

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Systemgastronom,-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"> • Gäste empfangen • Einhaltung von standardisierten Gastronomiekonzepten sichergestellt • Arbeitsabläufe im Einkauf geplant • Service organisiert 	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Reklamationen und Beschwerden entgegengenommen • Zubereitung der Speisen geplant und organisiert • Tische gereinigt und Dekorationen angebracht • 	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Auf die strikte Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften geachtet • Bestellungen aufgegeben • Gästen Plätze zugewiesen • Halbfertig- und Fertigprodukte eingekauft 	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Auf die strikte Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften geachtet • Gästen Plätze zugewiesen • Gäste beraten • Bestellungen aufgenommen 	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	BUV: KUE: Präsentation einfacher Speise MAG: Wareneingang MAR:	1 2 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen aufgeben • Reibungslose Arbeitsabläufe im Bereich Verwaltung sichergestellt • Rechnungen ausgestellt • Beratungs- und Verkaufsgespräche geplant, durchgeführt und nachbereitet 	2 3 1 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Warenbestände erfasst • • Bei Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen mitgewirkt • Hinweis Aktuelle Angebote vor Gaststätte platziert 	2 3 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Boden gekehrt und gewischt • Gäste beraten • Werbeaktionen durchgeführt • Bestellungen aufgeben 	3 1 1 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • • Hinweis Aktuelle Angebote vor Gaststätte platziert • Neue Waren angenommen • Gäste empfangen 	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	BUV: KUE: Personalhygiene MAG: Kaufvertrag MAR:	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften sichergestellt • • Personaleinsatz geplant • Zubereitung der Speisen geplant und organisiert 	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Gästen Plätze zugewiesen • Arbeitsabläufe in Lagerhaltung geplant • Betriebliche Kennzahlen ausgewertet • Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften sichergestellt 	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in Lagerhaltung geplant • Gästen Plätze zugewiesen • Beratungs- und Verkaufsgespräche geplant, durchgeführt und nachbereitet • Gäste beraten 	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • • Neue Waren angenommen • Service organisiert • Rechnungen ausgestellt 	2 3 2 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:	21.08.2017	bis:	27.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	BUV: KUE: Ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen MAG: Lagerkennzahlen MAR:	2 3 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Service organisiert • • Qualität und Zubereitung von Speisen überprüft • Reibungslose Arbeitsabläufe in Bereichen Gebäudereinigung und Wäscherei sichergestellt 	1 3 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung der Rohprodukte organisiert • Bestellungen aufgegeben • Kostenkontrollen durchgeführt • Gästen Plätze zugewiesen 	2 1 3 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • • Reklamationen und Beschwerden entgegengenommen • Kundenverhalten analysiert • Kongresse organisiert 	3 1 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte verkauft • Tagung organisiert • Service organisiert • Tische gereinigt und Dekorationen angebracht 	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