|  |
| --- |
| **Wochenbericht**  |
|  | Vorname Name       | KW       von       | bis       |
|  |  | [ ]  1 [ ]  2 [ ]  3 Ausbildungsjahr  |

| **Tag** | **Stunden** | **Ausgeführte Arbeiten in der Ausbildungsstätte**(inkl. Themen des Berufsschulunterrichtes, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen usw.) |
| --- | --- | --- |
| Mo |       |       |
| Di |       |       |

| **Tag** | **Stunden** | **Ausgeführte Arbeiten in der Ausbildungsstätte**(inkl. Themen des Berufsschulunterrichtes, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen usw.) |
| --- | --- | --- |
| Mi |       |       |
| Do |       |       |
| Fr |       |       |

| **Tag** | **Stunden** | **Ausgeführte Arbeiten in der Ausbildungsstätte**(inkl. Themen des Berufsschulunterrichtes, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen usw.) |
| --- | --- | --- |
| Sa |       |       |
| So |       |       |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Datum, Unterschrift Ausbilder/in |  | Datum, Unterschrift Auszubildende/r |

In dieser Woche habe ich neu gelernt:

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Datum, Unterschrift Ausbilder/in |  | Datum, Unterschrift Auszubildende/r |

**Wochenbericht – Beispiel (Auszug)**

|  |
| --- |
| **Wochenbericht**  |
|  | Vorname Name Anna Mustermann | 21. KW von 18.05. | bis 22.05. |
|  |  | [x]  1 [ ]  2 [ ]  3 Ausbildungsjahr  |

| **Tag** | **Stunden** | **Ausgeführte Arbeiten in der Ausbildungsstätte**(inkl. Themen des Berufsschulunterrichtes, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen usw.) |
| --- | --- | --- |
| Mo | 4,04,0 | **Azubi-Tag mit allen Azubis im Betrieb**: Austausch über die Erfahrungen in den  |
| verschiedenen Abteilungen und in der Berufsbildenden Schule, Lerngemeinschaften |
| gebildet.  |
| Informationen aus dem Netz zum Thema Arbeitssicherheit beschafft und  |
| bewertet.  |
| Eintragung im Ausbildungsnachweis vervollständigt, Rezepturen angelegt. |
| **Rezeption**: Datenerfassung, Einführung/Unterweisung in das betriebliche  |
| IT-System, Belegungsplan für Unterkünfte kennengelernt, Daten verarbeitet.  |
| Di | 8,0 | **Küche**: Warenanlieferung von 10 kg Frischgemüse/Obst kontrolliert und wegge- |
| räumt. 20 Kopf grüne Blattsalate gewaschen und zerteilt; 5 kg Möhren gewaschen, |
| geputzt u. mit der Küchenmaschine in Stifte zerkleinert; Dessert „Buttermilchgelee“ |
| hergestellt und für 50 Personen portioniert.  |
| **Service**: Kaffeetafel für 20 Personen eingedeckt, Servietten zum „Einfachen Spitz“ |
| gefaltet, Tisch dekoriert, Kuchenbüffet aufgebaut. |
| **Hausreinigung**: Unterhaltreinigung der Flure (gesaugt), Unterhaltsreinigung in der |
| Gästetoilette lt. Reinigungsplan durchgeführt. |
| **Textilpflege**: Berufsbekleidung (1 Maschinenladung) gebügelt und schrank- |
| fertig gelegt.  |
|  |

In dieser Woche habe ich neu gelernt:

|  |
| --- |
| Reinigungsarten und ihre Unterschiede kennengelernt, Reinigungsplan dem Ausbildungs- |
| nachweis beigefügt; Einweisung im Umgang mit der Küchenmaschine  |
| Einführung/Unterweisung in das betriebliche IT-System  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 26.05.xxxx Julia Beispiel |  | 22.05.xxxx Anna Mustermann |
| Datum, Unterschrift Ausbilder/in |  | Datum, Unterschrift Auszubildende/r |