



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. Juli 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	<input type="text"/>
Straße	<input type="text"/>
PLZ/Ort	<input type="text"/>
Tel. Ausbilder Festnetz/Mobil	<input type="text"/>
E-Mail	<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"/>

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

Betrieblichen Ausbildungsplan und/oder Versetzungsplan füge ich bei	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Notendurchschnitt der Köche bei den Abschlussprüfungen	<input type="checkbox"/> 2023 <input type="checkbox"/> 2024 <input type="checkbox"/> 2025
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.

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

