

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachkraft Küche
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"> <li>• Küchenwerkzeuge und -geräte</li> <li>• Gesprächsführung im Team</li> <li>• Einkaufsplanung und -kontrolle</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochtechniken verbessert</li> <li>• Kundenaufträge angenommen</li> <li>• jährliche Inspektionen begleitet</li> <li>• Allergiehinweise kommuniziert</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte entwickelt</li> <li>• Notfallmaßnahmen getroffen</li> <li>• Geschmackstests bestanden</li> <li>• Gäste beraten</li> </ul>	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salate zubereitet</li> <li>• Werkzeuge desinfiziert</li> <li>• Beschwerden adressiert</li> <li>• Lieferscheine kontrolliert</li> </ul>	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salate zubereitet</li> <li>• Kochshows gesehen</li> <li>• Geschirr abgewaschen</li> <li>• Preiskalkulationen durchgeführt</li> </ul>	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"> <li>• Messer- und Schnitttechniken</li> <li>• Kundenkommunikation</li> <li>• Warenwirtschaftssysteme</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pop-up Events durchgeführt</li> <li>• Feinkostprodukte empfohlen</li> <li>• Betriebskontrollen durchgeführt</li> <li>• schweren Lasten gehoben</li> </ul>	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheitsbewusstes essen zubereitet</li> <li>• Dienstanweisungen befolgt</li> <li>• Ernährungsempfehlungen gegeben</li> <li>• Küchenutensilien geordnet</li> </ul>	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besteck poliert</li> <li>• Rezepte ausprobiert</li> <li>• Lebensmittel gelagert</li> <li>• Kühlschränke inspiziert</li> </ul>	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitseinweisungen gegeben</li> <li>• Berichte verfasst</li> <li>• Werkzeuge desinfiziert</li> <li>• Schulungen geleitet</li> </ul>	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"> <li>• Messer- und Schnitttechniken</li> <li>• Kundenkommunikation</li> <li>• Warenwirtschaftssysteme</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchengeräte gewartet</li> <li>• Gesundheitschecks durchgeführt</li> <li>• Lebensmittel eingekauft</li> <li>• Vorräte überwacht</li> </ul>	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abrechnungen durchgeführt</li> <li>• Saucen hergestellt</li> <li>• Betriebskontrollen durchgeführt</li> <li>• Lieferdaten koordiniert</li> </ul>	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gästeanliegen geklärt</li> <li>• jährliche Inspektionen begleitet</li> <li>• Desserts zubereitet</li> <li>• Kundenaufträge angenommen</li> </ul>	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebskontrollen durchgeführt</li> <li>• Reinigungspläne erstellt</li> <li>• Abrechnungen durchgeführt</li> <li>• Lebensmittel gelagert</li> </ul>	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"> <li>• Küchenwerkzeuge und -geräte</li> <li>• Gesprächsführung im Team</li> <li>• Warenwirtschaftssysteme</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminplanungen gesteuert</li> <li>• HACCP Richtlinien eingehalten</li> <li>• Ernährungsempfehlungen gegeben</li> <li>• Geschmackstests bestanden</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheitschecks durchgeführt</li> <li>• Pop-up Events durchgeführt</li> <li>• Lieferungen überprüft</li> <li>• Kostenkontrollen durchgeführt</li> </ul>	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungen geleitet</li> <li>• Saucen hergestellt</li> <li>• schweren Lasten gehoben</li> <li>• Preiskalkulationen durchgeführt</li> </ul>	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischdekoration durchgeführt</li> <li>• Kochtechniken verbessert</li> <li>• Geräte gereinigt</li> <li>• Sicherheitseinweisungen gegeben</li> </ul>	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