

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Gastronomische/r Assistent/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, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Angebot und Nachfrage • Grundlagen der Kostenrechnung • Verwendung von Küchengeräten 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten portioniert • Mitarbeiterschulungen durchgeführt • Kundendienststandards gesetzt • Menüentwicklung überwacht 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte entwickelt • Lieferanten bewertet • Schichtpläne erstellt • Betriebsausgaben verwaltet 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Serviceprotokolle erstellt • Marketingmaßnahmen umgesetzt • Rezepte modifiziert • Mitarbeiter bewertet 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Suppen gekocht • Geschirr sortiert • Zahlungstransaktionen abgeschlossen • Buchhaltungsaufgaben übernommen 	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"> • Wirtschaftsbegriffe und -modelle • Kostenträger • Mise en Place 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Geschirr sortiert • Menüs geplant • Qualitätskontrollen durchgeführt • Lebensmittel eingekauft 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantenverträge verhandelt • Kunden bedient • Speisen zubereitet • Eröffnungs- und Schließprozeduren durchgeführt 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte modifiziert • Sicherheitsvorschriften durchgesetzt • Suppen gekocht • Bestellungen aufgenommen 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Gästebeschwerden behandelt • Tische eingedeckt • Gäste begrüßt • Geschäftsziele erreicht 	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"> • Wirtschaftsbegriffe und -modelle • Grundlagen der Kostenrechnung • Grundlagen der Lebensmittelzubereitung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsempfehlungen gemacht • Buchhaltungsaufgaben übernommen • Servicegeschwindigkeit verbessert • Lebensmittelkosten analysiert 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantenverträge verhandelt • Budgets verwaltet • Warenbestände aktualisiert • Schichtpläne erstellt 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelpräsentation verbessert • Tische eingedeckt • Arbeitsschichten eingeteilt • Essensvorschläge gemacht 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Kochmethoden angewendet • Kundendienststandards gesetzt • Reinigungsarbeiten durchgeführt • Lebensmittel eingekauft 	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"> • Markt und Wettbewerb • Berechnung des Deckungsbeitrags • Mise en Place 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Getränke serviert • Kunden bedient • Servicestandards eingehalten • Werbemaßnahmen geplant 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Tische eingedeckt • Hygienevorschriften eingehalten • Barbestände überwacht • Warenbestände aktualisiert 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Essensbestellungen geliefert • Kochutensilien vorbereitet • Betriebseffizienz gesteigert • Mahlzeiten angeordnet 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantenverträge verhandelt • Mitarbeiter eingeteilt • Speisenzubereitung optimiert • Küchenabläufe optimiert 	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