

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Koch/Köchin
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"> • verdorbene Ware aussortiert und beseitigt • Zutaten vorbereitet • Bestellungen in folgerichtiger Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgegeben • Arbeitsmittel gereinigt 	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen angerichtet und an das Bedienungspersonal ausgeben • Zutaten kleingeschnitten • Einkaufspreise berechnet • Maschinen gepflegt 	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Fleischgerichte zubereitet • Zutaten vorbereitet • verdorbene Ware aussortiert und beseitigt • ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse sowie gesetzliche Vorschriften beachtet 	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • das Küchenhilfspersonal angeleitet • Trends aufgegriffen • Arbeitsmittel gereinigt • in der Küchenbrigade kalte Speisen zubereitet 	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	BET: Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe	1
	GAS: Verkaufsgespräch und -techniken	2
	PUP: Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen	3
	VER:	3
Dienstag	• Verfallsdaten überwacht	2
	• Bestellungen in folgerichtiger Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgegeben	3
	• Arbeitsmittel gereinigt	1
	• Soßen zubereitet	1
Mittwoch	• neues Gerichte kreiert	2
	• warme Beilagen zubereitet	3
	• Preise berechnet	2
	• für wirtschaftlichen Einsatz von Waren, Geräten und Energie gesorgt	3
Donnerstag	• Maschinen gepflegt	3
	• die für die Küche benötigten Waren eingekauft und angenommen	1
	• Arbeitsmittel gereinigt	1
	• ausgewogene und abwechslungsreiche Angebote geplant	2
Freitag	• Maschinen gereinigt	2
	• Arbeitsmittel gereinigt	3
	• Arbeitsablaufpläne aufgestellt und den Einsatz des Personals geplant	1
	• warme Beilagen zubereitet	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	BET: Kommunikationsmedien GAS: Tischdekorationen PUP: Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen VER:	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung saisonaler Gegebenheiten festgestellt • Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit der Bestellungen geprüft • Speisen angerichtet und an das Bedienungspersonal ausgeben • Arbeitsablaufpläne aufgestellt und den Einsatz des Personals geplant 	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Fleischgerichte zubereitet • ausgewogene und abwechslungsreiche Angebote geplant • Trends aufgegriffen • biologische Abfälle und Verpackungsmüll getrennt 	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Einkaufspreise berechnet • neues Gerichte kreiert • Speisen angerichtet und an das Bedienungspersonal ausgeben • Arbeitsmittel gepflegt 	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz aufgeräumt und gereinigt • Trends aufgegriffen • Speisenfolgen unter Berücksichtigung fachlicher Regeln geplant • Küchenabfälle fachgerecht beseitigt 	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	BET: Datensicherung und Datenschutz GAS: Angebotskarten PUP: Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen VER:	2 3 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit der Bestellungen geprüft • Arbeitsmittel gepflegt • warme Beilagen zubereitet • Soßen zubereitet 	1 3 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen in folgerichtiger Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgegeben • in der Küchenbrigade kalte Speisen zubereitet • Waren fachgerecht eingelagert und Lagerbestände kontrolliert • Arbeitsmittel gepflegt 	2 1 3 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Küche und Spezialräume gereinigt und gepflegt • das Küchenhilfspersonal angeleitet • Maschinen gepflegt • Fleischgerichte zubereitet 	3 1 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung saisonaler Gegebenheiten festgestellt • biologische Abfälle und Verpackungsmüll getrennt • kalte Beilagen zubereitet • Speisen vorbereitet 	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