

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Strudel zubereitet und angerichtet • Massen hergestellt, geschlagen und gerührt • Eierspeisen, Toastvariationen zubereitet und angerichtet • Gärungsvorgänge überwacht • Überzüge, Füllungen und Cremes hergestellt und verarbeitet • Schlagsahne zubereitet • Aprikoturen und Glasuren (z.B. Eiweißspritzglasuren) zubereitet und temperiert • fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilt und geprüft 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Zutaten für Weizenbrote auswählt.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BWP: Einrichten des Arbeitsplatzes PDT: Rezeptauswahl für einfache Teige VER: Bestellung	

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Backprozess überwachen • Mürbeteig geknetet aufarbeitet und geformt • Arbeitsabläufe vorbereitet • Vorteige angesetzt und fortgeführt • Strudel zubereitet und angerichtet • Torten entworfen • Salz- und Käsegebäck hergestellt • Rohstoffe für Kleingebäck ausgewählt, dosiert und nach Rezept zusammengeführt 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Zutaten für Brötchen auswählt .	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BWP: Fortbildung PDT: Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe VER: Anordnung, Umgebung	

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • verschiedenes Kleingebäck wie Brötchen, Hörnchen, Feinbackwaren hergestellt • Dauerbackwaren und Lebkuchen hergestellt • backfertig vorbereitete Teige entfrosten • Massen hergestellt, geschlagen und gerührt • Hefeteig geknetet aufarbeitet und geformt • Blätterteig geknetet aufarbeitet und geformt • pikante Füllungen zusammengestellt und verarbeitet • Backöfen geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Teige für Weizenbrote herstellt.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BWP: Aufgaben im Team PDT: Beurteilung der ernährungsphysiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe für Gebäck VER: Beratung über gesunde Ernährung	

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Backöfen geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt • Salz- und Käsegebäck hergestellt • Strudel zubereitet und angerichtet • Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Aufspritzen erzeugt • Rohstoffe für Brotsorten ausgewählt, dosiert und nach Rezept zusammengeführt • Backgeräte geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • Waren ansprechend präsentiert 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Teige für Brötchen herstellt.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BWP: Weiterbildung PDT: Mengen, Angebot, Qualität VER: Bestellung	

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in