



AZUBI BEWERBER KNIGGE

AUSBILDUNGSPLATZ FINDEN
– RICHTIG BEWERBEN

SPANNEND. ATTRAKTIV. ZUKUNFTS- SICHER!



Traumjobs? Klar! Für junge Menschen mit Begeisterung, Einsatzbereitschaft und Freude an Dienstleistungen winken sechs attraktive gastgewerbliche Berufe – garantiert ohne Langeweile, dafür aber mit jeder Menge Karrierechancen.

Urlaub in Deutschland boomt. Und auch als Tagungs- und Kongressstandort kann unser Land punkten. Die Bedeutung von Restaurants, Cafés und Bars als wichtige Orte der Begegnung, der Kommunikation und des Genusses steigt. Herzliche Gastfreundschaft, frische, regionale Spezialitäten und echte Wohlfühl-atmosphäre haben Konjunktur. Kurzum: Das Gastgewerbe befindet sich auf nachhaltigem Wachstumskurs. Da werden gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter gebraucht und geschätzt. In 223.000 Unternehmen werden aktuell 53.000 junge Menschen zu Profi-Gastgebern ausgebildet. Gastronomie und Hotellerie bieten sichere Arbeitsplätze mit besten Perspektiven für alle, die Freude daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten – egal ob vor oder hinter den Kulissen.

Im Team für den Gast

Auf Profi-Gastgeber warten interessante Menschen, faszinierende Begegnungen und tolle Entfaltungsmöglichkeiten. Die wichtigs-

ten Voraussetzungen für den Erfolg sind: Team- und Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft. Was letztendlich zählt, ist die persönliche Einstellung, mit Leidenschaft und Freude, für den Gast genussvolle und glückliche Momente zu schaffen. Alles andere kann man lernen.

Unsere Ausbildungsbetriebe freuen sich auf Ihre Bewerbung!

Sie haben Lust auf eine Zukunft im Gastgewerbe? Sie wollen für Menschen da sein und sich den Herausforderungen einer abwechslungsreichen Ausbildung stellen? Die Ausbildungsbetriebe in Hotellerie und Gastronomie freuen sich auf Sie!

Doch wie findet man den passenden Ausbildungsplatz?

Der Azubi-Bewerber-Knigge gibt praktische Tipps für die einzelnen Phasen einer Bewerbung. Denn wenn man weiß, wie's geht, ist es gar nicht so schwer, häufig auftretende Fehler zu vermeiden und so zu der ersehnten Ausbildungsstelle zu kommen.

AUSBILDUNGS- BERUFE



KOCH/ KÖCHIN

Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und Anwendungen küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.



FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist insbesondere in folgenden Abteilungen tätig: Buffet, Wirtschaftsdienst, Küche, Restaurant. Ihr Arbeitsgebiet reicht vom Getränkeausschank über das Vorbereiten und Herrichten von Gasträumen bis zu Gästebetreuung.



RESTAURANT- FACHMANN/-FRAU

Restaurantfachleute bedienen und betreuen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen, sie erstellen die Rechnung und kassieren. Die Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen, Tagungen und Festlichkeiten sind weitere Schwerpunkte dieses abwechslungsreichen Berufes.



FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEM- GASTRONOMIE

Unternehmen der Systemgastronomie setzen in ihren Betrieben ein zentral festgelegtes Gastronomiekonzept um. Fachleute für Systemgastronomie realisieren diese Vorgaben und achten auf die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien, z.B. bei der Zubereitung der Speisen. Sie organisieren die Arbeitsabläufe im Gast- bzw. Verkaufsraum oder im Büro.



HOTELFACH- MANN/-FRAU

Hotelfachleute sind in allen Abteilungen eines Hotelbetriebes tätig. Sie arbeiten am Empfang, in der Reservierung, im Verkauf, im Service, im Wirtschaftsdienst (Etage) oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Sie planen und organisieren die wesentlichen Arbeitsabläufe im Hotel.



HOTELKAUF- MANN/-FRAU

Hotelkaufleute kennen sich in allen Abteilungen des Hotels aus. Ihr spezielles Arbeitsgebiet ist die kaufmännische Abteilung mit Rechnungswesen und Personalwirtschaft. Sie sind in der Lage, die unterschiedlichen kaufmännischen Prozesse in der Hotelorganisation zu steuern und zu kontrollieren.

INFORMATIONEN

Berufe im Detail

Detaillierte Informationen zu den Ausbildungswegen im Gastgewerbe und anregende Erfolgs- und Karriereschichten finden Sie auf unserer Webseite www.dehoga.de sowie in unserer Ausbildungsbroschüre.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meister (Küche, Hotel, Restaurant, Bar)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Betriebswirt)
- spezielle Fortbildung, z.B. Diätkoch, Sommelier
- Hochschulstudium, z.B. Hotel- und Gastronomiemanagement
- Fachseminare, z.B. DEHOGA Akademie, VKD, DSFT

Wo erhalte ich Adressen?

Wer seinen Wunsch-Ausbildungsbetrieb bereits kennt, vielleicht sogar in der Nähe wohnt, kann persönlich mit seiner Bewerbung vorsprechen. Aber auch sonst gibt es viele Möglichkeiten, Adressen von Hotels und Gastronomiebetrieben für eine Ausbildung zu finden. Wichtig: Nehmen Sie sich dafür genügend Zeit, denn die besten Bewerbungsunterlagen nützen nichts, wenn der Betrieb für Sie ungeeignet oder die Adresse falsch ist.

SCHRITT 1

Freie Ausbildungsplätze finden Sie z.B. auf folgenden Websites:

- www.dehoga.de/ausbildung-karriere
- Webseiten der DEHOGA-Landesverbände
- Webseiten der einzelnen Hotels und Restaurants
- Internetjobbörsen, z.B. www.jobsterne.de, www.hotelcareer.de, www.azubicareer.de, www.azubiyo.de, www.wir-gastfreunde.de
- www.arbeitsagentur.de
- www.ihk-lehrstellenboerse.de

SCHRITT 2

Haben Sie Mut, sich initiativ zu bewerben! Sollte in Ihrem Wunschbetrieb keine Ausbildungsstelle ausgeschrieben sein, können Sie auch telefonisch oder per E-Mail abklären, ob nicht dennoch ein Ausbildungsplatz angeboten wird. Dabei fragen Sie detailliert, an wen Sie Ihre Bewerbung richten sollen. Ihr Anruf könnte mit folgendem Satz beginnen: „Guten Tag! Mein Name ist Max Mustermann, ich bin xx Jahre alt (und mache nächstes Jahr meinen Schulabschluss). Ich interessiere mich für eine Ausbildung zum Hotel-/Restaurantfachmann/Koch/... Bieten Sie Ausbildungsplätze an und wenn ja, an wen darf ich meine Bewerbung senden?“

Tipps

- Fragen Sie genau nach, wie Ihr Ansprechpartner heißt. Hierbei Vor- (Gerhard), Nachnamen (Mayer) und Position (Personaldirektor) erfragen.
- Gerne auch zweimal fragen: „Könnten Sie bitte den Namen genau buchstabieren, damit ich keinen Fehler mache.“ (Mayer – Meyer – Mair – Maier – Meier!!!)
- Damit Sie beim Telefonieren nicht den Überblick verlieren, notieren Sie am besten sofort die wichtigsten Infos.
- www.dehoga.de
- DEHOGA-Ausbildungsbroschüre kostenlos anfordern oder downloaden
- Ausbildungsmessen oder BIZ (Berufs-informationszentren) besuchen



BEWERBUNGS- MAPPE & FOTO

Die schriftliche Bewerbung – Ihre Visitenkarte

Es gibt nicht DIE perfekte Bewerbung. Die Bewerbungsmappe sollte zu Ihrem künftigen Arbeitgeber, vor allem aber zu Ihnen passen, ob per E-Mail als Anhang versendet oder als Brief mit der Post. Große Hotelketten bieten oft Bewerber-Formulare auf ihrer Internetseite an. Das Anschreiben fällt hierbei meist weg. Zeugnisse und Lebenslauf können einfach hochgeladen werden.

Ein individuelles Anschreiben, in der die eigene Motivation deutlich gemacht wird, gehört bei der klassischen Bewerbungsmappe dazu und sollte wie ein persönlicher Brief verfasst werden. Denken Sie daran. Es sind die ersten Zeilen, die der vielleicht künftige Arbeitgeber von Ihnen liest. Und wie bei jedem Kennenlernen zählt auch hier der erste Eindruck.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Empfehlungen und Hilfe für die Zusammenstellung einer erfolgreichen Bewerbung. Sie sind als Leitplanken und Anregungen gedacht und sollen Sie bei Ihrer Bewerbung unterstützen.



Bewerbungsmappe

Eselsohren, Rauchgeruch und Fettflacken sind tabu. Deshalb nutzen Sie für Ihre Bewerbung eine Bewerbungsmappe, die Sie in jedem Schreibwarenladen erhalten.

Das kommt rein:

- Anschreiben
- Deckblatt (mit aktuellem Bewerbungsfoto)
- Lebenslauf
- Anlagen (Zeugnisse + Bestätigungen von Praktika)
- ggf. frankierter Rückumschlag
- Wichtig: Klarsichtfolien und Büroklammern haben ausgedient

Deckblatt mit Bewerbungsfoto

Sehr ansprechend, aber kein Muss, ist das Deckblatt mit Kontaktdaten und Bewerbungsfoto. Ohne Deckblatt ist Ihr Foto auch auf dem Lebenslauf korrekt platziert. Für beide Varianten gilt: Sammeln Sie Sympathiepunkte mit Ihrem Foto! Beim Fotografieren kostet es etwas mehr, lohnt sich aber allemal.



Urlaubs- und Ganzkörperfotos gehören ins Fotoalbum, nicht in Ihre Bewerbung.

Passfotos mit ernster Mine sind out, Lächeln ist in!

Kein Freizeitlook, sondern die Kleidung, die Sie auch im Bewerbungsgespräch tragen werden.

Beschriften Sie Ihr Foto auf der Rückseite mit Ihrem Namen und Adresse, für den Fall, dass es herausfällt.

BEWERBUNGS- ANSCHREIBEN

Das Persönliche Anschreiben

Das Anschreiben ist Ihre Eintrittskarte zum Vorstellungsgespräch! Werben Sie für sich, indem Sie Ihre Begeisterung für Ihren zukünftigen Beruf zu Papier bringen. Dabei überzeugen persönliche Erfahrungen mehr als Standardformulierungen. Schreiben Sie kurze, leicht verständliche Sätze und nicht mehr als eine Seite.

Experimente fehl am Platz: Keine ausgefallene Schriftart, besser „Arial“ oder „Times New Roman“

Max Mustermann
Musterstraße 1
12345 Musterstadt
Tel.: 0123/12345
Mobil: 0123/121212
E-Mail: max@mustermann.de

1. September xxxx

Hotel zur Musterstadt
Herr Knut Mustermann
Personalleiter
Musterstraße 5
12345 Musterort

Bewerbung um einen Ausbildungsplatz als Hotelfachmann

Sehr geehrter Herr Mayer,

wie telefonisch besprochen, bewerbe ich mich hiermit um einen Ausbildungsplatz als Hotelfachmann zum 1. August xxxx. Derzeit besuche ich die Städtische Realschule in Musterstadt, die ich im Juli xxxx mit der Mittleren Reife abschließen werde.

Erste Erfahrungen im Küchen- und Servicebereich konnte ich bereits im Rahmen meines Schulpraktikums im Hotel Post sammeln. Besondere Freude machte mir dabei das Bedienen der Gäste. Darüber hinaus informierte ich mich eingehend über die Inhalte meines zukünftigen Berufes beim Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband. Dies hat mich in meinem Wunsch, eine fundierte Ausbildung als Hotelfachmann zu beginnen, noch bestärkt.

Ich bin interessiert, freundlich und belastbar und würde mich gerne mit viel Engagement als Auszubildender für Ihr Haus einsetzen. Selbstverständlich stehe ich Ihnen für ein persönliches Vorstellungsgespräch jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
M. Mustermann
Max Mustermann

Telefonnummer, unter der Sie tagsüber erreichbar sind

Vor- und Nachname mit Position des Ansprechpartners. Achtung: Rechtschreibfehler vermeiden.

Vorsicht Falle: Richtiger Ansprechpartner? Vergleich mit Adressfeld.

Quelle angeben, z.B. Stellenausschreibung in Ausbildungsbörse xy

Erste Praxiserfahrungen und Begeisterung sprechen für Sie!

Wer sich informiert, zeigt echtes Interesse!

Werben Sie mit Ihren Stärken. Aber nicht übertreiben!

Wird gerne vergessen: Ihre handschriftliche Unterschrift.

LEBENS LAUF

Der tabellarische Lebenslauf

Er gibt auf einen Blick Auskunft über Ihre persönlichen Daten, Ihren Bildungsweg sowie sonstige Kenntnisse und Hobbies. Auch hier gilt: Machen Sie nur Angaben, die zutreffend sind. Denn spätestens beim Bewerbungsgespräch fällt jeder Schwindel auf.

Bewerbungsfoto: Kleben Sie Ihr Foto in eine der oberen Ecken ein. Damit sich das Papier nicht wellt, verwenden Sie am besten Klebepunkte (erhältlich im Schreibwarenladen). Nicht vergessen, Foto auf der Rückseite zu beschriften.

Lebenslauf
Susanne Muster

Über mich



Fantasiestr. 1
12345 Beispielstadt
FON 0123 / 4 56 78 90
MAIL m.muster@mail.de

Geboren am: 28.8.1978
Geburtsort: Langenargen
Nationalität: deutsch
Familienstand: ledig

Persönlichkeit

Teamfähigkeit ██████████
Selbstständigkeit ██████████
Kreativität ██████████
Lernfreude ██████████
Organisation ██████████

Interessen & Hobbys

- Fotografie
- Wandern
- Kochen (mediterrane Küche)

Beispielstadt, 8.8.2018
Susanne Muster

Beruflicher Werdegang

09/2007 – Heute
Assistant Restaurant Managerin
Stiegenaler City Hotel, Frankfurt
• Begleitung der Eröffnung der neuen Restaurants, Verantwortung für Auswahl, Einarbeitung und Koordination des Servicepersonals

09/2004 – 08/2007
Stiegenaler Hotel, Überlingen
• Chef de Rang
Verantwortlich für Qualität des Services

09/2002 – 08/2004
Restaurant Trois Moulins, Genf
• Demi Chef de Rang
Zuständig für Reservierung & Serviceleitung

Ausbildung

03/2003 – 09/2004
Coronado Fernschule Siegen
Berufsbegleitend: Abitur im Fernstudium

09/1995 – 07/1998
Seehotel, Lindau
• Ausbildung zum Hotelfachmann
• 2. Lehrjahr Barkeeper in der hauseigenen Lounge

06/1995 – 08/1995
Europäische Schule, Varese
Realschulabschluss

Besondere Kenntnisse

Sprachen
Deutsch: fließend, Wort & Schrift
Englisch: fließend, Wort & Schrift
Französisch: fließend

EDV
Microsoft Office
GastroPro (Reservierungssoftware)
GastroPersonal (Personalverwaltung)

Angaben zu den Eltern und Geschwistern werden gerne gesehen, sind aber nicht verpflichtend.

Bitte achten Sie darauf, dass hier keine zeitlichen Lücken entstehen.

Hier können Sie punkten: Praktika oder Ferienjobs zeigen Ihr Interesse an der Arbeitswelt.

Kenntnisse wie EDV, Führerschein, Sprachen und alles, was Sie von Ihren Mitbewerbern abhebt!

Hobbies machen nicht nur Spaß, sondern zeigen auch, dass Sie aktiv sind.

Wetten, dass Sie beim Bewerbungsgespräch zu Ihren Hobbies befragt werden?

Und auch hier nicht vergessen: Ihre handschriftliche Unterschrift und darunter Ihr Wohnort mit dem aktuellen Datum

Gratulation! Ihr Anschreiben ist gelungen. Doch der Teufel steckt im Detail – vielleicht haben Sie einen kleinen Rechtschreibfehler übersehen? Lassen Sie unbedingt Eltern, Freunde, Verwandte Korrektur lesen.

DIGITALE BEWERBUNG & ANLAGEN

Die Online-Bewerbung

Immer mehr Hotels und Gastronomiebetriebe sehen neben der schriftlichen Bewerbung auch die Vorteile einer Online-Bewerbung. Denn diese spart Porto, Platz und Zeit. Damit Ihre Bewerbung als hochwertig empfunden wird und nicht im virtuellen Papierkorb landet, gilt es, die digitalen Spiegeln einzuhalten:

- Oberste Regel: Wenn eine Bewerbungsart ausdrücklich gewünscht ist, halten Sie sich daran! Sonst: Telefonisch abfragen, ob eine Online-Bewerbung erwünscht ist und E-Mail-Adresse des Ansprechpartners erfragen
- Für alle Anlagen Dateiformate wie „pdf“, „jpeg“ oder „png“ verwenden und auf die Datengrößen (bspw. bei Fotos) achten.
- Darauf achten, dass die Anhänge sinnvoll betitelt sind und ihre Anzahl überschaubar bleibt
- Neutrale E-Mail-Adresse verwenden: max.mustermann@online.de klingt seriöser als hallodri@scherzbold.de
- Die Betreffzeile als „Bewerbung Vorname Nachname“ kennzeichnen, sonst droht „SPAM“-Filter!
- Vor dem Versenden eine Testmail an einen Bekannten schicken, um Übertragungs-, Inhalts-, und Rechtschreibfehler sowie Formatierung zu überprüfen
- Massenbewerbungen ohne persönlichen Ansprechpartner werden von Betrieben in der Regel ignoriert.
- Auch eine Online-Bewerbung muss höflich sein!

Die Anlagen

Unter Anlagen versteht man Kopien bzw. die digitalen Dokumente Ihrer Zeugnisse und Bestätigungen Ihrer Praktika, (Ferien-) Jobs oder sonstiger Kenntnisse, wie zum Beispiel EDV- oder Sprachkurse. Sie belegen die zeitlichen Angaben Ihres Lebenslaufs und geben Auskunft über Ihre Eignung.

Tipps

- Erst neu, dann alt! Das aktuellste Zeugnis zuerst
- Alle übrigen Zeugnisse zeitlich absteigend sortieren
- Mit Praxiserfahrung punkten! Bestätigungen von Praktika, Ferienjobs, Sprachkursen, Computerführerschein beifügen
- Keine Originale, sondern nur Kopien!

BEWERBUNGS- GESPRÄCH

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben eine Einladung zu einem Bewerbungsgespräch erhalten. Nun gilt es, die nächste Herausforderung zu meistern!

1. Informationen

Im ersten Schritt sollten Sie detaillierte Informationen über den betreffenden Betrieb und den von Ihnen angestrebten Ausbildungsberuf sammeln. So können Sie gut vorbereitet in das Gespräch gehen und dem Personalchef selbst sinnvolle Fragen stellen. Notieren Sie sich hierzu am besten einige Punkte, damit Sie diese nicht in der Aufregung des Vorstellungsgesprächs vergessen. Schauen Sie sich außerdem die Angaben nochmals an, die Sie in Ihren Bewerbungsunterlagen gemacht haben. Es ist gut möglich, dass der Personalchef das Gespräch mit Fragen über Ihre Hobbies einleitet.

2. Äußeres Erscheinungsbild

Da die Mitarbeiter eines Hotels bzw. Gastronomiebetriebes täglichen Umgang mit Gästen haben, wird sehr viel Wert auf ein gepflegtes Äußeres gelegt. Wählen Sie deshalb für Ihr Vorstellungsgespräch eine Kleidung, die Ihrem zukünftigen Beruf entspricht. Das kann eine dunkle Hose mit hellem Hemd oder Bluse sein. Auch ein Anzug oder Kombination für die Herren und ein Kostüm oder Hosenanzug für die Damen lässt Sie im besten Licht erscheinen. Schmuck, Nagellack und Parfüm sind in Ordnung, jedoch zählt hier „Klasse statt Masse“. Bezüglich Ihrer Frisur gilt: Zeigen Sie Gesicht, damit Sie auch mit Ihrem Lächeln überzeugen können. Haare also möglichst zusammenbinden oder anderweitig nach hinten frisieren.



Die „no go’s“

Ein absolutes „no go“ sind ungekämmte Haare, ungepflegte Nägel und Base-Caps. In den meisten Betrieben kommen Sie auch mit sichtbaren Piercings oder Tattoos nicht gut an. Kaugummi Kauen während des Bewerbungsgesprächs ist tabu.

Der Ablauf

Für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance! Deshalb gewinnen Sie bei der Begrüßung mit Augenkontakt und einem festen (trockenen) Händedruck! Dann folgt meist ein freundlicher Gesprächseinstieg mit allgemeinen Fragen. Danach wird Ihnen der Personalchef einige Informationen zum Unternehmen und dem Ausbildungsablauf geben. Anschließend ist es an Ihnen, Fragen zu beantworten. Einige „Klassiker“ finden Sie weiter unten. Gegen Ende des Gesprächs werden Sie unter Umständen aufgefordert, selbst einige Fragen zu stellen. An dieser Stelle dürfen Sie ruhig die Notizen hervorholen, die Sie im Vorfeld angefertigt haben. Bleiben Sie während des Gesprächs freundlich und aufgeschlossen, betonen Sie Ihr ehrliches Interesse an Haus und Ausbildungsberuf und vergessen Sie nicht zu lächeln. „Verkaufen“ Sie sich gut, aber schauspielern Sie nicht. Ihre Persönlichkeit und Natürlichkeit sind wichtig.

Häufig gestellte Fragen

- Warum möchten Sie eine Ausbildung zum/zur ... machen?
- Warum möchten Sie gerade in unserem Haus lernen?
- Was wissen Sie über unser Haus?
- Haben Sie bereits Erfahrungen in Hotellerie und Gastronomie?
- Warum glauben Sie, dass Sie der beste Bewerber für den Ausbildungsplatz sind?
- Womit beschäftigen Sie sich in Ihrer Freizeit?
- Was sind Ihre Stärken / Schwächen?
- Gibt es etwas aus Ihrer Schulzeit, auf das Sie stolz sind?
- Erzählen Sie von einer Situation, wo Sie besonders hilfsbereit waren.
- Was ist Ihr Traumberuf?

Der Testlauf

Wahrscheinlich werden Sie vor Ihrem ersten Bewerbungsgespräch aufgeregt sein. Dies ist ganz natürlich. Um etwas sicherer zu werden, können Sie im Vorfeld mit einem Freund, den Eltern oder einem Lehrer ein Vorstellungsgespräch üben. Machen Sie sich Notizen, bei welchen Punkten Sie ins Stocken geraten sind und wo noch Nachhol- bzw. Übungsbedarf besteht. Und vergessen Sie nicht: Übung macht den Meister!

WISSESWERTES

Der Bewerbungszeitraum: „Der frühe Vogel fängt den Wurm“ lautet ein bekanntes Sprichwort. Je früher Sie sich für einen Ausbildungsberuf und die entsprechenden Betriebe entscheiden, desto eher können Sie Ihre Bewerbungen versenden und haben so bessere Chancen auf Ihren Traumjob. Bei begehrten Hotels ist es ratsam, sich schon ein Jahr vor Beginn der Lehre zu bewerben. Allgemein gilt, dass die Bewerbungsunterlagen für das im August bzw. September beginnende Ausbildungsjahr am besten im Frühjahr desselben Jahres versendet werden sollten.

Das Praktikum: Ein wichtiges Auswahlkriterium bei der Ausbildungsplatzvergabe ist die praktische Erfahrung, die der Bewerber bereits gesammelt hat. Es macht also Sinn, wenn Sie sich für die Ferien einen Praktikumsplatz oder einen Ferienjob in einem gastgewerblichen Betrieb suchen und sich so schon einmal mit der Arbeitswelt vertraut machen können. Das zeigt dem Personalchef Ihr Interesse an der Branche und bringt Ihnen wertvolle Erfahrungen.

Die Schnupperlehre: An vielen Schulen automatisch vorgesehen, aber auch sonst empfehlenswert: Die Schnupperlehre oder das Schulpraktikum. Während dieses kurzen Ausflugs in die Praxis haben Sie die Möglichkeit, den Betrieb im Schnelldurchlauf kennenzulernen. Das bietet Ihnen die Chance zu überprüfen, ob die Arbeit in Hotellerie und Gastronomie Ihnen gefällt und Sie sich eine dreijährige Ausbildungszeit in dieser Branche vorstellen können. Auch für die Schnupperlehre gilt: Mit Praxiserfahrung können Sie in einer Bewerbung immer punkten.

Das Assessment-Center: Das Assessment-Center ist ein betriebliches Auswahlverfahren, das vor allem in größeren Betrieben eingesetzt wird. Dabei werden Sie und andere Mitbewerber hinsichtlich Ihrer Auffassungsgabe, Ihres Verhaltens, Ihrer Teamfähigkeit, Kreativität oder auch Motivation beurteilt. Neben den fachlichen Gesichtspunkten gehören weiter Sinn für Humor, Ausstrahlung und Charme dazu. Wenn Sie zu einem Assessment-Center eingeladen werden, gibt es Fachbücher, mit deren Hilfe Sie sich optimal auf diese Herausforderung vorbereiten können. Bleiben Sie so natürlich wie möglich und bringen Sie sich aktiv in die Gruppe ein, ohne Ihre Mitstreiter zu bevormunden. Dann sind Sie bereits auf dem besten Weg zu einem positiven Ergebnis.



ABSAGE/ZUSAGE

Die Zusage

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben die Zusage für Ihren Wunsch-Ausbildungsplatz! Oder sind Sie ein solcher Glückspilz, dass gleich mehrere Ausbildungsbetriebe Sie gerne in ihrem Team hätten? Dann vergessen Sie nicht, rechtzeitig verbindlich zuzusagen. Denken Sie aber auch daran, dass nur bei Ihrer Absage ein anderer Bewerber auf der Warteliste nach vorne rücken kann und endlich seinen lang ersehnten Ausbildungsplatz erhält. Erst zusagen und dann doch nicht erscheinen ist unfair! Auch für Sie beginnt nun der Einstieg in die Arbeitswelt, die gerade am Anfang nicht immer leicht ist. Doch Sie werden von Tag zu Tag dazu lernen, sich besser auskennen und dadurch an Freude und Begeisterung für Ihren Beruf gewinnen.

Die Absage

Wenn Ihnen trotz aller Sorgfalt und Bemühungen Ihre Bewerbungsunterlagen zurückgesandt werden, ist das natürlich im ersten Moment entmutigend. Doch lassen Sie den Kopf nicht hängen! Vielleicht stehen ja noch die Ergebnisse laufender Bewerbungen aus und Sie haben Glück! Wenn nicht, sollten Sie überlegen, warum man sich für einen anderen Kandidaten entschieden hat. Haben Sie vielleicht die Auswahl der Betriebe zu stark eingegrenzt? Ist Ihnen trotz Korrekturlesen der Bewerbung ein Formfehler unterlaufen oder waren Ihre Unterlagen nicht vollständig? Ein weiterer Grund mag an Ursachen liegen, die im Jugendarbeitsschutzgesetz zu finden sind. Manche Häuser greifen lieber auf Bewerber zurück, die das 18. Lebensjahr bereits erreicht haben. Doch auch hier gilt: keine Panik! Bewerben Sie sich weiter, auch im weiteren Umfeld und bieten Sie auch an, erst einmal ein Praktikum zu absolvieren. So können Sie den Personalchef überzeugen, dass Sie trotz Ihres jungen Alters den Anforderungen einer Ausbildung im Gastgewerbe gewachsen sind.

Alles in allem gilt: Wenn Sie Ihre Ausbildung wirklich in Hotellerie und Gastronomie absolvieren möchten, gibt es immer einen Weg. Die Ausbildungsberater der DEHOGA-Landesverbände helfen Ihnen gerne weiter.

CHECKLISTE

Die Checkliste

Bevor Sie Ihre Bewerbung versenden, überprüfen Sie bitte noch einmal die folgenden Punkte:

- Sind der Name des Betriebs und des Ansprechpartners korrekt geschrieben?
- Haben Sie alle Rechtschreibfehler ausgebeSSERT?
- Ist Ihr Anschreiben überzeugend und persönlich verfasst?
- Sind Ihr Lebenslauf und Anschreiben handschriftlich unterschrieben?
- Haben Sie Formatierungsfehler, die evtl. durch das Ausdrucken entstanden sind, ausgebeSSERT?
- Ist Ihre Bewerbungsmappe ohne Knicke bzw. Flecken?
- Haben Sie alle Kopien relevanter Zeugnisse und Bestätigungen beigeFügt?
- Ist Ihr Foto auf der Rückseite mit Namen und Anschrift versehen?

Wenn jetzt alles zu Ihrer Zufriedenheit erledigt ist, können Sie die Bewerbung beruhigt auf den Postweg oder in den Mailversand geben.

Tipp: Notieren Sie sich aber auf jeden Fall, in welchen Betrieben Sie sich beworben haben und auch den jeweiligen Ansprechpartner. So sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie in den folgenden Tagen einen Anruf mit einer Einladung zum Vorstellungsgespräch erhalten!



**WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL ERFOLG BEI IHRER
BEWERBUNG!**

Herausgeber

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)

Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-0 · Fax 030/72 62 52-42
www.dehoga.de · info@dehoga.de

Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V.

- Augustenstraße 6 · 70178 Stuttgart
Fon 0711/6 19 88-0 · Fax 0711/6 19 88-46
mail@dehogabw.de · www.dehogabw.de

Bayerischer Hotel- und Gaststätten- verband - DEHOGA Bayern e.V.

- Türkenstraße 7 · 80333 München
Fon 089/28 76 0-0 · Fax 089/28 76 0-111
info@dehoga-bayern.de
www.dehoga-bayern.de

Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin)

- Keithstraße 6 · 10787 Berlin
Fon 030/31 80 48-0 · Fax 030/31 80 48-28
info@dehoga-berlin.de
www.dehoga-berlin.de

Deutscher Hotel- und Gaststätten- verband Brandenburg e.V. (DEHOGA Brandenburg)

- Schwarzschildstraße 94 · 14480 Potsdam
Fon 0331/86 23-68 · Fax 0331/86 23-81
info@dehoga-brandenburg.de
www.dehoga-brandenburg.de

Deutscher Hotel- und Gaststätten- verband - DEHOGA Bremen e.V.

- Hinter dem Schütting 8 · 28195 Bremen
Fon 0421/3 35 90-0 · Fax 0421/32 44 73
info@dehoga-bremen.de
www.dehoga-bremen.de

DEHOGA Hamburg, Hotel- und Gaststättenverband e.V.

- Hallerstraße 22 · 20146 Hamburg
Fon 040/41 34 30-60 · Fax 040/41 34 30-88
info@dehoga-hamburg.de
www.dehoga-hamburg.de

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.

- Auguste-Viktoria-Straße 6
65185 Wiesbaden
Fon 0611/9 92 01-0 · Fax 0611/9 92 01-22
info@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

Hotel- und Gaststättenverband Lippe e.V. (DEHOGA Lippe)

- Ernest-Solvay-Weg 2 · 32760 Detmold
Fon 05231/2 24 33 · Fax 05231/3 92 75
info@dehoga-lippe.de
www.dehoga-lippe.de

DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V. Deutscher Hotel- und Gaststätten- verband/Landesverband Mecklenburg- Vorpommern

- Konrad-Zuse-Straße 2 · 18057 Rostock
Fon 0381/80 89 939-0 · Fax 0381/80 899 404
info@dehoga-mv.de · www.dehoga-mv.de

Deutscher Hotel- und Gaststätten- verband Niedersachsen e.V. (DEHOGA Niedersachsen)

- Yorckstraße 3 · 30161 Hannover
Fon 0511/33 70 6-0 · Fax 0511/33 70 6-29
landesverband@dehoga-niedersachsen.de
www.dehoga-niedersachsen.de

DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V.

- Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss
Fon 02131/75 18-200 · Fax 02131/75 18-201
info@dehoga-nrw.de · www.dehoga-nrw.de

DEHOGA Rheinland-Pfalz e.V.

- John-F.-Kennedy-Straße 15
55543 Bad Kreuznach
Fon 0671/2 98 32 72-0
Fax 0671/2 98 32 72-20
info@dehoga-rlp.de · www.dehoga-rlp.de

DEHOGA Saarland Hotel- und Gaststättenverband e.V.

- Feldmannstraße 26 · 66119 Saarbrücken
Fon 0681/5 54 93 · Fax 0681/5 23 26
info@dehogasaar.de · www.@dehogasaar.de

DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. (DEHOGA Sachsen)

- Tharandter Straße 5 · 01159 Dresden
Fon 0351/4 28 95 10 · Fax 0351/4 28 95 19
info@dehoga-sachsen.de
www.dehoga-sachsen.de

DEHOGA Landesverband Sachsen-Anhalt e.V.

- Stieglitzweg 27 · 39110 Magdeburg
Fon 0391/5 61 71 93 · Fax 0391/5 61 71 94
magdeburg@dehoga-sachsen-anhalt.de
www.dehoga-sachsen-anhalt.de

DEHOGA Schleswig-Holstein e.V.

- Hamburger Chaussee 349 · 24113 Kiel
Fon 0431/65 18 66 · Fax 0431/65 18 68
info@dehoga-sh.de · www.dehoga-sh.de

DEHOGA Thüringen e.V.

- Witterdaer Weg 3 · 99092 Erfurt
Fon 0361/5 90 78-0 · Fax 0361/5 90 78-10
info@dehoga-thueringen.de
www.dehoga-thueringen.de

Herausgeber

Deutscher Hotel- und Gaststätten- verband e.V. (DEHOGA Bundesverband)

- Am Weidendamm 1 A · 10117 Berlin
Fon 030/72 62 52-0 · Fax 030/72 62 52-42
info@dehoga.de · www.dehoga.de

Fotos

- DEHOGA Bundesverband · DEHOGA Bayern ·
S. 16 © Shutterstock.com · S. 19 © Fotolia.com