



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 am 17. November 2025 in Fulda ausgezeichnet.

Fragen zur Bewerbung? Sabine Romeis, Tel. 0 66 54/91 92 30, E-Mail s.romeis@chefs-magazin.de

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an: bewerbung@chefs-trophy.de

Einsendeschluss: 08. September 2025

Angaben zum Ausbildungsbetrieb

Name des Betriebes

Straße

PLZ/Ort

Tel. Festnetz/Mobil

E-Mail

Name des Küchenchefs/der Küchenchefin

Ausbilder und Co-Ausbilder im Berufsfeld Koch/Köchin

Ausbildungsbetrieb seit

Küchenmeister:

☐ ja ☐ nein

Mitarbeitende insgesamt im Betrieb

Anzahl Mitarbeitende 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 wieviel Personen

Ergänzende Unterlagen / Angaben

Betrieblicher Ausbildungsplan und/oder Versetzungsplan füge ich bei

☐ ja ☐ nein

Notendurchschnitt der Köche bei den Abschlussprüfungen

 2022 2023 2024

Aktuelle Wettbewerbsteilnahmen der Azubis und ggf. Erfolge

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.

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

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

