

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Einzelhandelskaufmann,-frau - Lebensmittelhandel
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"> • Dekoration gewechselt • Haltbarkeit von Geflügel kontrolliert • Kunden zu Nahrungsmitteln beraten • Bestellungen im Trockensortiment durchgeführt 	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Licht und Temperatur in Kühlsystemen geprüft • Kassenscheine gereinigt • Kunden zu Milch beraten • Haltbarkeit von Fleischwaren kontrolliert 	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kunden über Zusammenstellung eines Gerichts beraten • Bei Inventurvorbereitungen geholfen • Haltbarkeit von Wurstwaren kontrolliert • Kunden zu Geflügel beraten 	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Dekoration gewechselt • Kaffeesortiment umgestaltet • Haltbarkeit von Wurstwaren kontrolliert 	2 2 2 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

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	KUS: beratendes Verkaufen SUK: WBP: Werbeträger WSP: einfacher Wirtschaftskreislauf	1 2 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kunden zu Nahrungsmitteln beraten • Produkte ausgezeichnet • • Frische neuer Ware kontrolliert 	2 3 1 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Osterpräsentation gestaltet • Neue Preisschilder der aktuellen Aktionswoche angebracht • Aktuelle Plakatwerbungen angebracht • Licht und Temperatur in Kühlsystemen geprüft 	2 3 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Haltbarkeit von Milchzeugnissen kontrolliert • Bestellungen im Fleischwarensortiment durchgeführt • Frische neuer Ware kontrolliert • Kunden zu Süßwaren beraten 	3 1 1 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Kunden zu Brot beraten • Qualitätsmerkmal Haltbarkeit geprüft • Aktions- und Ergänzungsartikel platziert • Warenübernahme durchgeführt 	2 3 1 2
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

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	KUS: Nichtigkeit und Anfechtbarkeit SUK: WBP: Warenträger WSP: Arbeitssicherheit und Umweltschutz	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • • Kunden zu Getränke beraten • Kunden zu Süßwaren beraten • Bei Inventurvorbereitungen geholfen 	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Putzmaschine bedient • Kunden zu Geflügel beraten • • Kunden zu Dauergebäck beraten 	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kunden zu Backwaren beraten • Lagerbestände aufgenommen • Kunden zu Milcherzeugnissen beraten • Kunden zu Wurstwaren beraten 	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Haltbarkeit von Fisch kontrolliert • Angebotschilder platziert • • Kunden über Servierung beraten 	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	KUS: Rechts-und Geschäftsfähigkeit SUK: WBP: Kundenlaufstudien WSP: Aufgaben und Gliederung des Einzelhandels	2 3 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kassenbereich aufgeräumt • Neue Preisschilder der aktuellen Aktionswoche angebracht • Bestellungen im Tiefkühlsortiment durchgeführt • Verkostungen 	1 3 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Kunden zu Kakao beraten • Verkaufsfläche dekoriert • Plakatwerbungen abgehängt • Wurstsortiment umgestaltet 	2 1 3 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Waren ausgezeichnet und hervorgehoben • Kunden über Aufbewahrung beraten • Getränkepfandautomaten geleert • Qualitätsmerkmal Haltbarkeit geprüft 	3 1 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Angebotschilder platziert • Käsesortiment umgestaltet • Fleischwarensortiment umgestaltet • Kunden zu Milch beraten 	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