

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Bäckerei
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
<ul style="list-style-type: none"> • Lager aufgeräumt • Rezepte befolgt • Neue Produkte eingeführt • Waren eingeordnet • Lieferscheine überprüft • Produkte eingepackt • Verpackungsmaterial bestellt • Brot gebacken
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Backwaren es gibt und wie sie hergestellt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsgespräche führen • Kundenbindung • Präsentationstechniken

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
<ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen gemacht • Kasse bedient • Getränke zubereitet • Gebäck gebacken • Ware aufgefüllt • Inventur durchgeführt • Kaffee aufgebrüht • Ware präsentiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Lebensmittel verwendet werden und wie sie gelagert werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Präsentationstechniken • Kundenbindung • Kundenbindung

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"> • Produkte eingepackt • Räumlichkeiten gereinigt • Gebäck gebacken • Mitarbeiter eingewiesen • Werbematerial aufgehängt • Verpackungsmaterial entsorgt • Teig hergestellt • Teiglinge geformt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, die Maschinen zum Backen zu bedienen und zu warten.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsgespräche führen • Verkaufspsychologie • Präsentationstechniken

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"> • Einkäufe erledigt • Produkte eingepackt • Kaffee aufgebrüht • Teig hergestellt • Inventur durchgeführt • Backwaren dekoriert • Verpackungsmaterial bestellt • Waren eingeordnet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, was bei der Lagerung und Präsentation von Backwaren zu beachten ist.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Präsentationstechniken • Kundenbindung • Kundenbindung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in