

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fleischereifachverkäufer/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. 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:	01.08.2022	bis:	07.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Berufskrankheiten • Qualitätsmerkmale (Fleisch- und Fettgewebsstruktur) • Grundlagen der Ernährungslehre 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kassensturz durchgeführt • Erzeugnisse im Snack-Bereich, z.B. belegte Brötchen, vorbereitet • Wechselgeld der Kasse gezählt • Waren auf Haltbarkeit überprüft und aussortiert 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Waren des Fleischereisortiments garniert • Dekorationen arrangiert • Grillspezialitäten hergestellt • Waren präsentiert 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Waren verkauft • Vorbestellungen auf Bestellzetteln notiert • Erzeugnisse im Snack-Bereich, z.B. belegte Brötchen, vorbereitet • nach Ladenschluss den Warenbestand überprüft 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbestellungen auf Bestellzetteln notiert • Kassenabrechnung durchgeführt • die Auslieferung der Kundenbestellungen überwacht • verkaufsfördernde Maßnahmen durchgeführt 	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"> • Berufsverbände • Qualitätsmerkmale (Knochen- und Bindegewebsanteil) • Energiebedarf 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kassensturz durchgeführt • Produkte auf Frische überprüft und aussortiert • Auskünfte zu Herstellungsverfahren gegeben • die Kasse übernommen 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Quittungen ausgestellt • Präsentationen arrangiert • Werbeaktionen mitgestaltet und durchgeführt • Funktionsbereitschaft der Geräte geprüft und hergestellt 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Auskünfte zu Produkteigenschaften wie regionale Herkunft gegeben • Kundenreklamationen bearbeitet • besondere Dienstleistungen wie Buffets anlässlich von Feiertagen und Veranstaltungen organisiert und durchgeführt • Waren eingeräumt 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Sonderaktionen mitgestaltet und durchgeführt • Kassenbericht für die Buchhaltung erstellt • den Warenbedarf festgestellt • Waren des Fleischereisortiments garniert 	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"> • Berufsgeschichte • regionale Bezeichnungen • Nährstoffbedarf 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Kassensturz durchgeführt • die vom Kunden gewünschten Waren zusammengestellt • Produkte auf Frische überprüft und aussortiert • Hackfleischprodukte gefertigt 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • die Kasse übernommen • Waren auf Haltbarkeit überprüft und aussortiert • Grillspezialitäten hergestellt • Waren portioniert 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Verfallsdaten kontrolliert • Wechselgeld der Kasse gezählt • Cordon bleu hergestellt • Waren des Fleischereisortiments hergestellt 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • den Warenbestand während der Verkaufszeiten überwacht • Produkte auf Frische überprüft und aussortiert • Quittungen ausgestellt • Grillspezialitäten hergestellt 	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"> • Kommunikationsmittel • Technologie der Hackfleischherstellung • Energiebedarf 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsgespräche geführt • Kundennachfragen beobachtet • die vom Kunden gewünschten Waren zusammengestellt • den Warenbedarf festgestellt 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Waren kassiert • Waren präsentiert • Funktionsbereitschaft der Einrichtungen geprüft und hergestellt • Waren des Fleischereisortiments angerichtet 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Geräte gereinigt • Kundenreklamationen entgegengenommen • Kundenbestellungen aufgenommen • Waren des Fleischereisortiments garniert 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Feinkostsalate zubereitet • Kundenreklamationen entgegengenommen • Waren verpackt • Werbeaktionen mitgestaltet und durchgeführt 	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