

# BERICHTSHEFT

(Ausbildungsnachweis)

*für den Ausbildungsberuf*

*zur Fachpraktikerin*

*zum Fachpraktiker*

*in der Hauswirtschaft*

gemäß § 9 der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin in der Hauswirtschaft / zum Fachpraktiker in der Hauswirtschaft vom 1. April 2011

**Die Senatorin für Finanzen**

zuständige Stelle nach dem Berufsbildungsgesetz

# Ausbildungsnachweise

## I. Auszubildende/Auszubildender:

Vor- und Zuname:

---

Geburtsdatum:

---

Geburtsort:

---

Wohnung:

---

## II. Ausbildungszeit:

Beginn der Ausbildung:

---

Ende der Ausbildung:

---

Ausbildungsberuf:

---

## III. Angaben zum Ausbildenden:

Name des/der Ausbildenden:

---

Anschrift/Telefon:

---

Ausbilder/in:

---

Ausbildungsberatung erfolgt durch:

---

**IV. Angaben zum 1. Einsatzort:**

Name des Einsatzortes:

Einsatz von - bis (Datum):

Anschrift/Telefon:

Ausbilder/in:

---

---

---

---

**V. Angaben zum 2. Einsatzort:**

Name des Einsatzortes:

Einsatz von - bis (Datum):

Anschrift/Telefon:

Ausbilder/in:

---

---

---

---

**VI. Angaben zum 3. Einsatzort:**

Name des Einsatzortes:

Einsatz von - bis (Datum):

Anschrift/Telefon:

Ausbilder/in

---

---

---

---

# FEHLZEITEN

## 1. Ausbildungsjahr

Hat der Auszubildende Fehlzeiten<sup>1</sup> von mehr als 10% der gesamten Ausbildungszeit, ist die Zulassung zur Abschlussprüfung gefährdet, da nach den Vorschriften des Berufsbildungsgesetzes und der Prüfungsordnung die Ausbildungszeit nicht zurückgelegt wurde. Hält die zuständige Stelle die Zulassungsvoraussetzungen nicht für gegeben, so entscheidet nach dem BBiG der Prüfungsausschuss.

<b>Monat / Jahr:</b>	<b>von ____ bis ____</b>	<b>Datum / Handzeichen Auszubildende/r / Ausbilder/in</b>

<sup>1</sup> Als Fehlzeiten sind Krankheitszeiten, Erziehungsurlaub und sonstige Verhinderungen zu berücksichtigen. Erholungsurlaub, Berufsschulunterricht und Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen gelten nicht als Fehlzeiten.

# FEHLZEITEN

## 2. Ausbildungsjahr

Hat der Auszubildende Fehlzeiten<sup>1</sup> von mehr als 10% der gesamten Ausbildungszeit, ist die Zulassung zur Abschlussprüfung gefährdet, da nach den Vorschriften des Berufsbildungsgesetzes und der Prüfungsordnung die Ausbildungszeit nicht zurückgelegt wurde. Hält die zuständige Stelle die Zulassungsvoraussetzungen nicht für gegeben, so entscheidet nach dem BBiG der Prüfungsausschuss.

Monat / Jahr:	von ____ bis ____	Datum / Handzeichen Auszubildende/r / Ausbilder/in

<sup>1</sup> Als Fehlzeiten sind Krankheitszeiten, Erziehungsurlaub und sonstige Verhinderungen zu berücksichtigen. Erholungsurlaub, Berufsschulunterricht und Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen gelten nicht als Fehlzeiten.

# FEHLZEITEN

## 3. Ausbildungsjahr

Hat der Auszubildende Fehlzeiten<sup>1</sup> von mehr als 10% der gesamten Ausbildungszeit, ist die Zulassung zur Abschlussprüfung gefährdet, da nach den Vorschriften des Berufsbildungsgesetzes und der Prüfungsordnung die Ausbildungszeit nicht zurückgelegt wurde. Hält die zuständige Stelle die Zulassungsvoraussetzungen nicht für gegeben, so entscheidet nach dem BBiG der Prüfungsausschuss.

Monat / Jahr:	von ____ bis ____	Datum / Handzeichen Auszubildende/r / Ausbilder/in

<sup>1</sup> Als Fehlzeiten sind Krankheitszeiten, Erziehungsurlaub und sonstige Verhinderungen zu berücksichtigen. Erholungsurlaub, Berufsschulunterricht und Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen gelten nicht als Fehlzeiten.



Wochentag und Datum	Einsatzgebiet und Uhrzeit	Tätigkeiten
<b>Donnerstag</b>		
<b>Freitag</b>		
<b>Samstag /Sonntag</b>		

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Auszubildender

\_\_\_\_\_  
Datum und Unterschrift Ausbilder/in



# Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

## Angaben pro Einsatzort!!!

Einsatzort: \_\_\_\_\_

### Wo finde ich?

Verbandskasten
Feuerlöscher/ Löschdecke
Notrufnummern

### Wichtige Notrufnummern

Polizei: \_\_\_\_\_

Feuerwehr/  
Krankenwagen: \_\_\_\_\_

Unfallarzt: \_\_\_\_\_

Krankenhaus: \_\_\_\_\_

Giftzentrale: \_\_\_\_\_

### Welche Angaben mache ich bei einem Notruf?

---

---

---

---

---

---

# Mülltrennung in dem zur Zeit eingesetzten Einsatzort

(nur einmalig für den 1. Einsatzort auszufüllen!!!)

Einsatzort: \_\_\_\_\_



Müllart	Beispiele	Wohin damit?	Worauf achte ich?
Organischer Abfall			
Papier			
Glas			
Metall			
Kunststoff			

# Am Arbeitsplatz

<sup>TM</sup> Belehrung zur Hygiene



<sup>TM</sup> Unfallverhütung



# Belehrung gemäß §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

---

## 1. Informationen zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz ersetzte 2000 das Bundesseuchengesetz und besagt:

- Bei Neueinstellungen von Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, werden keine Gesundheitsuntersuchungen mehr, sondern Gesundheitsbelehrungen über Krankheiten mit Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot durchgeführt.
- Vor der erstmaligen Aufnahme der Arbeit im Lebensmittelbereich ist eine Bescheinigung über die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder durch einen von diesem beauftragten Arzt nachzuweisen. Diese Bescheinigung ist dem Arbeitgeber bei Arbeitsbeginn vorzulegen und darf nicht älter als drei Monate sein.
- Eine jährliche Wiederholung der Belehrung durch den Arbeitgeber ist vorgeschrieben.
- Alte Gesundheitszeugnisse nach §§ 17/18 Bundesseuchengesetz sind weiterhin gültig. Eine jährliche Belehrung durch den Arbeitgeber ist aber auch hier erforderlich.
- Jede Schulung muss dokumentiert werden. Die entsprechenden Nachweise müssen an der Arbeitsstätte verfügbar sein, so dass sie jederzeit der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden können.

### In Kürze: Infektionsschutzgesetz

- **Erstbelehrung** (vom Gesundheitsamt, in Bremen auch vom Arbeitsmed. Dienst)
- **jährliche Folgebelehrung** (organisiert vom Arbeitgeber)
  - Abfrage über Erkrankungen/ Symptome, die ein Tätigkeitsverbot nach sich ziehen
  - Untersuchung im Verdachtsfall
  - Pflicht zur Information über die Erkrankung an den Arbeitgeber
- **hohe persönliche Verantwortung**

## 2. Für wen gilt das Infektionsschutzgesetz (IfSG)?

Das IfSG gilt für Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse daraus
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

**und** dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

**oder** in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes, Kindertagesstätten oder sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.

**Merke: Die Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) §§ 42/43 ersetzt nicht die Hygiene-Schulung gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) von 1998.**

### 2.1 Warum sind besondere Vorsichtsmaßnahmen erforderlich?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen erkranken.

In Gaststätten oder Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Kinder sind eine besonders empfindliche Verbrauchergruppe. Aus diesem Grund muss von jedem Beschäftigten zum Schutze des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

### 3. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

#### 3.1 Erkrankungen

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitszeichen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, oder andere Durchfallerreger.
- Typhus abdominalis oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder Hauterkrankungen, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

#### 3.2 Symptome

Erkrankung	Symptome
Akute infektiöse Gastroenteritis	plötzlich auftretender Durchfall, mehr als 2 dünnflüssige Stühle pro Tag, ggf. Übelkeit, Erbrechen, Fieber
Typhus abdominalis und Paratyphus	hohes Fieber, schwere Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, Verstopfung, erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall
Virus-Hepatitis A oder E	Gelbfärbung der Haut und Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit
Cholera	milchig-weiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust
Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (an Händen oder unbedeckten Hautstellen) können infiziert sein, wenn sie	gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

**Treten bei Ihnen die genannten Symptome auf, sind Sie verpflichtet, einen Arzt aufzusuchen!**

Sagen Sie ihm unbedingt, dass Sie in der Küche einer Kindertagesstätte arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich die Leitung der Kindertagesstätte bzw. Ihre/n Vorgesetzte/n über die Erkrankung zu informieren.

#### 3.3 Ausscheider bestimmter Krankheitserreger

Hat eine vom Arzt veranlasste Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder
- Choleravibrionen

und scheiden Sie diese Bakterien aus (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

#### 4. Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab, denn unter dem Schmuck befinden sich eine Vielzahl von Keimen.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfbedeckung, Kittel, Handschuhe bei der Verarbeitung von besonders empfindlichen Lebensmitteln wie z. B. Hackfleisch oder Salate, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel. Selbst bei gesunden Menschen sind im Nasen-Rachenbereich Keime angesiedelt.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab. Gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen.
- Melden Sie Erkrankungssymptome wie Durchfall und Erbrechen und Fieber Ihrem Vorgesetzten.

#### Quellen:

Bundesministerium für Gesundheit, DGE, AID, AMC Informationen, Lebensmittelbedingte Erkrankungen in Deutschland, Robert-Koch-Institut, Gesundheitsberichterstattung des Bundes, Heft 01 / 02

Weitere Informationen zur Lebensmittelhygiene-Verordnung entnehmen Sie bitte dem **Hygiene-Konzept für Küchen von Kindertagesstätten auf der Basis der LMHV** zu beziehen beim: BIPS, Ernährungsmedizinische Beratung, (Adresse siehe Vorderseite).

## Anhang

### Informationen zu den Erkrankungen, bei denen ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht

- **Salmonellose**

Erreger:	zahlreiche Salmonellenarten
Übertragung:	hauptsächlich durch tierische Nahrungsmittel wie Geflügel, Eier, seltener auch Rind, Kalb und Schwein. In den letzten Jahren mehren sich Übertragungen von pflanzlichen Lebensmitteln, wie z. B. Sprossen

Salmonellose ist mit über 70.000 Meldungen die am häufigsten registrierte lebensmittelbedingte Erkrankung. Häufig kommen Erkrankungen in den Sommermonaten vor.

#### Erkrankungsverlauf, Symptome:

Der Zeitraum zwischen Infektion und Beginn der Erkrankung beträgt gewöhnlich 6-48 Stunden.

- Typisch sind akuter Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber.
- Die Ausprägung der Symptome kann erheblich schwanken.

- **Infektiöse Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten z. B. Campylobacter jejuni/coli, Yersinien, Staphylokokken, Listerien, enterohärrhagische E.coli (EHEC) oder Viren können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

- **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Erreger:	Salmonella typhi, Salmonella paratyphi
Übertragung:	vorwiegend durch verunreinigtes Wasser und Lebensmittel

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet. Beide Erkrankungen werden in der Regel aus Afrika, Südamerika und Südostasien importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben.

#### Erkrankungsverlauf, Symptome:

- Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann.
- Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen.
- Zusätzlich kann Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich, allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.



## Impfungen:

Gegen Typhus stehen Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie mit Ihrem Arzt.

- **Hepatitis A oder E**

Erreger:	Viren
Übertragung:	- durch kontaminierte, meistens ungekochte Nahrungsmittel, - durch mit Fäkalien verunreinigtes Trinkwasser - von Mensch zu Mensch

## Erkrankungsverlauf, Symptome:

In Deutschland nimmt die Häufigkeit der Hepatitis A-Erkrankungen aufgrund verbesserter hygienischer Bedingungen in Familien und Kindereinrichtungen sowie bei der Lebensmittel- und Wasserversorgung ständig ab. Hepatitis A gehört zu den importierten Viruserkrankungen aus Südeuropa, Afrika, Asien, Mittel- und Südamerika. Die Inkubationszeit beträgt 15-50 Tagen (durchschnittlich 28-30 Tage). Das Virus wird bereits 10-14 Tage vor Krankheitsausbruch mit dem Stuhl ausgeschieden, so dass es in dieser Zeit bereits zu Lebensmittelkontaminationen kommen kann.

Hepatitis E spielt in Deutschland nur eine sehr untergeordnete Rolle. In lediglich wenigen Fällen werden Erkrankungen bei Urlaubern oder bei Immigranten festgestellt. Die Inkubationszeit beträgt 22-60 Tage.

Beide Hepatitisformen haben einen selbstbegrenzten akuten Verlauf mit Fieber und Durchfällen.

## Impfungen:

Gegen Hepatitis A ist eine Impfung möglich. Sprechen Sie vor Fernreisen mit ihrem Arzt. Zur Vorsorge einer Hepatitis E Erkrankung steht kein Impfstoff zur Verfügung.

- **Cholera**

Erreger:	Cholerabakterien
Übertragung:	- durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel
	- von Mensch zu Mensch

Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika).

**Erkrankungsverlauf, Symptome:**

- Durchfall mit Erbrechen und Bauchschmerzen
- der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen
- Fieber ist nicht typisch
- bei schwerem Verlauf kann es zu hohem Flüssigkeitsverlust und Austrocknung des Körpers kommen.

- **Shigellose (bakterielle Ruhr)**

Erreger:	Shigellabakterien
Übertragung:	- meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene)
	- durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser

Shigellen sind hoch infektiös, um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien. Erkrankungen treten meist als Importe (Lebensmittel, Tourismus) auf.

**Erkrankungsverlauf, Symptome:**

Shigellen verursachen, nach einer Inkubationszeit von 12 Stunden bis sechs Tagen

- Durchfälle
- Fieber
- Bauchkrämpfe.

# **Bescheinigung über die innerbetriebliche Belehrung nach §§ 42/43 des Infektionsschutzgesetzes**

Es wird bescheinigt, dass Frau/Herr \_\_\_\_\_

heute von mir als Ausbilder/in

des Einsatzortes \_\_\_\_\_

in mündlicher und schriftlicher Form über die in § 42 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach § 43 Absätze 2,4 und 5 belehrt worden ist.

Bremen \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des/r Ausbilder/in

---

## **Erklärung**

Ich erkläre, dass ich heute über die im Infektionsschutzgesetz gemäß § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 belehrt worden bin. Mir sind keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt. Treten vor, bei oder nach der Arbeit Hinderungsgründe im Sinne § 42 Abs. 1 auf, verpflichte ich mich, dies unverzüglich meinem/meiner Dienstvorgesetzten mitzuteilen.

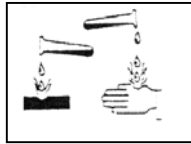
Bremen \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Auszubildenden

# ERGÄNZENDE ANGABEN ZUM EINSATZORT

**Bereiche:**

**<sup>TM</sup>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit**



**<sup>TM</sup>Umweltschutz**

## Merksätze zur Unfallverhütung

Tragen Sie die fehlenden Begriffe in den Text richtig ein:

Handschuhe - Leiter - sofort – Mund - Defekte Elektrogeräte - Rutschfeste - Restehalter – Deckel - nach hinten oder seitlich - Spülwasser

<p>Stürze vermeiden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><math>\frac{3}{4}</math> _____ flache, geschlossene Schuhe tragen</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Eine vorschriftsmäßige _____ oder einen Tritt zum Steigen benutzen</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Fett oder Wasser vom Fußboden aufwischen</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Bei der Fußbodenreinigung immer _____ trocken nachwischen</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Geräte zur Reinigung (z.B. Eimer) nicht im Weg stehen lassen</li> </ul>
<p>Schnitt- und Stichwunden vermeiden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><math>\frac{3}{4}</math> Messer nicht ins _____ legen</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Nicht nach herunterfallenden Messern greifen</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Beschädigtes Glas und Porzellan sachgemäß entsorgen</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> bei elektrischen und mechanischen Zerkleinerungsgeräten den _____ benutzen (z.B. bei der Aufschnittmaschine)</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Krallengriff beim Schneiden von Obst, Gemüse u.ä. anwenden</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Keine Stecknadeln in den _____ nehmen</li> </ul>
<p>Vergiftungen / Verätzungen vermeiden</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><math>\frac{3}{4}</math> Kenntnisse über Reinigungsmittel erwerben</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Reinigungsmittel sachgemäß aufbewahren und anwenden</li> <li><math>\frac{3}{4}</math> Wenn besonders scharfe Reinigungsmitteln nötig sind, _____ benutzen</li> </ul>

	<p>¾ Bei Reinigungsmitteln auf ordnungsgemäße Beschriftung achten (z.B. keine Reinigungsmittel in Sprudelflaschen füllen)</p>
<p>Verbrennungen / Verbrühungen vermeiden</p>	<p>¾ Kein Wasser auf heißes bzw. brennendes Fett gießen, statt dessen _____ auf das Gefäß legen</p> <p>¾ Heiße Geräte(z.B. Bügeleisen) sicher abstellen</p> <p>¾ Garflüssigkeit beim Abgießen vom Körper weg abschütten (z.B. bei Salzkartoffeln)</p> <p>¾ Pfannenzieher oder Topfgriffe stets _____ _____ wegdrehen</p> <p>¾ Topflappen oder Topfhandschuhe benutzen</p> <p>¾ Informationen über Brandschutz kennen (wo ist der Feuerlöscher, die Löschdecke, der Fluchtweg?)</p>
<p>Stromschläge vermeiden</p>	<p>¾ Vor Inbetriebnahme von Elektrogeräten die Funktion zeigen und erklären lassen oder die Bedienungsanleitung lesen</p> <p>¾ Elektrische Geräte nur mit trockenen Händen bedienen</p> <p>¾ Vor dem Reinigen von Elektrogeräten den Stecker aus der Steckdose ziehen</p> <p>¾ _____ _____ nicht benutzen, der Ausbilderin melden und die Reparatur dem Fachmann überlassen</p>



# SONDERBERICHT

## 2. Ausbildungsjahr

**Einsatzort:** \_\_\_\_\_

**Bitte entsprechenden Themenbereich ankreuzen!**

- Speisenzubereitung und Service
- Reinigen und Pflegen von Räumen oder Textilien
- Besondere Anlässe, z.B. Feste, Ausflüge etc.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Anlagen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Auszubildenden



# SONDERBERICHT

## 3. Ausbildungsjahr

**Einsatzort:** \_\_\_\_\_

Bitte entsprechenden Themenbereich ankreuzen!

- Speisenzubereitung und Service
- Reinigen und Pflegen von Räumen oder Textilien
- Besondere Anlässe, z.B. Feste, Ausflüge etc.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Anlagen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Auszubildenden

Raum für zusätzliche Bemerkungen:

Hat zur **Zwischenprüfung** vorgelegen am

---

Unterschrift

---

(Prüfungsausschuss)

Hat zur **Abschlussprüfung** vorgelegen am

---

Unterschrift

---

(Ausbildungsberater/-in)

	Datum	Unterschrift Ausbildungsberater/-in	Unterschrift Ausbilder/-in
1. Durchsicht			
2. Durchsicht			
3. Durchsicht			