

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Konditorei
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"> • Marketing • Kuchen und Torten herstellen • Hygienemaßnahmen am Arbeitsplatz 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kalkulierte Preise • Plantete Produktionsprozess • Verkaufte Konditoreiwaren • Kontrollierte Wareneingang 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Führt Qualitätskontrollen durch • Bestellte Waren • Kontrollierte Warenausgang • Organisierte Events 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufte Konditoreiwaren • .. • Plantete Produktionsprozess • Präsentierte Produkte 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollierte Wareneingang • Erledigte Buchführung • Bediente Kasse • Ordnete Produkte an 	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"> • Betriebswirtschaftliche Grundlagen • Herstellung von Teigwaren • Reinigung und Desinfektion 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bewirtschaftete Lager • Bestellte Waren • Verkaufte Konditoreiwaren • .. 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Nahm Bestellungen auf • Dekorierete Waren • Verkaufte Konditoreiwaren • Bestellte Waren 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Sortierte Backwaren • Stellte Rechnungen aus • Säuberte Verkaufsraum • Arrangierte Waren 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Führte Qualitätskontrollen durch • Arrangierte Waren • .. • Verkaufte Konditoreiwaren 	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"> • Betriebswirtschaftliche Grundlagen • Herstellung von Teigwaren • Körperhygiene 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Säuberte Verkaufsraum • Nahm Bestellungen auf • Bediente Kasse • Verpackte Geschenke 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnete Produkte an • Bewirtschaftete Lager • Erstellte Kalkulationen • Verkaufte Konditoreiwaren 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bewirtschaftete Lager • Beriet Kunden • Plannte Arbeitsabläufe • Nahm Waren entgegen 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Arrangierte Waren • Kontrollierte Warenausgang • Säuberte Verkaufsraum • Nahm Bestellungen auf 	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"> • Betriebswirtschaftliche Grundlagen • Herstellung von Teigwaren • Arbeitsschutz 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Plannte Arbeitsabläufe • Stellte Rechnungen aus • Beriet Kunden • Sortierte Backwaren 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Verständigte Lieferanten • Organisierte Events • Stellte Rechnungen aus • Verkaufte Konditoreiwaren 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • .. • Plannte Arbeitsabläufe • Erledigte Buchführung • Führte Qualitätskontrollen durch 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackte Geschenke • Plannte Arbeitsabläufe • Packte Waren ein • .. 	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