Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Systemgastronom/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
• Service organisiert • Bei Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen mitgewirkt • Reibungslose Arbeitsabläufe im Bereich Verpflegung sichergestellt • Gäste beraten • Halbfertig- und Fertigprodukte eingekauft • Qualität und Zubereitung von Speisen überprüft • Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften sichergestellt • Bestellungen aufgenommen
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Speisen der Produktpalette zubereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Umweltschutz • Herstellen von Aufgussgetränken • Warenlagerung

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
• Arbeitsabläufe in Lagerhaltung geplant • Arbeitsabläufe in der Küche organisiert • Reibungslose Arbeitsabläufe im Bereich Verwaltung sichergestellt • • Hinweis Aktuelle Angebote vor Gaststätte platziert • Betriebliche Kennzahlen ausgewertet • Reibungslose Arbeitsabläufe in Bereichen Gebäudereinigung und Wäscherei sichergestellt • Marketingmaßnahmen durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man den Getränkeservice leitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Technologische Kenntnisse • Tischdekorationen • Schwund

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
• Gäste empfangen • Auf die strikte Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften geachtet • Bei Personalplanung geholfen • Bestellungen aufgegeben • Produkte verkauft • Beratungs- und Verkaufsgespräche geplant, durchgeführt und nachbereitet • Arbeitsabläufe im Einkauf geplant • Mitarbeiterbeschaffung und -betreuung begleitet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man unternehmenseigene Convenience-Produkte weiterverarbeitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Präsentation einfacher Speise • Servierarten und Methoden • Warenbestandskontrolle

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
• Boden gekehrt und gewischt • • Bei Organisation und Durchführung von Schulungsmaßnahmen mitgewirkt • Arbeitsabläufe im Einkauf geplant • Betriebliche Kennzahlen ausgewertet • Zapfanlagen und Küchengeräte überprüft • Bestellungen aufgenommen • Gäste bedient und betreut
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Endprodukte aufbereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Produkthygiene • Verkaufsgespräch und -techniken • Lagerkennzahlen

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r oder Ausbilder/in