



**CHEFS TROPHY  
AUSBILDUNG  
2021!**

**BEWERBUNGSUNTERLAGEN**

## Angaben zum Ausbildungsbetrieb

Name des Betriebes	<input type="text"/>
Straße/Postfach	<input type="text"/>
PLZ/Ort	<input type="text"/>
Telefon/Fax	<input type="text"/>
E-Mail	<input type="text"/>
Name des Inhabers	<input type="text"/>
Name des Küchenchefs	<input type="text"/>
Ausbilder und Co-Ausbilder im Berufsfeld Koch/Köchin	<input type="text"/>
Ausbildungsbetrieb seit	<input type="text"/> Küchenmeister: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Mitarbeiter insgesamt im Betrieb	<input type="text"/>
Mitglieder der Küchenbrigade (inkl. Auszubildende)	<input type="text"/>
Anzahl der Kochauszubildenden	<input type="text"/>
- davon 1. Ausbildungsjahr	<input type="text"/>
- davon 2. Ausbildungsjahr	<input type="text"/>
- davon 3. Ausbildungsjahr	<input type="text"/>
<b>Betriebsbereiche</b>	<input type="text"/>
Restaurants/Sitzplätze (Hotels inkl. Anzahl Betten)	<input type="text"/>
Durchschnittliche Essen pro Tag	<input type="text"/>
Bankett- und Tagungsgeschäft bis	<input type="text"/> Personen
Außer Haus/Caterings bis	<input type="text"/> Personen



**Senden Sie die  
Bewerbung per Post an:**  
GASTRONOMIA VERLAG  
GmbH & Co. KG  
Redaktion chefs!  
Brembach 5a  
36129 Gersfeld

oder digitalisiert per E-Mail an  
[bewerbung@chefs-trophy.de](mailto:bewerbung@chefs-trophy.de)

Bewerben zur CHEFS  
TROPHY AUSBILDUNG  
2021 können sich alle  
deutschen Ausbildungs-  
betriebe und Ausbilder  
im Berufsfeld Koch/Köchin.  
Der Rechtsweg ist  
ausgeschlossen.

**Extra-Tipp für Ihre  
Bewerbung:**  
Punkten Sie bei der Jury  
zusätzlich mit einem kurzen  
**Film (Amateurniveau ausreichend)**  
mit den Stimmen Ihrer  
Auszubildenden über  
Ihre Ausbildungsarbeit.

## Ergänzende Unterlagen / Angaben

Betrieblicher Ausbildungsplan und/oder  
Versetzungsinhalt

Füge ich bei  
 ja  nein

Notendurchschnitt der Köche bei den Abschlussprüfungen

2018  2019  2020

Wettbewerbsteilnahmen der Azubis und ggf. Erfolge - bitte auflisten

**Einsendeschluss:**  
**30. April 2021**



# DIE CHECKLISTE

## BIN ICH VORZEIGE-AUSBILDER/IN?

Sind Sie noch unsicher, ob Sie sich um die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG bewerben sollten? Unsere Checkliste hilft Ihnen weiter: Wenn Sie mindestens 15-mal mit „ja“ antworten können, sollten Sie nicht zögern und umgehend Ihre Bewerbung in Angriff nehmen.

- |   |  |
|---|--|
| <b>1.</b> Ich engagiere mich seit Jahren für eine gute Kochausbildung und bilde mit Begeisterung und Hingabe aus <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                  | <b>11.</b> Ich animiere und unterstütze meine Auszubildenden bei ihrer Teilnahme an Wettbewerben <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein   |
| <b>2.</b> Ich empfinde die Zusammenarbeit mit jungen Menschen als persönliche und fachliche Bereicherung <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                          | <b>12.</b> Wir fördern auch sozial schwache Jugendliche, junge Menschen mit Migrationshintergrund und Flüchtlinge mit einer Ausbildung in unserem Haus <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| <b>3.</b> Ich biete regelmäßig Praktika für Berufsinteressenten an <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  | <b>13.</b> Wir führen regelmäßig innerbetriebliche Schulungen für unsere Auszubildenden und Mitarbeiter durch <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  |
| <b>4.</b> Ich bin jederzeit Ansprechpartner für meine Auszubildenden, auch bei privaten Problemen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                 | <b>14.</b> Wir bieten regelmäßige Orientierungsgespräche für unsere Auszubildenden an <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  |
| <b>5.</b> Wir haben eine hohe Dichte an Fachleuten (ausgebildete Köche/Konditoren, Küchenmeister usw.) in unserem Team <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein            | <b>15.</b> Wir fördern Auszubildende bei Bedarf individuell, z.B. bei Lern- und/oder Rechenschwäche <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  |
| <b>6.</b> Wir sind ein moderner Betrieb mit gut ausgestatteten Küchen und einem spannenden und vielseitigen kulinarischen Angebot <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | <b>16.</b> Wir pflegen einen engen Kontakt zur Berufsschule <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  |
| <b>7.</b> Wir stellen unseren neuen Auszubildenden stets einen Paten aus dem Team zur Seite <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                       | <b>17.</b> Wir unterstützen die Arbeit der Berufsschule (u.a. durch Lebensmittelspenden, Unterstützung im Unterricht usw.) <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                             |
| <b>8.</b> Wir achten auf die Einhaltung des (Jugend)Arbeitsschutzgesetzes und bei den Dienstplänen auf die Freiwünsche der Azubis <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | <b>18.</b> Wir bereiten unsere Auszubildenden stets mit einem intensiven und individuellen Prüfungstraining auf den erfolgreichen Lehrabschluss vor <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein    |
| <b>9.</b> Meine Auszubildenden zeigen meist überdurchschnittliche Leistungen bei den Zwischen- und Lehrabschlussprüfungen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein         | <b>19.</b> Wir fördern die gute Stimmung im ganzen Team, u.a. durch gemeinsame Exkursionen, sportliche Aktivitäten usw. <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                                |
| <b>19.</b> Meine Auszubildenden nehmen mit guten Ergebnissen an Nachwuchswettbewerben teil <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  | <b>20.</b> Wir pflegen den Austausch mit anderen Betrieben und Projekten und ermöglichen Auszubildenden individuelle Schnupper-Praktika <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                |

Bitte klicken Sie für Ihre Antwort direkt in das jeweilige Antwortfeld.



# BEWERBUNGSBOGEN

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021

### Angaben zur Ausbildungsphilosophie

Bitte vervollständigen Sie folgende Sätze. Sie können direkt in die weißen Antwortfelder schreiben. Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an:

1. Hiermit bewerbe ich mich um die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG, weil ich...

2. Gut ausbilden bedeutet in der heutigen Zeit für mich...

3. Unser Ausbildungsbetrieb unterscheidet sich durch die folgenden Punkte hinsichtlich Struktur, Angebot und Konzept deutlich von anderen...



# BEWERBUNGSBOGEN

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021

### Angaben zur Ausbildungsphilosophie

Bitte vervollständigen Sie folgende Sätze. Sie können direkt in die weißen Antwortfelder schreiben. Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an:

4. Unsere Auszubildenden werden mit der folgenden Systematik eingearbeitet und wie folgt über die Dauer ihrer Ausbildung begleitet und gefördert...

5. Wir haben intern verschiedene Projekte und (finanzielle) Anreizsysteme für unseren Köchenachwuchs und pflegen externe Ausbildungskooperationen, und zwar...



# BEWERBUNGSBOGEN

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021

### Angaben zur Ausbildungsphilosophie

Bitte vervollständigen Sie folgende Sätze. Sie können direkt in die weißen Antwortfelder schreiben. Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an:

6. Das Duale Ausbildungssystem zwischen Ausbildungsbetrieb und Berufsschule wird von uns aktiv gelebt, weil...

7. Wir bereiten unsere Auszubildenden intensiv auf die Lehrabschlussprüfung und auf Wettbewerbe vor, indem wir...

8. Man muss heute neue Wege zur Findung von Auszubildenden gehen und auch z.B. Migranten und Flüchtlingen eine Ausbildungschance geben. Wir tun dies und mehr, indem wir...



# BEWERBUNGSBOGEN

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021

### Angaben zur Ausbildungsphilosophie

Bitte vervollständigen Sie folgende Sätze. Sie können direkt in die weißen Antwortfelder schreiben. Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an:

9. Auszubildende haben heute andere Ansprüche an ihren Ausbildungsbetrieb als früher. Wir berücksichtigen dies, indem wir uns wie folgt auf die Bedürfnisse der neuen Generation einstellen...

10. Die Corona-Pandemie stellt uns Ausbilder vor besondere Herausforderungen. Wir begegnen diesen mit folgenden Projekten und Massnahmen, um Negativeffekte der Lockdown-Zeiten auszugleichen...



# BEWERBUNGSBOGEN

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2021

### Das sagen unsere Kochauszubildenden über uns

Die Azubis (Vor- und Zuname, Lehrjahr) können direkt in die weißen Antwortfelder schreiben.  
Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an.

#### 1. Statement von...

#### 2. Statement von...

#### 3. Statement von...



# DAS KOMPETENZ-NETZWERK FÜR MODERNE KOCHAUSBILDUNG

FACHLICH FUNDIERT | ENGAGIERT | ZUKUNFTSORIENTIERT

DIE HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG

