

## 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

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Massen in Backformen abgefüllt (dressiert)</li> <li>• Aprikoturen und Glasuren (z.B. Eiweißspritzglasuren) zubereitet und temperiert</li> <li>• Bäckereiprodukte verkauft sowie kundengerecht und transportsicher verpackt</li> <li>• Lebkuchenteige geknetet aufarbeitet und geformt</li> <li>• Hefeteig geknetet aufarbeitet und geformt</li> <li>• Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt</li> <li>• Sahne- und Cremefüllungen hergestellt</li> <li>• Mürbeteig geknetet aufarbeitet und geformt</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man die Zutaten für Weizenbrote auswählt.
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsabläufe</li> <li>• Mengen, Angebot, Qualität</li> <li>• Präsentation der Ware im Regal</li> </ul>

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:	08.08.2022	bis:	14.08.2022

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Einstreuen erzeugt</li> <li>• Bäckereiprodukte verkauft sowie kundengerecht und transportsicher verpackt</li> <li>• Strudel zubereitet und angerichtet</li> <li>• Arbeitsabläufe geplant und im Team abgesprochen</li> <li>• Salate zubereitet und angerichtet</li> <li>• verschiedene Biobackwaren hergestellt</li> <li>• Salz- und Käsegebäck hergestellt</li> <li>• Backvorgänge durch Herrichten von Formen und anderen Geräten vorbereitet</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man die Zutaten für Brötchen auswählt .
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung</li> <li>• Beurteilung der sensorischen Bedeutung gebäcktypischer Inhaltsstoffe für Massen</li> <li>• Farbgebung, Licht, Form</li> </ul>

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

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe für Kleingebäck ausgewählt, dosiert und nach Rezept zusammengeführt</li> <li>• Arbeitsabläufe geplant und im Team abgesprochen</li> <li>• Eierspeisen, Toastvariationen zubereitet und angerichtet</li> <li>• Salate zubereitet und angerichtet</li> <li>• Torten entworfen</li> <li>• pikante Füllungen zusammengestellt und verarbeitet</li> <li>• Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Einstreuen erzeugt</li> <li>• angelieferte Fertigerzeugnisse angenommen, kontrolliert und gelagert</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man die Teige für Weizenbrote herstellt.
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung</li> <li>• Arbeitszeitberechnung</li> <li>• Verkaufsförderung</li> </ul>

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

<b>Betriebliche Tätigkeiten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Einstreuen erzeugt</li> <li>• Massen hergestellt, geschlagen und gerührt</li> <li>• Dekors gestaltet, z.B. Ornamente und Schriftzeichen durch Aufspritzen erzeugt</li> <li>• Rohstoffe ausgewählt, dosiert und nach Rezept zusammengeführt</li> <li>• Waren ansprechend präsentiert</li> <li>• Überzüge, Füllungen und Cremes hergestellt und verarbeitet</li> <li>• Arbeitsabläufe nachbearbeitet</li> <li>• Zubereitungsvorgänge durch Herrichten von Formen und anderen Geräten vorbereitet</li> </ul>
<b>Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen</b>
Gelernt, wie man die Teige für Brötchen herstellt.
<b>Themen des Berufsschulunterrichts</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenarbeit im Team</li> <li>• Technologische Bedeutung der Hauptrohstoffe</li> <li>• Marktbeobachtung</li> </ul>

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

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r  
oder Ausbilder/in