

Ausbildungsnachweis Nr. ....

Name und Vorname des .....

für die Woche vom ..... bis .....

Auszubildenden .....

Ausbildungsabteilung .....

Ausbildungsjahr .....

		Std.
<i>Biscuitteig für Löffelbiscuits</i>		
<i>75 g Zucker 75 g Mehl 3 Eier Vanille</i>	<i>für ca 1 Charlotte zu 5-6 Personen.</i>	
<i>Den Zucker mit dem Eigelb und der Vanille recht weiß und schaumig rühren. Die Vanilleschote herausnehmen. Gleich das Mehl und das festgeschlagene Eiweiß sehr locker darunterziehen ohne den Versuch zu machen, die vollkommene Mischung zu erzielen, da sonst zu vieles Rühren die Masse flüssig, und das fertige Gebäck flach und rissig macht</i>		
Lehrgespräche, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen: .....		
Berufsschulunterricht: .....		
		Gesamtstunden:
<b>Besondere Bemerkungen und Unterschriften</b>		
des Auszubildenden		des Ausbildenden bzw. des Ausbilders
Datum .....	Datum .....	
(Unterschrift)	(Unterschrift)	