

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Bäckereifachverkäufer,-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"> <li>• Kundennachfragen beobachtet</li> <li>• Probierstücke angeboten</li> <li>• Warensortiment aufgefüllt</li> <li>• Rechnungen ausgestellt</li> <li>• die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften überwacht</li> <li>• nicht mehr einwandfreie Waren aus dem Verkaufsangebot genommen</li> <li>• Gebäckmischungen hergerichtet</li> <li>• Waren präsentiert</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Kundenkontakte herstellt.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: Brandschutz BUV: Wareneingangskontrolle PZH: Rezeptauswahl für einfache Teige/Massen	

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"> <li>• die Kasse übernommen</li> <li>• Kundengeschmack beobachtet</li> <li>• Verkaufseinrichtungen gereinigt</li> <li>• Funktionsbereitschaft der Geräte und Einrichtungen hergestellt</li> <li>• verkaufsfördernde Maßnahmen durchgeführt</li> <li>• Warenlieferungen fertiggestellt</li> <li>• nicht mehr einwandfreie Waren aus dem Verkaufsangebot genommen</li> <li>• Waren abgepackt</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Kasse vorbereitet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: Aufgaben im Team bezüglich Produktion/Verkauf BUV: Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung PZH: Rezeptumrechnung	

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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechnungen ausgestellt</li> <li>• Geräte gereinigt</li> <li>• die vom Kunden gewünschten Waren zusammengestellt</li> <li>• den Warenbedarf festgestellt</li> <li>• Waren abgepackt</li> <li>• vorgefertigte Teigrohlinge bereitgestellt</li> <li>• Kundengeschmack beobachtet</li> <li>• die Auslieferung der Kundenbestellungen überwacht</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man die Kassenanweisungen beachtet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: Berechnungen der Kosten von Betriebseinrichtungen BUV: Preisgestaltung PZH: Angebot, Qualität, Preis	

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"> <li>• vorgefertigte Teigrohlinge abbacken</li> <li>• Waren des Bäckereisortiments angerichtet</li> <li>• Kundenbestellungen verpackt</li> <li>• Kundenreklamationen bearbeitet</li> <li>• Waren zugeschnitten</li> <li>• den Warenbedarf festgestellt</li> <li>• ausgelegte und zum Verkauf angebotene Waren ausgezeichnet und beschriftet</li> <li>• Waren gelagert</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Preise kalkuliert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BOV: Unfallverhütung BUV: gestalterische Grundlagen, wie Handzettel PZH: Rezeptauswahl für einfache Teige/Massen	

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

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r  
oder Ausbilder/in