

VORTEILE FÜR QUALIFIZIERTE AUSBILDUNGSBETRIEBE

- Urkunde und Plakette, die Sie gut sichtbar in Ihrem Betrieb anbringen können.
- Nutzung des Logos „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ für Ihre Website, auf Social Media-Kanälen und in Drucksachen.
- Veröffentlichung Ihrer Zertifizierung im VKD-Magazin KÜCHE und im VKD-Newsletter.
- Aufnahme in die Liste der Qualifizierten Ausbildungsbetriebe auf der VKD-Website.

Anmeldeunterlagen unter www.vkd.com

Bei Zertifizierung stellt der VKD einen Unkostenbeitrag von 120 Euro zzgl. MwSt. in Rechnung. Die Zertifizierung ist bis zu drei Jahren gültig. Nach Ablauf des Zertifizierungszeitraums prüfen die VKD-Experten erneut, ob der Betrieb die Voraussetzungen erfüllt. Nachprüfgebühr: 35 Euro. Stellen Betrieb oder Ausbilder keinen Neuantrag auf Fortsetzung der Zertifizierung, wird das Unternehmen automatisch von der Liste der Qualifizierten Ausbildungsbetriebe gestrichen.

IHR KONTAKT ZU UNS
- WIR FREUEN UNS AUF SIE



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.
Berufsfachverband

Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 63 0006 0
Fax +49 69 63 0006 10

E-Mail: koeche@vkd.com
www.vkd.com

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram

f: @VKDcom

ig: @vkd.insta

#WirTeilenDeineLeidenschaft



Ausrichter der
IKA/Olympiade der Köche

Gründer und Förderer der
deutschen Köche-Nationalmannschaften

Foto: Ingo Hilger



Eine Initiative des
VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.
Berufsfachverband



QUALIFIZIERTER AUSBILDUNGSBETRIEB

Ausbilden kann jeder, der einen entsprechenden Ausbildereignungsschein hat. Über die Qualität der Ausbildung sagt das aber nichts aus. Für Azubis auf der Suche nach einer Lehrstelle ist es oft schwierig, sich für einen Betrieb zu entscheiden. Denn von außen lassen sich das in Stellenanzeigen erwähnte „gute Betriebsklima“ oder die „geregelten Arbeitszeiten“ nicht überprüfen.

Betriebe, die als „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ ausgezeichnet sind, zeigen: Wir erfüllen alle Anforderungen an eine gute Ausbildung, eine gute Arbeitsumgebung und eine gute Unterstützung des Auszubildenden. In zehn Punkten zur Qualitätssicherung hat der Verband der Köche Deutschlands e. V. definiert, was eine gute Ausbildung ausmacht.



**Qualifizierter
Ausbildungsbetrieb**

10 PUNKTE ZUR QUALITÄTSSICHERUNG

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

WARUM QUALIFIZIERTER AUSBILDUNGSBETRIEB WERDEN?

Qualifizierte Ausbildungsbetriebe zeigen nach außen hin,

- dass Sie ein engagierter Ausbildungsbetrieb sind,
- dass Sie sich für Ihre Auszubildenden einsetzen und
- dass Ihnen gute Ausbildung am Herzen liegt.

In Ihrer Außerdarstellung können Sie mit Ihrer Qualifizierung werben und machen so potenzielle Auszubildende auf sich aufmerksam.

ZERTIFIZIERUNG – SO GEHT'S

- Schritt 1:
- Ausbildungsbetrieb oder Ausbilder muss VKD-Mitglied sein.
 - Ausgefülltes Bewerbungsformular, Fragebogen sowie unterzeichnete 10-Punkte-Erklärung an den VKD senden.
- Schritt 2:
- VKD-Geschäftsstelle und -Ausbildungsexperten prüfen die eingereichten Unterlagen.
 - VKD-Ausbildungsexperten befragen einen Ihrer Auszubildenden telefonisch.
 - Auswertung und Überprüfung der eingereichten Unterlagen und des Telefongesprächs auf Stimmigkeit.
- Schritt 3:
- Bei positiver Auswertung: Zertifizierung als Qualifizierter Ausbildungsbetrieb.