kommuniziert und sie berät.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Schreiben von Texten • Produktkenntnisse • Bruchrechnung

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"> • Stanzte Plätzchenformen • Warensortiment geprüft • Überwachte den Verkauf • Räumte auf • Geschäftszahlen analysiert • Sicherheitshinweise beachtet • Verkaufte Brot und Kuchen • Verpackte Präsente
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Backwaren und Produkte ansprechend präsentiert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Leseverständnis • Warenpräsentation • Dezimalzahlen

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"> • Plante Veranstaltungen • Kooperationen vereinbart • Margte neue Produkte • Warb für Aktionen • Entwarf Dessertkreationen • Sicherheitshinweise beachtet • Betriebsmittel beschafft • Verkaufsraum dekoriert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Inventar führen und Warenbestände prüfen kann.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Leseverständnis • Produktkenntnisse • Dezimalzahlen

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in