

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fleischer/in
Fachrichtung/Schwerpunkt:	
Ausbildungsbetrieb:	
Verantwortliche/r Ausbilder/in:	
Beginn der Ausbildung:	01.08.2022
Ende der Ausbildung:	31.07.2026

### 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. Auszubildende 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:	01.08.2022	bis:	07.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsmittel</li> <li>• regionale Bezeichnungen</li> <li>• Gewichtsrechnungen</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurst hergestellt</li> <li>• besondere Fleisch- und Wurstwaren hergestellt</li> <li>• Veränderungen an Fleisch während der Lagerung beobachtet und festgestellt</li> <li>• Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung bearbeitet</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• regionale Spezialitäten nach Rezeptur hergestellt und reifen gelassen</li> <li>• Vorgänge bei der Fleischreifung beachtet</li> <li>• Kunden über Zubereitungsmöglichkeiten von Fleischerzeugnissen beraten</li> <li>• frisch gefüllte Wursthüllen getrocknet und reifen gelassen</li> </ul>	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• regionale Spezialitäten nach Rezeptur hergestellt und reifen gelassen</li> <li>• Fleisch entschwartet</li> <li>• Verkaufsabrechnungen durchgeführt</li> <li>• Rohmaterialien gekuttert oder gewolft</li> </ul>	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warme Gerichte zubereitet</li> <li>• Konserven hergestellt</li> <li>• Veränderungen an Fleisch während der Lagerung beobachtet und festgestellt</li> <li>• Speisen zum Veranstaltungsort transportiert</li> </ul>	1 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:	08.08.2022	bis:	14.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandschutz</li> <li>• Qualitätssicherung</li> <li>• Gewürze, Zutaten</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• besondere Fleisch- und Wurstwaren hergestellt</li> <li>• Warenbedarf festgestellt</li> <li>• Fleisch ausgelöst</li> <li>• Schlachtabfälle entsorgt</li> </ul>	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung bearbeitet</li> <li>• Veranstaltungsservice geplant und durchgeführt</li> <li>• Schlachttierkörper zerlegt und ausgebeint</li> <li>• Warenbedarf festgestellt</li> </ul>	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hackfleisch maschinell hergestellt</li> <li>• Fleisch zerlegt</li> <li>• Schlachttierkörper zerlegt und ausgebeint</li> <li>• Fleischstücke verkaufsgerecht ausgelöst und zugeschnitten</li> </ul>	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräte gewartet, gereinigt und gepflegt</li> <li>• Maschinen gewartet, gereinigt und gepflegt</li> <li>• Fleisch durch Trocknen haltbar gemacht</li> <li>• Verkaufstheken gestaltet und dekoriert</li> </ul>	1 2 3 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:	15.08.2022	bis:	21.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsmittel</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Preisberechnungen</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erzeugnisse portioniert und eingepackt</li> <li>• Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht</li> <li>• Veranstaltungsservice in Absprache mit den Kunden geplant</li> <li>• Fleischerzeugnisse beurteilt</li> </ul>	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten für Veranstaltungsservice ermittelt</li> <li>• Veranstaltungsservice geplant und durchgeführt</li> <li>• Sülzen nach Rezeptur hergestellt und haltbar gemacht</li> <li>• ladenfertig zerlegtes Fleisch je nach Verwendungszweck zugeschnitten, für Schnitzel</li> </ul>	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ladenfertig zerlegtes Fleisch je nach Verwendungszweck zugeschnitten, für Schnitzel</li> <li>• Verkaufstheken gestaltet und dekoriert</li> <li>• Vorgänge bei der Fleischreifung beachtet</li> <li>• Füllungen hergestellt und eingefüllt</li> </ul>	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konserven hergestellt</li> <li>• Verpackungsmaschinen gesteuert</li> <li>• Fleischplatten dekoriert</li> <li>• Fleischstücke gewürzt</li> </ul>	2 1 3 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:	22.08.2022	bis:	28.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetze und Vorschriften zu Arbeitssicherheit</li> <li>• regionale Bezeichnungen</li> <li>• Gewürze, Zutaten</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen zum Veranstaltungsort transportiert</li> <li>• Verpackungsmaschinen gesteuert</li> <li>• Fleischstücke küchenfertig vorbereitet</li> <li>• kalte Platten zubereitet</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerichte mit Fleisch zubereitet, wie Braten, Suppen und Eintöpfe</li> <li>• Fleisch entseht</li> <li>• Fleisch beurteilt und bewertet</li> <li>• Bestellungen an die Handelszentrale durchgegeben</li> </ul>	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtnebenprodukte für die weitere Verarbeitung bearbeitet</li> <li>• Rinder geschlachtet</li> <li>• Sülzen nach Rezeptur hergestellt und haltbar gemacht</li> <li>• Salate hergestellt</li> </ul>	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht</li> <li>• Vorgänge bei der Fleischreifung beachtet</li> <li>• Fleischstücke verkaufsgerecht ausgelöst und zugeschnitten</li> <li>• frisch gefüllte Wursthüllen getrocknet und reifen gelassen</li> </ul>	1 2 3 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