

Deckblatt Ausbildungsnachweise

Name:	Mustermann
Vorname:	Max
Geburtsdatum:	
Privatadresse:	
Ausbildungsberuf: (inkl. Fachrichtung)	Fleischer/-in
Ausbildungsbetrieb:	
Anschrift des Ausbildungsbetrieb:	
Ausbilder/-in:	
Ausbildungsbeginn:	2016-08-01
Ausbildungsende:	

Legende der Berufsschulfächer

BUV	Betriebsorganisation und Vermarktung
FLG	Fleischgewinnung
FVA	Fleischverarbeitung

Ausbildungsnachweis	Nr. 1	Mustermann, Max
von: 01.08.2016	bis: 05.08.2016	Ausbildungsjahr: 1

Tag	Ausgeführte Tätigkeiten, Themen des Berufsschulunterrichts	Einzelstunden	Gesamtstunden
Mo	<ul style="list-style-type: none"> - Fleischstücke verkaufsgerecht ausgelöst und zugeschnitten - Sülzen nach Rezeptur hergestellt und haltbar gemacht - Fleischerzeugnisse durch Erhitzen haltbar gemacht - Fleischmängel festgestellt 	2 3 1 2	8
Di	<ul style="list-style-type: none"> - BUV: Kommunikationsmittel - FLG: Wareneingangskontrolle - FVA: Gewürze, Zutaten 		8
Mi	<ul style="list-style-type: none"> - Speisen vor den Augen der Gäste zubereitet und ausgegeben - Kunden über Zubereitungsmöglichkeiten von Fleisch beraten - Geräte gewartet, gereinigt und gepflegt - Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht 	2 2 1 3	8
Do	<ul style="list-style-type: none"> - BUV: Berufsgenossenschaft - FLG: Sortierung nach Standards - FVA: Technologie der Hackfleischherstellung 		8
Fr	<ul style="list-style-type: none"> - Veränderungen an Fleisch während der Lagerung beobachtet und festgestellt - Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung bearbeitet - Fleisch zerlegt - regionale Spezialitäten nach Rezeptur hergestellt und reifen gelassen 	1 1 3 3	8

Wochenstunden: 40

Durch die nachfolgenden Unterschriften wird die Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum:	Datum:	Datum:
Auszubildende/-r	Ausbilder/-in	Gesetzliche/-r Vertreter/-in

Ausbildungsnachweis	Nr. 2	Mustermann, Max
von: 08.08.2016	bis: 12.08.2016	Ausbildungsjahr: 1

Tag	Ausgeführte Tätigkeiten, Themen des Berufsschulunterrichts	Einzelstunden	Gesamtstunden
Mo	<ul style="list-style-type: none"> - Fleischstücke für die Wurstproduktion vorsortiert - Gerichte zubereitet - Verkaufsverhandlungen geführt - Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung bearbeitet 	2 2 2 2	8
Di	<ul style="list-style-type: none"> - BUV: sensorische Grundschulung - FLG: Qualitätsmerkmale - FVA: Preisberechnungen 		8
Mi	<ul style="list-style-type: none"> - Aspickwaren nach Rezeptur hergestellt und reifen gelassen - Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht - besondere Fleisch- und Wurstwaren hergestellt - Fleischstücke für die Wurstproduktion vorsortiert 	1 3 2 2	8
Do	<ul style="list-style-type: none"> - BUV: Gesetze und Vorschriften zu Hygiene - FLG: Qualitätsmerkmale - FVA: Verkaufsförderung 		8
Fr	<ul style="list-style-type: none"> - Rohmaterialien nach Rezeptur gewürzt und Zusatzstoffe beigegeben - Wurst hergestellt - Fleisch nach Zartheit unterscheiden - Verkaufstheken gestaltet und dekoriert 	1 2 2 3	8

Wochenstunden: 40

Durch die nachfolgenden Unterschriften wird die Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum:	Datum:	Datum:
Auszubildende/-r	Ausbilder/-in	Gesetzliche/-r Vertreter/-in

Ausbildungsnachweis	Nr. 3	Mustermann, Max
von: 15.08.2016	bis: 19.08.2016	Ausbildungsjahr: 1

Tag	Ausgeführte Tätigkeiten, Themen des Berufsschulunterrichts	Einzelstunden	Gesamtstunden
Mo	<ul style="list-style-type: none"> - Schlachtierkörper zerlegt und ausgebeint - ladenfertig zerlegtes Fleisch je nach Verwendungszweck zugeschnitten, für Gulasch - Fleischplatten dekoriert - Imbissartikel mit Fleisch zubereitet, wie Aufläufe und Beilagen 	3 1 3 1	8
Di	<ul style="list-style-type: none"> - BUV: Berufsgenossenschaft - FLG: überregionale Bezeichnungen - FVA: Qualitätssicherung 		8
Mi	<ul style="list-style-type: none"> - Rezepturen der Fleischveredlung in Übereinstimmung mit Kundenwünschen und Qualitätsrichtlinien entwickelt und verfeinert - Fleisch durch Trocknen haltbar gemacht - hergestellte Massen in Behälter abgefüllt und Gefäße verschlossen (in der Regel maschinell) - Wurst hergestellt 	1 3 1 3	8
Do	<ul style="list-style-type: none"> - BUV: Erste Hilfe - FLG: Kühlen - FVA: Beurteilung der Produktqualität 		8
Fr	<ul style="list-style-type: none"> - Kosten für Veranstaltungsservice ermittelt - Fleischstücke mariniert - Speisen vor den Augen der Gäste zubereitet und ausgegeben - Verpackungsmaschinen eingestellt 	2 2 3 1	8

Wochenstunden: 40

Durch die nachfolgenden Unterschriften wird die Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum:	Datum:	Datum:
Auszubildende/-r	Ausbilder/-in	Gesetzliche/-r Vertreter/-in