

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Bäcker/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

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe • Rezeptauswahl für einfache Teige • Anordnung, Umgebung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Einstreuen erzeugt • Kunden situationsgerecht beraten • Arbeitsabläufe vorbereitet • Schlagsahne zubereitet 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe vorbereitet • Eierspeisen, Toastvariationen zubereitet und angerichtet • Massen hergestellt, geschlagen und gerührt • Hefeteig geknetet aufarbeitet und geformt 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Einstreuen erzeugt • Lebkuchenteige geknetet aufarbeitet und geformt • Aprikoturen und Glasuren (z.B. Eiweißspritzglasuren) zubereitet und temperiert • Arbeitsabläufe geplant und im Team abgesprochen 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Salate zubereitet und angerichtet • kleine Gerichte zubereitet • Gärungsvorgänge überwacht • Kuvertüren temperiert und aufgebracht 	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"> • handwerkliche Arbeitsbedingungen • Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte • Bedeutung der Inhaltsstoffe von Bäckereierzeugnissen 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Desserts hergestellt • Backöfen geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • Kunden situationsgerecht beraten • angelieferte Halbfabrikate angenommen, kontrolliert und gelagert 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • kleine Gerichte zubereitet • angelieferte Halbfabrikate angenommen, kontrolliert und gelagert • Mürbeteig geknetet aufarbeitet und geformt • Backöfen geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • neue Speisen entwickelt • Desserts gefüllt, Böden mit Sahne und Creme bestrichen • Aprikoturen und Glasuren (z.B. Eiweißspritzglasuren) zubereitet und temperiert • verschiedenes Kleingebäck wie Brötchen, Hörnchen, Feinbackwaren hergestellt 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • backfertig vorbereitete Teige entfrosten • Gärungsvorgänge überwacht • Bäckereiprodukte verkauft sowie kundengerecht und transportsicher verpackt • herzhaftes Kuchen, Quiches zubereitet und angerichtet 	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"> • Arbeitsabläufe • Verwendung der Hauptrohstoffe • Bestellung 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt • Salate zubereitet und angerichtet • Kunden situationsgerecht beraten • kleine Gerichte zubereitet 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Blätterteig geknetet aufarbeitet und geformt • Rohstoffe ausgewählt, dosiert und nach Rezept zusammengeführt • Lebkuchenteige geknetet aufarbeitet und geformt • Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Einstreuen erzeugt • Kleingebäck belegt • Waren ansprechend präsentiert • Früchte vorbereitet und daraus Füllungen hergestellt 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Backgeräte geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • Massen auf Backbleche aufgebracht (dressiert) • Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Aufspritzen erzeugt • bei Werbemaßnahmen und Sonderaktionen mitgewirkt 	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"> • Produktion/Verkauf • Beurteilung der ernährungsphysiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe für Gebäck • Wareneingangskontrolle 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Eierspeisen, Toastvariationen zubereitet und angerichtet • Massen hergestellt, geschlagen und gerührt • Rohstoffe ausgewählt, dosiert und nach Rezept zusammengeführt • Speiseeis und andere Süßspeisen (z.B. süße Eierspeisen) hergestellt 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Partykleingebäck zubereitet • Strudel zubereitet und angerichtet • Backöfen geheizt, bedient und gewartet, Backprozess überwacht • Früchte vorbereitet und daraus Füllungen hergestellt 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe nachbearbeitet • Massen in Backformen abgefüllt (dressiert) • Lebkuchenteige geknetet aufarbeitet und geformt • Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe geplant und im Team abgesprochen • Sauerteig angesetzt und fortgeführt • Kleingebäck belegt • Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Einstreuen erzeugt 	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