



**CHEFS TROPHY  
AUSBILDUNG  
2024!**

**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"/>
Anzahl Mitarbeiter im Küchenteam (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>	
Anzahl Restaurants/Sitzplätze gesamt	<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 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  
2024 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

## 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

**Einsendeschluss:  
06. Juli 2024**



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

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



# BEWERBUNGSBOGEN

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024

### 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 2024

### 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 2024

### 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 2024

### 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 2024

### 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

