

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Restaurantfachmann,-frau
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"> • Bankettservice durchgeführt • Menüs mit mehreren Gängen zusammengestellt • Speisen am Tisch angerichtet • Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermittelt 	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • telefonische Bestellungen entgegengenommen • Veranstaltungen geplant • Menagen (Tischgestelle für Essig, Öl, Pfeffer) gereinigt • Tische abräumen und abdecken 	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Menagen (Tischgestelle für Essig, Öl, Pfeffer) betriebsbereit hergerichtet • Menagen (Tischgestelle für Essig, Öl, Pfeffer) aufgefüllt • Bankettservice durchgeführt • Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermittelt 	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • telefonische Bestellungen entgegengenommen • bei der Gestaltung bzw. beim Erstellen von Speise- und Getränkekarten mitgewirkt • Bestecke für bestimmte Tagesspezialitäten bereitgelegt • Tagesabrechnung erstellt 	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	BWL: berufliche Perspektiven auch unter Berücksichtigung von Familienplanung entwickeln FÜH: Kommunikationsmedien GAS: Raum-, Werkstoff- und Textilpflege PUP: Lebensmittelrechtliche Grundlagen	1 2 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • À-la-carte-Service durchgeführt • Nationalitätenwoche vorbereitet • Etagenservice (Zimmerservice) durchgeführt • Gäste begrüßt und platziert 	2 3 1 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Nacharbeiten durchgeführt • Restauranträume aufgeräumt • Speisen direkt am Tisch zubereitet • Gäste begrüßt und platziert 	2 3 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Tageseinnahmen an die zuständigen Vorgesetzten übergeben • Gläser, Besteck- und Geschirrtteile poliert und griffbereit hergerichtet • Speisen am Tisch angerichtet • Menüs mit mehreren Gängen zusammengestellt 	3 1 1 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Bestecke für bestimmte Tagesspezialitäten bereitgelegt • Gläser, Besteck- und Geschirrtteile poliert und griffbereit hergerichtet • Gäste begrüßt und platziert • Hochzeit vorbereitet 	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	BWL: Kosten ermitteln FÜH: Kommunikationsmedien GAS: Raum-, Werkstoff- und Textilpflege PUP: Umweltschutz	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • À-la-carte-Service durchgeführt • Veranstaltungen geplant • Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermittelt • Tische abräumen und abdecken 	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Bonkasse abgerechnet • Sektfrühstück vorbereitet • Gäste begrüßt und platziert • Speisen und Getränke im Hotelzimmer serviert 	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste bei der Getränkeauswahl beraten • Gästewünsche und -anregungen an die Küche weitergegeben • Bonkasse abgerechnet • Tische abräumen und abdecken 	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • À-la-carte-Service durchgeführt • Menüs und passende Getränke zusammengestellt • Bankettsaal aufgeräumt • Veranstaltungen geplant 	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	BWL: die individuelle Rolle im Betrieb reflektieren FÜH: Datensicherung und Datenschutz GAS: Angebotskarten PUP: ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen	2 3 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Menüs mit mehreren Gängen zusammengestellt • telefonische Bestellungen entgegengenommen • alle für den Service benötigten Gegenstände auf Etagentablett hergerichtet • Restauranträume aufgeräumt 	1 3 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen auf Ständen und Büfets zur Selbstbedienung vorbereitet • Bonkasse abgerechnet • Spezialitätenwoche vorbereitet • Nationalitätenwoche vorbereitet 	2 1 3 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bestecke für bestimmte Tagesspezialitäten bereitgelegt • Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermittelt • Tageseinnahmen an die zuständigen Vorgesetzten übergeben • auf Sauberkeit der Regale und Tische geachtet 	3 1 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • saisonales Fest vorbereitet • Gläser, Besteck- und Geschirrtteile poliert und griffbereit hergerichtet • Speisesaal aufgeräumt • Menagen (Tischgestelle für Essig, Öl, Pfeffer) betriebsbereit hergerichtet 	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