

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachmann/frau - Systemgastronomie
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
<ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung der Halbfertig- und Fertigprodukte organisieren • Personaleinsatz geplant • bei der Personalplanung mitgewirkt • Serviceverhalten des Personals anhand der vorgegebenen Standards überprüft • Arbeitsabläufe in der Küche geplant und organisiert • Bestellungen aufgenommen • Arbeitsabläufe in der Gästebetreuung geplant und organisiert • Einkauf und Lagerung der Rohprodukte organisiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man verschiedene Arten von Speisen und Getränken zubereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • die individuelle Rolle im Betrieb reflektieren • Herstellen von Aufgussgetränken und einfachen Mischgetränken • ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen • Kommunikationsmedien

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
<ul style="list-style-type: none"> • bei der Personalplanung mitgewirkt • reibungslose Arbeitsabläufe in der Wäscherei sichergestellt • Kostenkontrollen durchgeführt • Arbeitsabläufe in der Küche geplant und organisiert • Bestellungen aufgenommen • Arbeitsabläufe in der Gästebetreuung geplant und organisiert • Präsentation von Speisen und Getränken auf das Gastronomiekonzept abgestimmt • Personalvorgänge bearbeitet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Kunden bedient.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Konflikten begegnen • Umgang mit Gästen • Lebensmittelrechtliche Grundlagen • Postbearbeitung

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

Betriebliche Tätigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Personalvorgänge bearbeitet • bei der Personalplanung mitgewirkt • Reklamationen entgegengenommen • Bereitstellung und Funktionsfähigkeit der Zapfanlagen und Küchengeräte sichergestellt • Gäste empfangen • Marketingmaßnahmen durchgeführt • betriebliche Kennzahlen ausgewertet • Kundenverhalten analysiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man in einem schnelllebigen Umfeld Hand-in-Hand arbeitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Investitionsentscheidungen vorbereiten • Getränkeausschank • ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen • Kommunikationsmedien

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

Betriebliche Tätigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Kundenverhalten analysiert • Werbeaktion durchführt • Marketingmaßnahmen durchgeführt • Bestellungen aufgenommen • Einhaltung von standardisierten Gastronomiekonzepten sichergestellt • reibungslose Arbeitsabläufe in der Gebäudereinigung sichergestellt • Kostenkontrollen durchgeführt • Präsentation von Speisen und Getränken auf das Gastronomiekonzept abgestimmt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man unter hohem Druck effektiv arbeitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • berufliche Identität entwickeln • Umgang mit Gästen • Lebensmittelrechtliche Grundlagen • Postbearbeitung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in