

## 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. 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

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunden beraten und bedient (an der Ladentheke und am Tisch)</li> <li>• Gebäck gefüllt</li> <li>• Schaustücke und Präsentationsformen unterschiedlicher Konditoreierzeugnisse entworfen und gestaltet</li> <li>• Kuvertüren aufgelöst</li> <li>• Feinbackwaren aus Biskuitteig hergestellt</li> <li>• Glasuren temperiert</li> <li>• Kuvertüren temperiert</li> <li>• Sude für Krustenpralinen gekocht und gegossen</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man Feinbackwaren herstellt.
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufliches Anforderungsprofil</li> <li>• Mehltypen</li> <li>• Marketing als Instrument der Verkaufsförderung</li> </ul>

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

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torten gefüllt</li> <li>• Torten und Gebäck überzogen</li> <li>• Süßspeisen angerichtet</li> <li>• Feinbackwaren aus Hefeteig hergestellt</li> <li>• Schaustücke gestaltet</li> <li>• Desserts gefüllt</li> <li>• Erzeugnisse überzogen und mit andersfarbigen Kuvertüren, Krokant, Nüssen usw. dekoriert</li> <li>• Kunden beraten und bedient (an der Ladentheke und am Tisch)</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man Zutaten vorbereitet, z.B. entfrosten, wäscht, siebt, schält, abzieht.
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gepflegtes persönliches Erscheinungsbild</li> <li>• Rezept-/Rohstoffauswahl für einfache Teige/Massen</li> <li>• Marketing als Instrument der Verkaufsförderung</li> </ul>

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:	15.08.2022	bis:	21.08.2022

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten entfrosten</li> <li>• Krokant geschmolzen</li> <li>• Gelee gekocht</li> <li>• Anlassbezogene Produktvorschläge erarbeitet</li> <li>• Erzeugnisse geformt</li> <li>• Eistorten und Formeneis eingesetzt, gestürzt und garniert</li> <li>• Teige geschlungen und geflochten</li> <li>• Süßspeisen angerichtet</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man rührt, knetet, schlägt oder röstet und zu Teigen und Massen verarbeitet.
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus-, Fort- und Weiterbildung</li> <li>• Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe</li> <li>• Marktbeobachtung</li> </ul>

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

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentationsobjekte für hergestellt</li> <li>• Schaustücke für spezielle Anlässe entworfen</li> <li>• Pralinenfüllungen gekocht und gemischt</li> <li>• Kuvertüren temperiert</li> <li>• Kunden beraten und bedient (an der Ladentheke und am Tisch)</li> <li>• Glasuren gekocht</li> <li>• Massen in Backformen gefüllt</li> <li>• Früchte blanchiert, eingedünstet und gefrostet</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man Teige ausrollt, wickelt, portioniert und schneidet.
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufliches Anforderungsprofil</li> <li>• Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe</li> <li>• Bedarfsermittlung</li> </ul>

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

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Ausbildende/r  
oder Ausbilder/in