

Ausbildungsnachweis (Wochenbericht), ausgefülltes Beispiel

So kann eine Ausbildungswoche als Koch:Köchin im Berichtsheft aussehen. Stichwortartige Angaben genügen (§ 13 Satz 2 Nr. 7 BBiG).

Name der:des Auszubildenden Alex Muster	Ausbildungsberuf Koch:Köchin
Ausbildungsjahr 2. Ausbildungsjahr	Ausbildungsnachweis Nr. 86
Ausbildungswoche vom / bis 14. bis 18. April 2026	Abteilung / Ausbildungsbereich Küche, Posten Saucier

Betriebliche Tätigkeiten		Stunden
Mi	Mise en Place für den Abendservice am Posten Saucier: Schalotten, Kräuter und Jus vorbereitet, Portionen für 60 Gedecke abgezählt	2
Mi	Abendservice am Posten Saucier: Rinderfilet auf den Punkt gegart, Kerntemperatur mit dem Fühler kontrolliert und die Teller am Pass angerichtet	4,5
Mi	Posten nach dem Service gereinigt, Reste nach HACCP gekennzeichnet und im Kühlhaus eingelagert	1,5
Do	Kalbsjus angesetzt: Knochen geröstet, mit Rotwein abgelöscht, den Fond zum Reduzieren aufgesetzt und am Ende passiert	3
Do	Mittagsservice: Tagesgericht Rinderroulade für 45 Gäste geschmort, Sauce abgeschmeckt und die Beilagen mit dem Posten Entremetier abgestimmt	4
Fr	Warenannahme Fleisch und Fisch: Kerntemperaturen gemessen, Lieferschein geprüft, zwei Kilo Lachs wegen unterbrochener Kühlkette abgelehnt	2
Fr	Fischfond und Beurre blanc für das Wochenendmenü vorbereitet, den Fond portioniert eingefroren und beschriftet	3
Fr	Gemüse für das Samstagsbankett vorbereitet: 12 Kilo Karotten tourniert und blanchiert	3
Sa	Bankett für 80 Gäste: Hauptgang mit der Brigade im Takt angerichtet, Saucen am Pass nachgezogen	3
Sa	Abendservice am Posten Saucier, drei Saucen parallel warmgehalten und die Bons mit dem Pass abgestimmt	3
Sa	Reinigungsplan des Postens abgearbeitet und die Temperaturliste der Kühlschränke für die Woche vervollständigt	2

Unterweisungen, überbetriebliche Unterweisung (ÜLU), betrieblicher Unterricht		Stunden
Do	Unterweisung: Umgang mit dem Kombidämpfer, Garprogramme und Reinigung nach Schichtende	1

Berufsschule (Themen des Unterrichts)		Stunden
Di	Berufsschule: Garverfahren, Schmoren und Dünsten im Vergleich, Garverluste an zwei Fleischstücken gemessen	4
Di	Berufsschule: Warenwirtschaft und Kalkulation, Wareneinsatz und Verkaufspreis für ein Drei-Gänge-Menü berechnet	2
Di	Berufsschule: Deutsch, Speisekartentexte für ein saisonales Menü formuliert	2
Gesamtstunden der Woche		40

Datum, Unterschrift Auszubildende:r

Datum, Unterschrift Auszubildende Person

Datum, Unterschrift Gesetzliche Vertretung*

* bei minderjährigen Auszubildenden