

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fleischereifachverkäufer,-in
Fachrichtung/Schwerpunkt:	
Ausbildungsbetrieb:	
Verantwortliche/r Ausbilder/in:	
Beginn der Ausbildung:	01.08.2017
Ende der Ausbildung:	31.07.2021

### 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:	01.08.2017	bis:	06.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag		
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionsbereitschaft der Geräte geprüft und hergestellt</li> <li>• Waren verkauft</li> <li>• Beträge kassiert</li> <li>• Verkaufseinrichtungen gereinigt</li> </ul>	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräte gereinigt</li> <li>• Waren abgewogen</li> <li>• besondere Dienstleistungen wie Geschenkkörbe anlässlich von Feiertagen und Veranstaltungen organisiert und durchgeführt</li> <li>• Beträge kassiert</li> </ul>	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren zugeschnitten</li> <li>• nach vorgegebenen Rezepturen Fleischsalate bereitet</li> <li>• Werbeaktionen mitgestaltet und durchgeführt</li> <li>• Ladeneinrichtungen gereinigt</li> </ul>	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erzeugnisse im Snack-Bereich, z.B. belegte Brötchen, vorbereitet</li> <li>• Unstimmigkeiten der Kasse geklärt</li> <li>• Geräte gereinigt</li> <li>• Waren kassiert</li> </ul>	2 2 2 1
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:	07.08.2017	bis:	13.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	BOV: Möglichkeiten der Fortbildung BUV: Nährstoffbedarf PZH: Grundlagen der Mikrobiologie	1 2 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probierstücke angeboten</li> <li>• Waren auf Frische überprüft und aussortiert</li> <li>• Aufschnittplatten zusammengestellt</li> <li>• Kundenreklamationen entgegengenommen</li> </ul>	2 3 1 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• für rechtzeitige Nachbestellung gesorgt</li> <li>• Waren des Fleischereisortiments garniert</li> <li>• die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften überwacht</li> <li>• Funktionsbereitschaft der Geräte geprüft und hergestellt</li> </ul>	2 3 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsesalate zubereitet</li> <li>• Auskünfte zu Produkteigenschaften wie regionale Herkunft gegeben</li> <li>• Informationen zu festgestellten Veränderungen an die Vorgesetzten weitergegeben</li> <li>• nach vorgegebenen Rezepturen Fleischsalate bereitet</li> </ul>	3 1 1 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufsgespräche geführt</li> <li>• Warenbestände überprüft</li> <li>• Kundennachfragen beobachtet</li> <li>• Verpackungsmaterialien überprüft</li> </ul>	2 3 1 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:	14.08.2017	bis:	20.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	BOV: Brandschutz, Erste Hilfe BUV: Energiebedarf PZH: Gewichtsberechnungen	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auskünfte zum Nährstoffgehalt gegeben</li> <li>• nicht mehr einwandfreie Waren aus dem Verkaufsangebot genommen</li> <li>• Qualitätskontrollen durchgeführt</li> <li>• Einnahmen gezählt</li> </ul>	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nicht mehr einwandfreie Waren aus dem Verkaufsangebot genommen</li> <li>• Hackfleischprodukte gefertigt</li> <li>• Waren kassiert</li> <li>• die vom Kunden gewünschten Waren zusammengestellt</li> </ul>	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufschnittplatten zusammengestellt</li> <li>• Kundennachfragen beobachtet</li> <li>• Unstimmigkeiten der Kasse geklärt</li> <li>• die Kundschaft über einzelne Produkte informiert</li> </ul>	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kassenabrechnung durchgeführt</li> <li>• Vorbestellungen auf Bestellzetteln notiert</li> <li>• Waren portioniert</li> <li>• Kundenreklamationen bearbeitet</li> </ul>	2 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:	21.08.2017	bis:	27.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	BOV: Gesetze und Vorschriften zu Lebensmittelrecht BUV: Nährstoffbedarf PZH: Beurteilung der Produktqualität	2 3 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Sortimentszusammenstellung abgestimmt</li> <li>• Erzeugnisse im Snack-Bereich, z.B. belegte Brötchen, vorbereitet</li> <li>• Auskünfte zur Haltbarkeit gegeben</li> <li>• Wechselgeld der Kasse gezählt</li> </ul>	1 3 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren eingeräumt</li> <li>• ausgelegte Waren ausgezeichnet und beschriftet</li> <li>• Waren abgewogen</li> <li>• Kassenabrechnung durchgeführt</li> </ul>	2 1 3 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren verkauft</li> <li>• Geräte gereinigt</li> <li>• Käsesalate zubereitet</li> <li>• Kassenabschluss durchgeführt</li> </ul>	3 1 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenlieferungen fertiggestellt</li> <li>• Waren des Fleischereisortiments angerichtet</li> <li>• Einnahmen gezählt</li> <li>• Unstimmigkeiten der Kasse geklärt</li> </ul>	2 1 3 1
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