

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Geräte gereinigt • Kundenreklamationen bearbeitet • besondere Dienstleistungen wie Buffets anlässlich von Feiertagen und Veranstaltungen organisiert und durchgeführt • Waren präsentiert • Warensortiment aufgefüllt • Zusatzangebote unterbreitet • Quittungen ausgestellt • Funktionsbereitschaft der Einrichtungen geprüft und hergestellt 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Kundenkontakte herstellt.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: Möglichkeiten der Fortbildung BUV: Kommunikationsmodelle PZH: Gewichtsberechnungen	

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • den Warenbestand während der Verkaufszeiten überwacht • Warenbestände überprüft • den Wareneingang fremdbezogener Produkte kontrolliert • die vom Kunden gewünschten Waren zusammengestellt • Kundenbestellungen zusammengestellt • Verfallsdaten kontrolliert • Feinkostsalate zubereitet • Auskünfte zum Nährstoffgehalt gegeben 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Kasse vorbereitet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: Berufsverbände BUV: Kommunikationsmodelle PZH: Grundlagen der Mikrobiologie	

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • besondere Dienstleistungen wie Geschenkkörbe anlässlich von Feiertagen und Veranstaltungen organisiert und durchgeführt • Verfallsdaten kontrolliert • Verkaufseinrichtungen gereinigt • Waren abgepackt • Waren des Fleischereisortiments garniert • Kassenbericht für die Buchhaltung erstellt • Waren eingeräumt • Waren verkauft 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Kassenanweisungen beachtet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: sensorische Grundschulung BUV: Nährstoffbedarf PZH: überregionale Bezeichnungen	

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Vorbestellungen entgegengenommen • Auskünfte zu Herstellungsverfahren gegeben • Waren verpackt • Waren des Fleischereisortiments angerichtet • Auskünfte zur Haltbarkeit gegeben • Geräte gereinigt • Quittungen ausgestellt • den Warenbestand während der Verkaufszeiten überwacht 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Preise kalkuliert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: Gesetze und Vorschriften zu Hygiene BUV: Grundlagen der Ernährungslehre PZH: Sortierung nach Standards	

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

 Datum, Unterschrift Auszubildende/r

 Datum, Unterschrift Auszubildende/r
 oder Ausbilder/in