



# CHEFS TROPHY AUSBILDUNG BEWERBUNG 2025

---

## Über die Auszeichnung

Zum 13. Mal sucht das Magazin *chefs!* die besten Ausbilderinnen & Ausbilder im Kochberuf. Um die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG bewerben können sich alle deutschen Ausbildungsbetriebe und ihre Ausbilder\*innen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Auswahlprozess ist zweistufig und gliedert sich in **1. die theoretische Bewerbung** (siehe Folgeseiten) und **2. den Praxisbesuch** eines dreiköpfigen Jurorenteams in den nominierten Betrieben. Die Preisträger 2025 werden im Rahmen einer festlichen Veranstaltung im November 2025 ausgezeichnet.

**Fragen zur Bewerbung?** Sabine Romeis, Tel. 0 66 54/91 92 30, E-Mail [s.romeis@chefs-magazin.de](mailto:s.romeis@chefs-magazin.de)

---

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an: [bewerbung@chefs-trophy.de](mailto:bewerbung@chefs-trophy.de)

**Einsendeschluss: 25. Juli 2025**

**Angaben zum Ausbildungsbetrieb**

Name des Betriebes	<input type="text"/>
Straße	<input type="text"/>
PLZ/Ort	<input type="text"/>
Tel. Festnetz/Mobil	<input type="text"/>
E-Mail	<input type="text"/>
Name des Küchenchefs/der Küchenchefin	<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
Mitarbeitende insgesamt im Betrieb	<input type="text"/>
Anzahl Mitarbeitende 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"/>

**Betriebsbereiche**

Anzahl Restaurants/Sitzplätze gesamt	<input type="text"/>
Durchschnittliche Essen pro Tag	<input type="text"/>
Bankett- und Tagungsgeschäft bis wieviel Personen	<input type="text"/>

**Ergänzende Unterlagen / Angaben**

Betrieblicher Ausbildungsplan und/oder Versetzungsplan füge ich bei	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Notendurchschnitt der Köche bei den Abschlussprüfungen	<input type="checkbox"/> 2022 <input type="checkbox"/> 2023 <input type="checkbox"/> 2024
Aktuelle Wettbewerbsteilnahmen der Azubis und ggf. Erfolge	<input type="text"/>

### 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 14-mal ein Kreuz machen können, sollten Sie nicht zögern und sich bewerben.

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

- |            |   |                          |
|------------|---|--------------------------|
| <b>1.</b>  | Ich engagiere mich seit Jahren für eine gute Kochausbildung und bilde mit Begeisterung und Hingabe aus                  | <input type="checkbox"/> |
| <b>2.</b>  | Ich empfinde die Zusammenarbeit mit jungen Menschen als persönliche und fachliche Bereicherung                          | <input type="checkbox"/> |
| <b>3.</b>  | Ich biete regelmäßig Probekochen und Praktika für Berufsinteressenten an  | <input type="checkbox"/> |
| <b>4.</b>  | Ich bin jederzeit Ansprechpartner für meine Auszubildenden, auch bei privaten Problemen                                 | <input type="checkbox"/> |
| <b>5.</b>  | Wir haben eine hohe Dichte an Fachleuten (ausgebildete Köche/ Konditoren, Küchenmeister usw.) in unserem Team           | <input type="checkbox"/> |
| <b>6.</b>  | Wir sind ein moderner Betrieb mit gut ausgestatteten Küchen und einem vielseitigen kulinarischen Angebot                | <input type="checkbox"/> |
| <b>7.</b>  | Wir stellen unseren neuen Auszubildenden stets einen Paten bzw. Ansprechpartner aus dem Team zur Seite                  | <input type="checkbox"/> |
| <b>8.</b>  | Wir achten bei den Dienstplänen auf die Freiwünsche der Azubis und auf die Einhaltung des (Jugend)Arbeitsschutzgesetzes | <input type="checkbox"/> |
| <b>9.</b>  | Meine Auszubildenden zeigen meist überdurchschnittliche Leistungen bei den Zwischen- und Lehrabschlussprüfungen         | <input type="checkbox"/> |
| <b>10.</b> | Ich animiere und unterstütze meine Auszubildenden bei ihrer Teilnahme an Wettbewerben                                   | <input type="checkbox"/> |
| <b>11.</b> | Wir ermöglichen es unseren Auszubildenden, sich bei Projekten wie z.B. Azubi-Menüs zu beweisen                          | <input type="checkbox"/> |
| <b>12.</b> | Wir fördern auch junge Menschen mit Migrationshintergrund und Flüchtlinge mit einer Ausbildung bei uns im Haus          | <input type="checkbox"/> |
| <b>13.</b> | Wir führen regelmäßig innerbetriebliche Schulungen für unsere Auszubildenden und Mitarbeiter durch                      | <input type="checkbox"/> |
| <b>14.</b> | Wir bieten regelmäßige Feedback- und Orientierungsgespräche für unsere Auszubildenden an                                | <input type="checkbox"/> |
| <b>15.</b> | Wir fördern Auszubildende bei Bedarf auch individuell, z.B. bei Lern- und/oder Rechenschwäche                           | <input type="checkbox"/> |
| <b>16.</b> | Wir pflegen im Sinne der Dualen Ausbildung einen engen Kontakt zur Berufsschule   | <input type="checkbox"/> |
| <b>17.</b> | Wir unterstützen die Arbeit der Berufsschule (u.a. durch Lebensmittelspenden, Unterstützung im Unterricht usw.)         | <input type="checkbox"/> |
| <b>18.</b> | Wir bereiten unsere Auszubildenden mit einem intensiven und individuellen Training auf die Prüfungen vor                | <input type="checkbox"/> |
| <b>19.</b> | Wir fördern die gute Stimmung im Team, u.a. durch gemeinsame Exkursionen, sportliche Aktivitäten usw.                   | <input type="checkbox"/> |
| <b>20.</b> | Wir pflegen den Austausch mit anderen Betrieben und Projekten und ermöglichen Auszubildenden externe Schnupper-Praktika | <input type="checkbox"/> |

## Angaben zur Ausbildungsphilosophie

Ihre Antworten können Sie direkt in die jeweiligen Antwortfelder schreiben.  
Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an.

**A** Warum ist Ihr Ausbildungsbetrieb eine exzellente Anlaufstation für junge Menschen mit dem Berufswunsch Koch/Köchin?

**B** Bitte beschreiben Sie die wesentlichen Eckpunkte Ihres Ausbildungskonzepts!

### **Angaben zur Ausbildungsphilosophie**

Ihre Antworten können Sie direkt in die jeweiligen Antwortfelder schreiben.  
Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an.

**C** Haben Sie besondere Projekte (z.B. Azubi-Menü), Kooperationen (z.B. Lieferanten, andere Betriebe) und/oder (finanzielle) Anreizsysteme für Ihre Auszubildenden?

---

**D** Gibt es eine Zusammenarbeit mit der Berufsschule und wie wird sie gelebt?

---

**E** Wie begeistern/gewinnen Sie junge Menschen für eine Ausbildung in Ihrem Betrieb und wie gehen Sie auf die Bedürfnisse der neuen Generation ein?

---

**Das sagen unsere Kochauszubildenden über uns**

Bitte lassen Sie Ihre Auszubildenden in Kurzvideos/Reels (Handy-Qualität) zu Wort kommen.

Alternativ (oder zusätzlich) können die Auszubildenden (Vor- und Zuname, Lehrjahr) ihr Statement direkt ins jeweilige Antwortfeld unten schreiben.

**Lassen Sie Ihre Auszubildenden im Rahmen eines Videos zu Wort kommen!**

Statement von...

Statement von...

Statement von...



# DAS KOMPETENZ-NETZWERK FÜR MODERNE KOCHAUSBILDUNG

FACHLICH FUNDIERT | ENGAGIERT | ZUKUNFTSORIENTIERT

DIE HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2025

