



BEWERBUNG 2026

Allgemeines

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

Extra-Tipp: Punkten Sie bei der Jury zusätzlich mit einem Kurzvideo (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: 20. Juni 2026

Bewerben zur CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2026 können sich alle deutschen Ausbildungsbetriebe und Ausbilder im Berufsfeld Koch/Köchin. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Angaben zum Ausbildungsbetrieb

Name des Betriebes	
Straße	
PLZ/Ort	
Tel. Ausbilder Festnetz/Mobil	
E-Mail	
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 wieviel Personen	

Ergänzende Unterlagen / Angaben

Betrieblichen Ausbildungsplan und/oder Versetzungsplan füge ich bei	☐ ja ☐ nein
Notendurchschnitt der Köche bei den Abschlussprüfungen	2023 2024 2025
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 verhältnismäßig viele Fachleute (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 einen Paten bzw. Ansprechpartner aus dem Team zur Seite	☐
8.	Wir achten bei den Dienstplänen auf die Freiwünsche der Auszubildenden und natürlich auf die Einhaltung des (Jugend)Arbeitsschutzgesetzes	☐
9.	Meine Auszubildenden zeigen gute Leistungen bei den Zwischen- und Lehrabschlussprüfungen	☐
10.	Ich motiviere meine Auszubildenden zur Teilnahme an Wettbewerben und unterstütze sie bei der Vorbereitung	☐
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	☐
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, z.B. 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 weißen 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 weißen Antwortfelder schreiben.

Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an.

C

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

D

Gibt es eine Zusammenarbeit mit der Berufsschule und wie wird diese 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 (Handyqualität) zu Wort kommen.

Alternativ können die Azubis (Vor- und Zuname, Lehrjahr) ihr Statement direkt ins Antwortfeld schreiben. Die Schriftgröße passt sich automatisch der Textmenge an.

Extra-Tipp:
Punkten Sie
bei der Jury
zusätzlich mit
einem Real

Statement von...

Statement von...

Statement von...



DAS KOMPETENZ-NETZWERK FÜR MODERNE KOCHAUSBILDUNG

FACHLICH FUNDIERT | ENGAGIERT | ZUKUNFTSORIENTIERT

DIE HAUPTSPONSOREN DER CHEFS TROPHY AUSBILDUNG

