|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Auszubildende / Auszubildender | David Narr | | | Ausbildungsnachweis Nr. | | | | 68 | | | | |
| Abteilung / Sparte | Koch | | | Für die Woche vom | | 20.7.2015 | | | | bis | 26.07.2015 | |
| **Betriebliche Tätigkeit** | | | | | Ausbildungsplan 1 | | | | Einschätzung 2 | | | |
| (Praktisches Arbeiten, Ausführen von Arbeitsanweisungen) | | | | | Lfd. Nr. | | | | Azubi | | | Ausbilder |
| Tomaten ecken geschnitten  Eier geschält  Warmes Buffet gereinigt  Gemüsekühlhaus geputzt  Zucchini geschnitten | | | | |  | | | | 3 | | |  |
| **Themen der Woche** | | | | | | | | | | | | Lfd. Nr. 1 |
| (Unterweisungen, Lehrgespräche, betrieblicher Unterricht, Projekte) | | | | | | | | | | | |
| Zucchini gewaschen, den Strung entfernt und in Walnussgröße geschnitten | | | | | | | | | | | |  |
| **Berufsschule** | | | | | | | | | | | | |
| (Themen und Schwerpunkte des Unterrichts) | | | | | | | | | | | | |
| Mathe: Test Prozentsatz  Deutsch: Grundgesetzt Buch  Technologie: Blutkörperchen  Wirtschaftskunde: 2 Weltkrieg | | | | | | | | | | | | |
| Unterschrift Auszubildender | | Unterschrift Ausbildungs-beauftragter | Unterschrift Ausbilder | | | | Unterschrift gesetzl. Vertreter | | | | | |
|  | |  |  | | | |  | | | | | |
| Datum | | Datum | Datum | | | | Datum | | | | | |

1 Zuordnung zu der Laufenden Nummer (Unterpunkte) des Ausbildungsrahmenplans oder des betrieblichen Ausbildungsplans

2 Einschätzung der Qualität der Umsetzung der Ausbildungsinhalte. Die Einschätzung bezieht sich auf die Erwartungen, die an den Auszubildenden unter Berücksichtigung seines aktuellen Ausbildungs- bzw. Wissenstandes gestellt werden:  
**1 = Erwartungen nicht erfüllt; 2 = Erwartungen teilweise erfüllt; 3 = Erwartungen überwiegend erfüllt;  
4 = Erwartungen erfüllt; 5 = Erwartungen übertroffen**