

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Koch/Köchin
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

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebotskarten</li> <li>• Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen</li> <li>• Postbearbeitung</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen zubereitet</li> <li>• das Küchenhilfspersonal angeleitet</li> <li>• Küchenabfälle fachgerecht beseitigt</li> <li>• Speisen angerichtet und an das Bedienungspersonal ausgeben</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz aufgeräumt und gereinigt</li> <li>• Waren fachgerecht eingelagert und Lagerbestände kontrolliert</li> <li>• warme Beilagen zubereitet</li> <li>• vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abgeräumt</li> </ul>	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• warme Beilagen zubereitet</li> <li>• Suppen zubereitet</li> <li>• Zutaten gewaschen</li> <li>• Arbeitsmittel gepflegt</li> </ul>	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung der Kundenwünsche festgestellt</li> <li>• in der Küchenbrigade kalte Speisen zubereitet</li> <li>• Maschinen gepflegt</li> <li>• Bestellungen in folgerichtiger Reihenfolge an das Bedienungspersonal ausgegeben</li> </ul>	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"> <li>• Servierarten und Methoden</li> <li>• Lebensmittelrechtliche Grundlagen</li> <li>• Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten gewaschen</li> <li>• Lagervorräte kontrolliert</li> <li>• Trends aufgegriffen</li> <li>• Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung saisonaler Gegebenheiten festgestellt</li> </ul>	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• das Küchenhilfspersonal eingeteilt</li> <li>• Maschinen gepflegt</li> <li>• Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung der Kundenwünsche festgestellt</li> <li>• Maschinen gereinigt</li> </ul>	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abgeräumt</li> <li>• Lagervorräte kontrolliert</li> <li>• Trends aufgegriffen</li> <li>• für wirtschaftlichen Einsatz von Waren, Geräten und Energie gesorgt</li> </ul>	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsmittel gepflegt</li> <li>• Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit der Bestellungen geprüft</li> <li>• Fleischgerichte zubereitet</li> <li>• neues Gerichte kreiert</li> </ul>	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"> <li>• Umgang mit Gästen</li> <li>• Umweltschutz</li> <li>• Postbearbeitung</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• das Küchenhilfspersonal überwacht</li> <li>• für wirtschaftlichen Einsatz von Waren, Geräten und Energie gesorgt</li> <li>• ausgewogene und abwechslungsreiche Angebote geplant</li> <li>• Speisen vorbereitet</li> </ul>	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen gepflegt</li> <li>• Speisen zubereitet</li> <li>• Waren fachgerecht eingelagert und Lagerbestände kontrolliert</li> <li>• Speisen angerichtet und an das Bedienungspersonal ausgegeben</li> </ul>	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• neues Gericht in den Speiseplan aufgenommen</li> <li>• Zutaten gewaschen</li> <li>• Speisen vorbereitet</li> <li>• Küchenabfälle fachgerecht beseitigt</li> </ul>	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suppen zubereitet</li> <li>• vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abgeräumt</li> <li>• Speisen zubereitet</li> <li>• warme Beilagen zubereitet</li> </ul>	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"> <li>• Getränkeauschank</li> <li>• ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen</li> <li>• Kommunikationsmedien</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische und Verwendungsmöglichkeiten eingekauft</li> <li>• ausgewogene und abwechslungsreiche Angebote geplant</li> <li>• neues Gericht in den Speiseplan aufgenommen</li> <li>• Arbeitsplatz aufgeräumt und gereinigt</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsmittel gereinigt</li> <li>• kalte Beilagen zubereitet</li> <li>• verdorbene Ware aussortiert und beseitigt</li> <li>• Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit der Bestellungen geprüft</li> </ul>	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten gewaschen</li> <li>• Arbeitsplatz aufgeräumt und gereinigt</li> <li>• ausgewogene und abwechslungsreiche Angebote geplant</li> <li>• Verfallsdaten überwacht</li> </ul>	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten kleingeschnitten</li> <li>• Arbeitsmittel gepflegt</li> <li>• Speisen angerichtet und an das Bedienungspersonal ausgeben</li> <li>• Soßen zubereitet</li> </ul>	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