

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Konditor/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"> • Aus-, Fort- und Weiterbildung • Lagerung • Bestellungen 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Pralinen hergestellt • Bleche und Formen gereinigt • Zutaten entfrosten • Backöfen gereinigt 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Massen auf Bleche gespritzt (aufdressieren) • Dauergebäck hergestellt • Schokoladen- und Nugaterzeugnisse hergestellt • Teige gewickelt 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Zucker gekocht • Schokoladen- und Nugaterzeugnisse hergestellt • Desserts gefüllt • Torten und Gebäck überzogen 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Kunden beraten und bedient (an der Ladentheke und am Tisch) • Massen auf Bleche gespritzt (aufdressieren) • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt • Feinbackwaren aus Hefeteig hergestellt 	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"> • Berufsgeschichte • Angebot • Preisgestaltung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Teige portioniert • Salzgebäck hergestellt • Kunden beraten und bedient (an der Ladentheke und am Tisch) • Backöfen gereinigt 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Teige eingeschlagen • Partygebäck hergestellt • Kuvertüren temperiert • Feinbackwaren aus Brandteig hergestellt 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Torten glasiert und garniert • Backöfen gereinigt • Rohstoffe mit Maschinen zusammengeführt • Sude für Krustenpralinen gekocht und gegossen 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Zucker gekocht • Konfitüren gekocht • Kuvertüren aufgelöst • Produkte ausgeformt 	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"> • Aus-, Fort- und Weiterbildung • Ausmahlungsgrad • Marktbeobachtung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Teige portioniert • Produktfolgen, Maschineneinsatz und einzelne, aufeinander abgestimmte Arbeitsschritte geplant • Schaustücke und Präsentationsformen unterschiedlicher Konditoreierzeugnisse entworfen und gestaltet • Torten glasiert und garniert 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Erzeugnisse überzogen und mit andersfarbigen Kuvertüren, Krokant, Nüssen usw. dekoriert • Desserts gefüllt • Diätetische Konditoreierzeugnisse hergestellt • Kleine Gerichte aus frischen Rohstoffen zubereitet (Salate) 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Glasuren gekocht • Präsentationsobjekte für hergestellt • Früchte verarbeitet • Präsentationsobjekte für spezielle Anlässe entworfen und gestaltet 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Käsegebäck hergestellt • Teige gewickelt • Rühr-, Knet-, Portioniermaschinen gereinigt • Krokant geschmolzen 	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"> • Berufsgeschichte • Angebot • Preisgestaltung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentationsobjekte für Konditoreierzeugnisse • Torten glasiert und garniert • Feinbackwaren aus Mürbeteig hergestellt • Salzgebäck hergestellt 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Teige portioniert • Sude für Krustenpralinen gekocht und gegossen • Schaustücke gestaltet • Teige gewickelt 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Speiseeis und Eiserzeugnisse hergestellt • Zucker gekocht • Feinbackwaren aus Biskuitteig hergestellt • Mixgetränke angerichtet 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Feinbackwaren aus Biskuitteig hergestellt • Präsentationsobjekte für hergestellt • Feinbackwaren aus Brandteig hergestellt • Feinbackwaren aus Hefeteig hergestellt 	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