

Name: xxxx

Ausbildungsabteilung: Küche

Ausbildungsnachweis

38 xx.xx.xxxx
Nr. Ausbildungswoche vom

xx.xx.xxxx
bis

1
Ausbildungsjahr

Betriebliche Tätigkeiten
<ul style="list-style-type: none">- Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereitet- Arbeitsablaufplan geschrieben- Suppenfonds zubereitet- Bestellung bearbeitet- Wiener Schnitzel zubereitet- Verkaufspreis Wiener Schnitzel mit Beilagen kalkuliert- Ausbildungsnachweis dieser Woche geschrieben
Unterweisungen, Lehrgespräche, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
<ul style="list-style-type: none">- Richtiges Halten des Messers und verschiedene Schneidetechniken<ul style="list-style-type: none">- Horizontales Schneiden (- Wiegenschnitt (vor allem bei Kräuter)- Gemüse schneiden- Obst schneiden- Fleisch schneiden (Ausbeinen, Auslösen, Filetieren, Tranchieren)- Fisch schneiden (Ausnehmen, Entgräten, Filetieren, Filet enthäuten, Putzen und Schuppen)- HACCP-Umsetzung im Betrieb (Hazard Analysis and Critical Control Points = HACCP)
Berufsschule (Unterrichtsthemen)
<p><u>Deutsch:</u> Kommaregelung <u>Fachtheorie:</u> Kalte und warme Büffets <u>Praktische Fachkunde:</u> Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen zubereiten und gastgerecht präsentieren <u>Betriebswirtschaft:</u> Einkaufsorganisation und Magazinverwaltung <u>Sozialkunde:</u> Soziale Sicherung</p>

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

Datum: xx.xx.xxxx	Datum: xx.xx.xxxx	Datum: xx.xx.xxxx
Auszubildende/-r	Ausbilder/-in	Gesetzliche/-r Vertreter/-in