

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
<ul style="list-style-type: none"> • Waren ausgezeichnet • Erzeugnisse portioniert und eingepackt • Salate zubereitet • Schlachttierviertel zerlegt und ausgebeint • Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht • Fleischstücke küchenfertig vorbereitet • Fleischstücke verkaufsgerecht ausgelöst und zugeschnitten • Veranstaltungsservice geplant und durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Fleisch von Schweinen beurteilt und klassifiziert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Gesetze und Vorschriften zu Lebensmittelrecht • Gefrieren • Beurteilung der Produktqualität

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
<ul style="list-style-type: none"> • Rinder geschlachtet • Erzeugnisse portioniert und eingepackt • Schlachttierhälften zerlegt und ausgebeint • Salate hergestellt • Veranstaltungsservice geplant und durchgeführt • Fleischerzeugnisse beurteilt • Kosten für Veranstaltungsservice ermittelt • Fleisch zerlegt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Fleisch von Rindern beurteilt und klassifiziert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten der Weiterbildung • überregionale Bezeichnungen • Gewichtsberechnungen

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
<ul style="list-style-type: none"> • Fleischerzeugnisse durch Pökeln haltbar gemacht • Verkaufsverhandlungen geführt • Fleischstücke verkaufsgerecht ausgelöst und zugeschnitten • Fleisch zerlegt • Fleischmängel festgestellt • Maschinen gewartet, gereinigt und gepflegt • Imbissartikel mit Fleisch zubereitet, wie Aufläufe und Beilagen • Erzeugnisse portioniert und eingepackt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Fleisch von Lämmern beurteilt und klassifiziert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Berufsverbände • Kühlen • Gewürze, Zutaten

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
<ul style="list-style-type: none"> • Fleischstücke verkaufsgerecht ausgelöst und zugeschnitten • Schlachttierviertel zerlegt und ausgebeint • Fleischerzeugnisse durch Kühlen haltbar gemacht • Fleisch zugeschnitten • regionale Spezialitäten nach Rezeptur hergestellt und reifen gelassen • für die Konservenherstellung Rohmaterialien angebraten • Waren verkauft • Rinder geschlachtet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Fleisch von Schweinen zerlegt und die Teilstücke zur weiteren Verwendung vorbereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Berufsgeschichte • Qualitätssicherung • Verkaufsförderung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in