



## Qualifizierter Ausbildungsbetrieb

### 10 Punkten zur Qualitätssicherung:

1. Wir sind Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e.V. (Ausbilder und/ oder Ausbildungsbetrieb)
2. Wir halten uns an Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung und informiert Auszubildenden nachweislich über diese.
3. Wir entlohnen (über-)tariflich.
4. Wir ermöglichen den Auszubildenden den regelmäßigen Besuch der Berufsschule. Nach dem Schulbesuche müssen Auszubildende nicht im Betrieb arbeiten.
5. Wir gleichen anfallende Mehrarbeit in gemeinsamer Abstimmung mit den Auszubildenden entsprechend den gesetzlichen Regelungen durch Freizeit aus.
6. Wir garantieren die kontinuierliche, fachliche und soziale Fortbildung des Ausbilders.
7. Wir unterstützen den Auszubildenden bei Wettbewerben und fachlichen Weiterbildungen und gewähren ihm dafür auf Antrag mindestens 2 Arbeitstage im Jahr.
8. Wir schreiben für den Auszubildenden frühzeitig gerechte Dienstpläne und achten auf geregelte Arbeits- und Urlaubszeiten, um planbare Freizeitgestaltung zu ermöglichen.
9. Wir suchen Kontakt zur Berufsschule, unterstützen den Auszubildenden umfassend bei der Vorbereitung zur Zwischen- und Abschlussprüfung, sowie bei Berufswettbewerben.
10. Wir haben eine wertschätzende Haltung gegenüber Auszubildenden und Mitarbeitern und schaffen damit ein positives Arbeits- und Ausbildungsklima.

### **Selbstverpflichtung:**

Wir/ich erkläre unsere beständige Bereitschaft zur Einhaltung der vorstehenden 10 Punkte zur Qualitätsabsicherung eines qualifizierten Ausbildungsbetriebs.

---

Name Betrieb

---

Stempel

---

Name, Vorname (Funktion)

---

Unterschrift



## Bewerbungsformular für „Qualifizierten Ausbildungsbetrieb“

Arbeitgeber: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Ausbilder \_\_\_\_\_

Auszubildende (mit Tel.- Nr.) 1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

Restaurant

Hotelrestaurant

Betriebsrestaurant

Krankenhaus/Sanatorium

Altersheim/Heim

Sonstiges

Essen pro Tag \_\_\_\_\_

Küchenbrigade \_\_\_\_\_ Personen

à la carte

Bankett

davon \_\_\_\_\_ Auszubildende

### Mindestvoraussetzungen:

1) Mitglied (Ausbilder oder Betrieb) /Mitgliedsnummer: \_\_\_\_\_

2) Qualifikation des Ausbilders

AEVO/ Ada-Schein

Küchenmeister

Berufspädagoge

Sonstiges

3) Gesetzliche Regelungen und Vorschriften  
werden eingehalten

ja

Wir sind einverstanden, dass die Auszubildenden zur Prüfung der Unterlagen durch  
den VKD befragt werden. Nachkontrollen sind in Stichproben jederzeit möglich.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift



# Fragebogen (für Ausbilder):

(Betrieb)

Gelb markierte Fragen werden doppelt gewertet.

1	Ich habe Kontakt zu anderen Kollegen in anderen Betrieben.
	Ich habe Kontakt zum VKD, oder zu einem Zweigverein
2)	Wir halten uns an das Jugendarbeitsschutzgesetz, den Ausbildungsrahmenplan und die Ausbildungsordnung und informieren Auszubildende <b>nachweislich</b> über diese.
2a)	Es sind die vorgeschriebenen Aushänge (Mutterschutz-, Jugendarbeitsschutzgesetz, ...) ausgehängt oder zur Einsicht vorhanden.
2b)	Es gibt einen <b>betrieblichen</b> Ausbildungsrahmenplan.
2c)	Es werden <b>alle</b> Ausbildungsinhalte gut vermittelt (ggf. überbetrieblich).
2d)	Der Auszubildende wird über Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung informiert.
3)	Wir entlohnen (über-)tariflich.
3 a)	Der Auszubildende wird <b>pünktlich</b> entlohnt.
3 b)	Dem Auszubildenden wird Kochkleidung gestellt.
3 c)	Der Auszubildende erhält weitere Zuschüsse (z.B. für eigenen Messer/für Schulbücher/Reinigungsgeld,...)
4)	Wir ermöglichen dem Auszubildenden den regelmäßigen Besuch der Berufsschule.
	Am Berufsschultag müssen die Auszubildenden nicht im Betrieb arbeiten.
5)	Wir gleichen Mehrarbeit in gemeinsamer Abstimmung mit den Auszubildenden entsprechend den gesetzlichen Regelungen aus.

Trifft zu ☺	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu



		Trifft zu ☺	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
6)	Der Ausbilder besucht regelmäßig fachliche und soziale Fortbildungen.			
7)	Wir unterstützen Auszubildende bei Wettbewerben und fachlichen Weiterbildungen und gewähren ihm dafür auf Antrag mind. 2 Arbeitstage im Jahr.			
	In unserm Betrieb wir den Auszubildenden durch Dienstplan bzw. Freistellung die Möglichkeit gegeben daran teilzunehmen.			
8)	Wir schreiben für Auszubildende frühzeitig gerechte Dienstpläne.			
	Wir achten auf geregelte Arbeits- und Urlaubszeiten um planbare Freizeitgestaltung zu ermöglichen.			
9)	Wir halten Kontakt zur Berufsschule, unterstützen den Auszubildenden umfassend bei der Vorbereitung zur Zwischenprüfung und Abschlussprüfung, sowie bei Berufswettbewerben.			
9a)	Wir halten Kontakt mit der Berufsschule / Lehrer.			
9b)	Wir sind regelmäßig (mind. 1 x pro Jahr) in der Berufsschule.			
9c)	Wir unterstützen die Auszubildenden vor Prüfungen und Wettbewerben.			
9d)	Die Auszubildenden werden für Prüfungen und Wettbewerbe freigestellt.			
10)	Wir haben eine wertschätzende Haltung gegenüber Auszubildenden und Mitarbeitern und schaffen damit ein positives Arbeits- und Ausbildungsklima.			
10a)	Wir reden mit unseren Auszubildenden in normalem Ton und Lautstärke.			
10b)	Der Auszubildende darf auch mal einen Fehler machen. Deswegen schreie ich ihn nicht an.			
10c)	Der Auszubildende wird für gute Leistungen gelobt.			
10d)	In unseren Betrieb gibt es ein gutes Betriebsklima mit gegenseitiger Achtung und Verantwortung.			
10e)	In unserem Betrieb herrscht eine angstfreie Arbeitsatmosphäre.			



		Trifft zu ☺	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu
10f)	In unserem Betrieb wird sich gegenseitig geholfen.			
10g)	Dem Auszubildenden wird für seine Arbeitsleistung gedankt (z.B. verbal, mit Fachbuch,...).			
10h)	Wir Ausbilder möchten dem Auszubildenden ein Vorbild sein.			
10i)	Ich kann mich mit meinem Betrieb identifizieren.			
10 j)	In unserem Betrieb werden evtl. Meinungsverschiedenheiten fair, sachlich und konstruktiv ausgetragen.			
11)	Wir arbeiten mit moderner und zeitgemäßer Technik und Werkzeugen.			
12)	In unserem Betrieb stehen Auszubildende nur in Ausnahmefällen oder in Randzeiten allein auf dem Posten.			
12a)	Der Auszubildende <b>muss</b> den Posten alleine bewältigen.			
12b)	Der Auszubildenden <b>darf</b> auch Postenverantwortung übernehmen.			
13)	Die Auszubildenden können Ideen in den Betrieb einbringen und finden bei Eignung auch Anwendungen.			
14)	Unterstützung der Ausbildung			
14a)	Es besteht eine regelmäßige und nachweisliche Kontrolle des Berichtsheftes durch den/die Ausbilder.			
14b)	In unserem Betrieb werden die Fortschritte unserer Auszubildenden erkannt und diese den Auszubildenden mitgeteilt.			
14c)	Der Verlauf der Ausbildung wird gemeinsam mit dem Auszubildenden besprochen und Zielvereinbarungsgespräche werden durchgeführt.			
14d)	Auszubildende werden <b>individuell</b> gefördert.			
14e)	Es liegen Nachweise über betriebliche Belehrungen vor.			



15)	Wir sind Träger des Qualitätssiegels <b>Q</b> ServiceQualität Deutschland.
	In unserem Betrieb werden Auszubildende auf Qualitätsbewusstsein und die Mitverantwortung aller dafür unterwiesen.

Trifft zu ☺	Trifft teilweise zu	Trifft nicht zu

Ich versichere, dass ich die vorstehenden *Angaben wahrheitsgemäß* nach bestem Wissen und Gewissen ausgefüllt habe.

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname (Ausbilder)

\_\_\_\_\_  
Unterschrift