

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Bäcker,-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"> • Backgeräte geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • Sahne- und Cremefüllungen hergestellt • verschiedenes Kleingebäck wie Brötchen, Hörnchen, Feinbackwaren hergestellt • Mürbeteig geknetet aufarbeitet und geformt 	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Überzüge, Füllungen und Cremes hergestellt und verarbeitet • Lebkuchenteige geknetet aufarbeitet und geformt • backfertig vorbereitete Teige entfrosten • pikante Füllungen zusammengestellt und verarbeitet 	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe geplant und im Team abgesprochen • Hefeansätze bereitet • Füllmassen (z.B. aus Nüssen oder Marzipan) gerührt • Gärungsvorgänge überwacht 	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Dauerbackwaren und Lebkuchen hergestellt • Spritzschokolade zubereitet • Früchte vorbereitet und daraus Füllungen hergestellt • Hefeteig geknetet aufarbeitet und geformt 	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	BWP: Produktion/Verkauf	1
	PDT: Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte	2
	VER: Mineralstoffe, Vitamine	3
		3
Dienstag	• Überzüge, Füllungen und Cremes hergestellt und verarbeitet	2
	• Dauerbackwaren und Lebkuchen hergestellt	3
	• Spritzschokolade zubereitet	1
	• Strudel zubereitet und angerichtet	1
Mittwoch	• Blätterteig geknetet aufarbeitet und geformt	2
	• backfertig vorbereitete Teige entfrosten	3
	• verschiedene Brotsorten hergestellt	2
	• Desserts gefüllt, Böden mit Sahne und Creme bestrichen	3
Donnerstag	• Rohstoffe für Kleingebäck ausgewählt, dosiert und nach Rezept zusammengeführt	3
	• Kunden situationsgerecht beraten	1
	• Sahne- und Cremefüllungen hergestellt	1
	• pikante Füllungen zusammengestellt und verarbeitet	2
Freitag	• Kuvertüren temperiert und aufgebracht	2
	• angelieferte Halbfabrikate angenommen, kontrolliert und gelagert	3
	• Blätterteig geknetet aufarbeitet und geformt	1
	• Backgeräte geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht	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	BWP: Zusammenarbeit im Team PDT: Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe VER: Anordnung, Umgebung	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Aprikoturen und Glasuren (z.B. Eiweißspritzglasuren) zubereitet und temperiert • Backgeräte geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt • Salate zubereitet und angerichtet 	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Aufspritzen erzeugt • angelieferte Fertigerzeugnisse angenommen, kontrolliert und gelagert • Gärungsvorgänge überwacht • Blätterteig geknetet aufarbeitet und geformt 	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • backfertig vorbereitete Teige tiefgefroren • Aprikoturen und Glasuren (z.B. Eiweißspritzglasuren) zubereitet und temperiert • Früchte vorbereitet und daraus Füllungen hergestellt • Arbeitsabläufe geplant und im Team abgesprochen 	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Dauerbackwaren und Lebkuchen hergestellt • Strudel zubereitet und angerichtet • spezielle Massen wie Makronen-, Bienenstich- und Baisermassen hergestellt • Bäckereiprodukte verkauft sowie kundengerecht und transportsicher verpackt 	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	BWP: Fortbildung PDT: Ausmahlungsgrad VER: Plakate, Handzettel	2 3 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • fertige Erzeugnisse geschnitten, abgewogen, verpackt und gelagert • Backgeräte geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilt und geprüft • Backprozess überwachen 	1 3 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Lebkuchenteige geknetet aufarbeitet und geformt • Arbeitsabläufe nachbearbeitet • Backöfen geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilt und geprüft 	2 1 3 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Lebkuchenteige geknetet aufarbeitet und geformt • Sauerteig angesetzt und fortgeführt • backfertig vorbereitete Teige entfrosten • Desserts hergestellt 	3 1 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe vorbereitet • Sauerteig angesetzt und fortgeführt • Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt • spezielle Massen wie Makronen-, Bienenstich- und Baisermassen hergestellt 	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