

# Deckblatt Ausbildungsnachweise

Name:	Mustermann
Vorname:	Max
Geburtsdatum:	
Privatadresse:	
<b>Ausbildungsberuf: (inkl. Fachrichtung)</b>	<b>Fleischer/-in</b>
Ausbildungsbetrieb:	
Anschrift des Ausbildungsbetrieb:	
Ausbilder/-in:	
Ausbildungsbeginn:	2016-08-01
Ausbildungsende:	

## Legende der Berufsschulfächer

<b>BUV</b>	Betriebsorganisation und Vermarktung
<b>FLG</b>	Fleischgewinnung
<b>FVA</b>	Fleischverarbeitung

<b>Ausbildungsnachweis</b>	Nr. 1	<b>Mustermann, Max</b>
von: <b>01.08.2016</b>	bis: <b>05.08.2016</b>	Ausbildungsjahr: <b>1</b>

### Betriebliche Tätigkeiten

- Pasteten nach Rezeptur hergestellt und haltbar gemacht
- Imbissartikel mit Fleisch zubereitet, wie Aufläufe und Beilagen
- Waren ausgelegt, dekoriert und ausgezeichnet
- Preisetiketten aufklebt
- Schlachtabfälle gekennzeichnet
- Schaufenster gestaltet und dekoriert
- Wurstplatten angerichtet
- Erzeugnisse portioniert und eingepackt
- Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung bearbeitet
- Erzeugnisse verkauft
- warme Gerichte zubereitet

### Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen

- Gelernt, wie man Fleisch von Schweinen beurteilt und klassifiziert.

### Themen des Berufsschulunterrichts

- **BUV**: Informationsmittel
- **FLG**: Wareneingangskontrolle
- **FVA**: Analysen

Wochenstunden: 40

Durch die nachfolgenden Unterschriften wird die Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum:	Datum:	Datum:
Auszubildende/-r	Ausbilder/-in	Gesetzliche/-r Vertreter/-in

<b>Ausbildungsnachweis</b>	Nr. <b>2</b>	<b>Mustermann, Max</b>
von: <b>08.08.2016</b>	bis: <b>12.08.2016</b>	Ausbildungsjahr: <b>1</b>

### Betriebliche Tätigkeiten

- Schlachttierhälften zerlegt und ausgebeint
- Schlachtabfälle entsorgt
- Fleischstücke verkaufsgerecht ausgelöst und zugeschnitten
- Bestellungen an Lieferfirmen durchgegeben,
- Fleisch beurteilt und bewertet
- Qualitätskontrollen durchgeführt
- Veranstaltungsservice geplant und durchgeführt
- Verpackungsmaschinen gesteuert
- Kunden über Zubereitungsmöglichkeiten von Fleisch beraten
- Verkaufsverhandlungen geführt
- Rohmaterialien nach Rezeptur gewürzt und Zusatzstoffe beigegeben

### Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen

- Gelernt, wie man Fleisch von Rindern beurteilt und klassifiziert.

### Themen des Berufsschulunterrichts

- **BUV**: Kommunikationsmittel
- **FLG**: Wareneingangskontrolle
- **FVA**: Beurteilung der Produktqualität

Wochenstunden: 40

Durch die nachfolgenden Unterschriften wird die Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum:	Datum:	Datum:
Auszubildende/-r	Ausbilder/-in	Gesetzliche/-r Vertreter/-in

<b>Ausbildungsnachweis</b>	Nr. <b>3</b>	<b>Mustermann, Max</b>
von: <b>15.08.2016</b>	bis: <b>19.08.2016</b>	Ausbildungsjahr: <b>1</b>

### Betriebliche Tätigkeiten

- Fleisch zugeschnitten
- Wurst hergestellt
- Fleisch durch Trocknen haltbar gemacht
- Fleisch ausgebeint
- Angebote der Fleischveredlung entwickelt und verfeinert
- Fleischerzeugnisse durch Erhitzen haltbar gemacht
- Fleisch nach Safthaltevermögen unterscheiden
- Waren verkauft
- Fleisch durch Gefrieren haltbar gemacht
- Fleisch durch Gefrieren haltbar gemacht
- Fleisch zerlegt

### Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen

- Gelernt, wie man Fleisch von Lämmern beurteilt und klassifiziert.

### Themen des Berufsschulunterrichts

- **BUV**: Brandschutz
- **FLG**: Qualitätsmerkmale
- **FVA**: Preisberechnungen

Wochenstunden: 40

Durch die nachfolgenden Unterschriften wird die Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum:	Datum:	Datum:
Auszubildende/-r	Ausbilder/-in	Gesetzliche/-r Vertreter/-in