

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Konditor,-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"> • Schaustücke gestaltet • Rühr-, Knet-, Portioniermaschinen gereinigt • Torten und Gebäck überzogen • Desserts gefüllt 	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Torten gefüllt • Bleche und Formen gereinigt • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt • Marmeladen gekocht 	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Früchte verarbeitet • Krokant geschmolzen • Erzeugnisse präsentiert • Rohstoffe und Halbfertigerzeugnisse geprüft und sachgerecht aufbewahrt 	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt • Mixgetränke angerichtet • Backöfen gereinigt • Dauergebäck hergestellt 	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	BUW: Berufliches Anforderungsprofil GUP: Bedarfsermittlung PKT: Ausmahlungsgrad	1 2 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Teige gewickelt • Früchte blanchiert, eingedünstet und gefrostet • Maßnahmen der Qualitätssicherung sichergestellt • Zutaten entfrosten 	2 3 1 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Teige geschlungen und geflochten • Pralinenfüllungen gekocht und gemischt • Schaustücke für spezielle Anlässe entworfen • Vor- und Nachbereitungsarbeiten ausgeführt 	2 3 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Teige portioniert • Bleche und Formen gereinigt • Anlassbezogene Produktvorschläge erarbeitet • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt 	3 1 1 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Feinbackwaren aus Hefeteig hergestellt • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt • Schokoladen- und Nugaterzeugnisse hergestellt • Torten- und Dessertteile fertiggestellt und dekoriert 	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	BUW: Berufliches Anforderungsprofil GUP: Wareneingangskontrolle PKT: Angebot	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bleche und Formen gereinigt • Schokoladen- und Nugaterzeugnisse hergestellt • Glasuren temperiert • Schaustücke gestaltet 	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Produktfolgen, Maschineneinsatz und einzelne, aufeinander abgestimmte Arbeitsschritte geplant • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt • Sude für Krustenpralinen gekocht und gegossen • Pralinenfüllungen gekocht und gemischt 	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Schaustücke gestaltet • Kuvertüren temperiert • Zutaten entfrosten • Kuvertüren aufgelöst 	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentationsobjekte für Konditoreierzeugnisse • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt • Rühr-, Knet-, Portioniermaschinen gereinigt • Glasuren temperiert 	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	BUW: handwerkliche Arbeitsbedingungen	2
	GUP: Wareneingangskontrolle	3
	PKT: Dekorative Gestaltung der Produkte	3
		3
Dienstag	• Glasuren temperiert	1
	• Pralinen hergestellt	3
	• Teige gewickelt	1
	• Erzeugnisse präsentiert	3
Mittwoch	• Torten glasiert und garniert	2
	• Süßspeisen angerichtet	1
	• Vor- und Nachbereitungsarbeiten ausgeführt	3
	• Mixgetränke angerichtet	2
Donnerstag	• Glasuren gekocht	3
	• Zutaten geschält	1
	• Produkte ausgeformt	2
	• Teige gewickelt	2
Freitag	• Teige portioniert	2
	• Rühr-, Knet-, Portioniermaschinen gereinigt	1
	• Früchte blanchiert, eingedünstet und gefrostet	3
	• Zutaten entfrosten	1
Samstag		

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in