

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Bäckereifachverkäufer/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. 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"> • Warenbestände überprüft • über einzelne Produkte, z.B. regionaler Herkunft, informiert • Waren gelagert • Dekorationen und Präsentationen arrangiert • den Kassenabschluss durchgeführt • Waren des Bäckereisortiments garniert • Gebäckmischungen garniert • Verkaufseinrichtungen gereinigt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Kundenkontakte herstellt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • berufliches Anforderungsprofil • Lagerung, Kontrolle • Zusatzstoffe

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

Betriebliche Tätigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Rechnungen ausgestellt • Waren und Produkte auf Haltbarkeit überprüft und aussortiert • den Warenbedarf festgestellt • Geräte gereinigt • nicht mehr einwandfreie Waren aus dem Verkaufsangebot genommen • vorgefertigte Teigrohlinge bereitgestellt • Dekorationen und Präsentationen arrangiert • Waren eingeräumt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man die Kasse vorbereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe • Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung • ästhetische Grundsätze, wie Licht und Form

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
<ul style="list-style-type: none"> • Waren und Produkte auf Frische überprüft und aussortiert • Gebäckmischungen garniert • Kundenbestellungen zusammengestellt • Rechnungen ausgestellt • Einnahmen gezahlt • Waren des Bäckereisortiments hergestellt • Zusatzangebote unterbreitet • Kundenbestellungen verpackt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man die Kassenanweisungen beachtet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die branchenspezifische Nutzung der Software • Beurteilung von Rohstoff • Bedeutung: Ballaststoffe

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
<ul style="list-style-type: none"> • Dekorationen und Präsentationen arrangiert • ausgelegte und zum Verkauf angebotene Waren ausgezeichnet und beschriftet • für rechtzeitige Nachbestellung gesorgt • Waren abgepackt • Quittungen ausgestellt • Waren kassiert • nach Ladenschluss den Warenbestand überprüft • Waren des Bäckereisortiments hergestellt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Preise kalkuliert.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • gepflegtes persönliches Erscheinungsbild • Mengenumrechnung • ästhetische Grundsätze, wie Farbgebung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in