



**CHEFS TROPHY
AUSBILDUNG
2023!**

BEWERBUNGSUNTERLAGEN

Angaben zum Ausbildungsbetrieb

Name des Betriebes

Straße/Postfach

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Name des Inhabers

Name des Küchenchefs

Ausbilder und Co-Ausbilder
im Berufsfeld Koch/Köchin

Ausbildungsbetrieb seit

Küchenmeister: ja nein

Mitarbeiter insgesamt im Betrieb

Anzahl Mitarbeiter im Küchenteam (inkl. Auszubildende)

Anzahl der Kochauszubildenden

- davon 1. Ausbildungsjahr

- davon 2. Ausbildungsjahr

- davon 3. Ausbildungsjahr

Betriebsbereiche

Anzahl Restaurants/Sitzplätze gesamt

Durchschnittliche Essen pro Tag

Bankett- und Tagungsgeschäft bis

 Personen

Außer Haus/Caterings bis

 Personen

Ergänzende Unterlagen / Angaben

Betrieblicher Ausbildungsplan und/oder
Versetzungspan

Füge ich bei
 ja nein

Notendurchschnitt der Köche bei den Abschlussprüfungen

2021

2022

2023

Wettbewerbsteilnahmen der Azubis und ggf. Erfolge - bitte auflisten



**Senden Sie Ihre
Bewerbung per E-Mail an**

bewerbung@chefs-trophy.de

oder per Post an:
Gastronomia Verlag
Redaktion chefs!
Brembach 5a
36129 Gersfeld

Bewerben zur CHEFS
TROPHY AUSBILDUNG
2023 können sich alle
deutschen Ausbildungs-
betriebe und Ausbilder
im Berufsfeld Koch/Köchin.
Der Rechtsweg ist
ausgeschlossen.

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

**Kontakt bei Fragen zur
Bewerbung:**
Sabine Romeis
Tel. 066 54/91 92 30
s.romeis@chefs-magazin.de

**Einsendeschluss:
28. Juli 2023**



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.

- | | |
|--|---|
| 1. Ich engagiere mich seit Jahren für eine gute Kochausbildung und bilde mit Begeisterung und Hingabe aus | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 2. Ich empfinde die Zusammenarbeit mit jungen Menschen als persönliche und fachliche Bereicherung | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 3. Ich biete regelmäßig Praktika für Berufsinteressenten an | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 4. Ich bin jederzeit Ansprechpartner für meine Auszubildenden, auch bei privaten Problemen | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 5. Wir haben eine hohe Dichte an Fachleuten (ausgebildete Köche/ Konditoren, Küchenmeister usw.) in unserem Team | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 6. Wir sind ein moderner Betrieb mit gut ausgestatteten Küchen und einem spannenden und vielseitigen kulinarischen Angebot | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 7. Wir stellen unseren neuen Auszubildenden stets einen Paten aus dem Team zur Seite | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 8. 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 |
| 9. Meine Auszubildenden zeigen meist überdurchschnittliche Leistungen bei den Zwischen- und Lehrabschlussprüfungen | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 10. Meine Auszubildenden nehmen mit guten Ergebnissen an Nachwuchswettbewerben teil | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 11. Ich animiere und unterstütze meine Auszubildenden bei ihrer Teilnahme an Wettbewerben | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 12. 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 |
| 13. Wir führen regelmäßig innerbetriebliche Schulungen für unsere Auszubildenden und Mitarbeiter durch | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 14. Wir bieten regelmäßige Orientierungsgespräche für unsere Auszubildenden an | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 15. Wir fördern Auszubildende bei Bedarf individuell, z.B. bei Lern- und/oder Rechenschwäche | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 16. Wir pflegen einen engen Kontakt zur Berufsschule | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 17. Wir unterstützen die Arbeit der Berufsschule (u.a. durch Lebensmittelspenden, Unterstützung im Unterricht usw.) | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 18. Wir bereiten unsere Auszubildenden stets mit einem intensiven und individuellen Prüfungstraining auf den erfolgreichen Lehrabschluss vor | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 19. Wir fördern die gute Stimmung im ganzen Team, u.a. durch gemeinsame Exkursionen, sportliche Aktivitäten usw. | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| 20. Wir pflegen den Austausch mit anderen Betrieben und Projekten und ermöglichen Auszubildenden externe 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 2023

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, kulinarischem Angebot und vor allem Ausbildungskonzept deutlich von anderen ...



BEWERBUNGSBOGEN

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023

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, Ausbildungsmodelle und (u.a. finanzielle) Anreizsysteme für unseren Köchenschwung und pflegen externe Ausbildungs Kooperationen, im Detail ...



BEWERBUNGSBOGEN

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023

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. Es wird immer schwieriger, junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern. Darum gehen wir neue Wege, um Nachwuchs zu rekrutieren, und zwar ...



BEWERBUNGSBOGEN

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023

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. Mit Blick auf das Image des Kochberufs sowie die Aktualität und Zukunftsfähigkeit der Kochausbildung halte ich aktuell und zukünftig folgende Punkte für äußerst wichtig und vorrangig ...



BEWERBUNGSBOGEN

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023

Das sagen unsere Kochauszubildenden über uns

Azubis (Vor- und Zuname, Lehrjahr) verschiedener Lehrjahre 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

