



## 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) \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Hotelrestaurant	<input type="checkbox"/> Betriebsrestaurant
<input type="checkbox"/> Krankenhaus/Sanatorium	<input type="checkbox"/> Altersheim/Heim	<input type="checkbox"/> Sonstiges
Essen pro Tag _____	Küchenbrigade _____	Personen _____
<input type="checkbox"/> à la carte	<input type="checkbox"/> 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.			

