

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Restaurantfachmann/frau
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"> • Personalkosten analysieren • Verkaufsgespräch und -techniken • Personal-, Betriebs- und Produkthygiene • Kommunikationsmedien 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Sektfrühstück vorbereitet • Einzelteile der Bestellung boniert • Spezialitätenwoche vorbereitet • Bankettservice durchgeführt 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Menagen (Tischgestelle für Essig, Öl, Pfeffer) gereinigt • Gläser, Besteck- und Geschirrtteile poliert und griffbereit hergerichtet • Menüs mit mehreren Gängen zusammengestellt • Nacharbeiten durchgeführt 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • alle für den Service benötigten Gegenstände auf Etagentablett hergerichtet • Tische abräumen und abdecken • Speisen und Getränke nach entsprechenden betrieblichen Vorgaben fachgerecht serviert • Einzelteile der Bestellung boniert 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Gläser, Besteck- und Geschirrtteile poliert und griffbereit hergerichtet • auf Sauberkeit der Regale und Tische geachtet • bei der Gestaltung bzw. beim Erstellen von Speise- und Getränkekarten mitgewirkt • Hochzeit vorbereitet 	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"> • Arbeitsprozesse planen und steuern • Angebotskarten • Personal-, Betriebs- und Produkthygiene • Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Einzelteile der Bestellung boniert • Tische abräumen und abdecken • saisonales Fest vorbereitet • alle für den Service benötigten Gegenstände auf Servierwagen hergerichtet 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Spezialitätenwoche vorbereitet • alle für den Service benötigten Gegenstände auf Servierwagen hergerichtet • Bankettservice durchgeführt • Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermittelt 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermittelt • Speisen und Getränke nach entsprechenden betrieblichen Vorgaben fachgerecht serviert • Einzelteile der Bestellung boniert • Bestecke für bestimmte Tagesspezialitäten bereitgelegt 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen und Getränke nach entsprechenden betrieblichen Vorgaben fachgerecht serviert • Tische abräumen und abdecken • Spezialitätenwoche vorbereitet • telefonische Bestellungen entgegengenommen 	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"> • als Auszubildende oder Auszubildender bzw. Mitarbeiterin oder Mitarbeiter handeln • Getränkeausschank • Personal-, Betriebs- und Produkthygiene • Kommunikationsmedien 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bestecke für bestimmte Tagesspezialitäten bereitgelegt • Hochzeit vorbereitet • Speisen am Tisch angerichtet • Speisen und Getränke nach entsprechenden betrieblichen Vorgaben fachgerecht serviert 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Gläser, Besteck- und Geschirrtteile poliert und griffbereit hergerichtet • Spezialitätenwoche vorbereitet • saisonales Fest vorbereitet • auf Sauberkeit der Regale und Tische geachtet 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen und Getränke im Hotelzimmer serviert • bei der Gestaltung bzw. beim Erstellen von Speise- und Getränkekarten mitgewirkt • bei der Anleitung und Überwachung von Hilfskräften mitgewirkt • alle für den Service benötigten Gegenstände auf Servierwagen hergerichtet 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen an Küche und Getränkeausgabe übermittelt • bei der Anleitung und Überwachung von Hilfskräften mitgewirkt • Menüs und passende Getränke zusammengestellt • benötigte Arbeitsmittel bei Wäscherei, Geschirrausgabe und vom Materiallager bestellt 	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"> • sich in einer veränderten Lebenssituation orientieren • Getränkeausschank • Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen • Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Sektf Frühstück vorbereitet • alle für den Service benötigten Gegenstände auf Etagentablett hergerichtet • Bankettsaal aufgeräumt • Restauranträume aufgeräumt 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Restauranträume aufgeräumt • Taufe vorbereitet • Getränkeservice durchgeführt • Spezialitätenwoche vorbereitet 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Bestecke für bestimmte Tagesspezialitäten bereitgelegt • bei der Gestaltung bzw. beim Erstellen von Speise- und Getränkekarten mitgewirkt • Menüs mit mehreren Gängen zusammengestellt • Gäste bei der Speisenauswahl beraten 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • bei der Anleitung und Überwachung von Hilfskräften mitgewirkt • Gäste begrüßt und platziert • Bons überprüft • À-la-carte-Service 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