

## 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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutate gesiebt</li> <li>• Erzeugnisse überzogen und mit andersfarbigen Kuvertüren, Krokant, Nüssen usw. dekoriert</li> <li>• Teige geschlungen und geflochten</li> <li>• Rohstoffe und Halbfertigerzeugnisse geprüft und sachgerecht aufbewahrt</li> <li>• Kunden beraten und bedient (an der Ladentheke und am Tisch)</li> <li>• Anlassbezogene Produktvorschläge erarbeitet</li> <li>• Krokant geschmolzen</li> <li>• Maßnahmen der Qualitätssicherung sichergestellt</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Feinbackwaren herstellt.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUW: handwerkliche Arbeitsbedingungen GUP: Ästhetische Grundsätze PKT: Preis	

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"> <li>• Marmeladen gekocht</li> <li>• Teige ausgerollt</li> <li>• Torten gefüllt</li> <li>• Kunden beraten und bedient (an der Ladentheke und am Tisch)</li> <li>• Maßnahmen der Qualitätssicherung sichergestellt</li> <li>• Präsentationsobjekte für Konditoreierzeugnisse</li> <li>• Desserts gefüllt</li> <li>• Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Zutaten vorbereitet, z.B. entfrosten, wäscht, siebt, schält, abzieht.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUW: handwerkliche Arbeitsbedingungen GUP: Wareneingangskontrolle PKT: Mehltypen	

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"> <li>• Feinbackwaren aus Hefeteig hergestellt</li> <li>• Teige gefüllt</li> <li>• Erzeugnisse verkauft</li> <li>• Früchte blanchiert, eingedünstet und gefrosten</li> <li>• Zutaten entfrosten</li> <li>• Pralinenfüllungen gekocht und gemischt</li> <li>• Teige ausgerollt</li> <li>• Produktfolgen, Maschineneinsatz und einzelne, aufeinander abgestimmte Arbeitsschritte geplant</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man rührt, knetet, schlägt oder röstet und zu Teigen und Massen verarbeitet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUW: Berufsgeschichte GUP: Marketing als Instrument der Verkaufsförderung PKT: Verwendung der Hauptrohstoffe	

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:	21.08.2017	bis:	27.08.2017

Betriebliche Tätigkeiten	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eistorten und Formeneis eingesetzt, gestürzt und garniert</li> <li>• Bedarf an Rohstoffen berechnet</li> <li>• Krokant geschmolzen</li> <li>• Teige und Masse gebacken</li> <li>• Torten gefüllt</li> <li>• Rohstoffe und Halbfertigerzeugnisse geprüft und sachgerecht aufbewahrt</li> <li>• Gelee gekocht</li> <li>• Backöfen gereinigt</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Teige ausrollt, wickelt, portioniert und schneidet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUW: Berufliches Anforderungsprofil GUP: Marktbeobachtung PKT: Gewichts-, Mengen-, Rezeptumrechnung	

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

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ausbildende/r  
oder Ausbilder/in