

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
<ul style="list-style-type: none"> • Kassenbericht für die Buchhaltung erstellt • Auskünfte zu Herstellungsverfahren gegeben • Kassensturz durchgeführt • Kundenbestellungen zusammengestellt • nach Ladenschluss den Warenbestand überprüft • den Warenbestand während der Verkaufszeiten überwacht • Probierstücke angeboten • Funktionsbereitschaft der Geräte geprüft und hergestellt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Kundenkontakte herstellt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Informationsmittel • Technologie der Hackfleischherstellung • ernährungsbedingte Krankheiten

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:	08.08.2022	bis:	14.08.2022

Betriebliche Tätigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Vorbestellungen entgegengenommen • Rechnungen ausgestellt • Cordon bleu hergestellt • nach vorgegebenen Rezepturen Fleischsalate bereitet • ausgelegte Waren ausgezeichnet und beschriftet • Kassensturz durchgeführt • den Wareneingang fremdbezogener Produkte kontrolliert • Werbeaktionen mitgestaltet und durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man die Kasse vorbereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Berufsverbände • Qualitätssicherung • Nährstoffbedarf

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"> • nicht mehr einwandfreie Waren aus dem Verkaufsangebot genommen • Kundenbestellungen zusammengestellt • für rechtzeitige Nachbestellung gesorgt • Waren des Fleischereisortiments garniert • Auskünfte zur Allergiker- bzw. Diabetikereignung gegeben • Funktionsbereitschaft der Geräte geprüft und hergestellt • Waren kassiert • Quittungen ausgestellt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man die Kassenanweisungen beachtet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Berufsverbände • Gewichtsberechnungen • Nährstoffbedarf

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:	22.08.2022	bis:	28.08.2022

Betriebliche Tätigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Ladeneinrichtungen gereinigt • den Warenbedarf festgestellt • Kundenreklamationen entgegengenommen • Waren dekoriert • Aufschnittplatten zusammengestellt • Waren verpackt • Waren verkauft • Kundengeschmack beobachtet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Preise kalkuliert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Gesetze und Vorschriften zu Arbeitssicherheit • Verkaufsförderung • Energiebedarf

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in