



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