



AZUBI-

BEWERBER-

KNIGGE

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

EINFÜHRUNG

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE – EINE BRANCHE MIT ZUKUNFT



Wohl keine andere Branche ist so spannend und abwechslungsreich wie das Gastgewerbe. In rund 42.000 bayerischen Betrieben werden über 10.000 junge Menschen in den sechs Berufen ausgebildet, in denen der Mensch im Mittelpunkt steht. Die vielseitige Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie bietet die berufliche Basis, auf der sich ein ganzes Leben aufbauen lässt.

AUSBILDUNG IN

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

- ▶ Basis für 111 Berufe
- ▶ weltweite Jobgarantie
- ▶ Studienberechtigung

Ob vor oder hinter den Kulissen eines gastgewerblichen Betriebes – junge Fachkräfte haben beste Karrierechancen. Wer zum professionellen Gastgeber ausgebildet wurde, engagiert und leistungsbereit ist, dem stehen alle Türen offen – und das weltweit. Außerdem bietet die Ausbildung eine solide Grundlage, später einen eigenen Betrieb zu führen.

Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Freundlichkeit, Team- und Kommunikationsfähigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung. Für den Gast da sein bedeutet, wie bei den meisten spannenden Berufen,

flexible Arbeitszeiten. Wer am Wochenende, an Feiertagen oder abends den Gast verwöhnt, hat zum Ausgleich frei, wenn andere arbeiten müssen. Also Freizeit ohne den üblichen Stress!

Zukünftige Gastgeber haben Spaß daran, Menschen freundlich zu bedienen.

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.



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

1. Schritt

Ausbildungsbetriebe finden Sie auf folgenden Websites:

- ▶ www.dehoga-bayern.de/karriere
- ▶ www.ihk-lehrstellenbörse.de
- ▶ Internetseiten der Hotels und Restaurants

- ▶ Internetjobbörsen
- ▶ www.arbeitsagentur.de

2. Schritt

Haben Sie Mut, sich initiativ zu bewerben! Sollte in Ihrem Wunschbetrieb keine Ausbildungsstelle online 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: „Grüß Gott! Mein Name ist Max Mustermann, ich bin xx Jahre alt und mache nächstes Jahr meinen Schulabschluss. Ich interessiere mich für eine Ausbildung zum Hotelfachmann. Bieten Sie Ausbildungsplätze an und wenn ja, an wen darf ich meine Bewerbung senden?“

ADRESSEN

WO ERHALTE ICH ADRESSEN?



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 sofort das Gespräch.

AUSBILDUNGSBERUFE

SPANNEND. ATTRAKTIV. ZUKUNFTSSICHER!



KOCH/KÖCKIN

Köche stellen Speisen her. Dazu benötigen sie neben handwerklichem Geschick auch das Wissen um moderne küchentechnische Zubereitungsarten. Planung und Kalkulation von Menüfolgen dürfen ebenso wenig fehlen wie die Beratung von Gästen. Köche können bis zum Küchenchef bzw. Hoteldirektor aufsteigen oder ein eigenes Restaurant führen.



HOTELFACHMANN/-FRAU

Hotelfachleute arbeiten in allen Abteilungen eines Hotels, am Empfang, Reservierung, Service, Housekeeping (Etage) oder in der Veranstaltungsabteilung (Bankett). Sie empfangen, beraten und betreuen Gäste. Hotelfachleute haben die Chance, zum Abteilungsleiter oder Hoteldirektor aufzusteigen.



RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

Restaurantfachleute bedienen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Buffet und in der Bar. Sie servieren Getränke und Speisen und arbeiten mit dem Kassensystem. Die Ausrichtung von Tagungen und Festlichkeiten ist ein weiterer Schwerpunkt dieses abwechslungsreichen Berufes. Restaurantfachleute können zum Restaurantleiter oder Hoteldirektor aufsteigen, aber auch ein eigenes Restaurant führen.

**TRAUMJOBS? KLAR! FÜR JUNGE MENSCHEN MIT BEGEISTERUNG, EINSATZBEREITSCHAFT UND SPASS AM SERVICE WINKEN
SECHS MODERNE GASTGEWERBLICHE BERUFE – GARANTIERT OHNE LANGEWEILE, DAFÜR ABER MIT JEDER MENGE KARRIERECHANCEN.**



HOTELKAUFMANN/-FRAU

Hotelkaufleute werden in allen Abteilungen des Hotels ausgebildet. Ihr spezielles Arbeitsgebiet jedoch sind die kaufmännischen Abteilungen wie Buchhaltung und Personalabteilung. Ihre Aufstiegsmöglichkeiten reichen vom Abteilungsleiter bis zum Hoteldirektor oder selbstständigem Hotelier.



**FACHMANN/-FRAU
FÜR SYSTEMGASTRONOMIE**

Restaurants der Markengastronomie setzen standardisierte Gastronomiekonzepte zentral um. Fachleute für Systemgastronomie organisieren die Arbeitsabläufe im Gastraum oder im Büro. Die Ausbildung ist kaufmännisch geprägt (z.B. Controlling, Marketing). Auszubildende können zum Betriebsleiter aufsteigen oder sich zum Franchisenehmer entwickeln.



FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

Die Fachkraft im Gastgewerbe ist im Restaurant/ Buffet, in der Küche oder auf der Etage tätig. Ihr Arbeitsgebiet reicht vom Getränkeausschank über das Herrichten von Gästezimmern bis zum Gästeservice. Dieser 2-jährige Ausbildungsberuf ist besonders für Praxisbegabte geeignet. Auch bietet er die Möglichkeit, durch ein weiteres Ausbildungsjahr den Abschluss im Restaurant- oder Hotelfach oder in der Systemgastronomie zu erreichen.

Berufe im Detail

- ▶ www.dehoga-bayern.de/Ausbildung
- ▶ Ausbildungsbroschüre des DEHOGA Bayern anfordern

Weiterbildungsmöglichkeiten

- ▶ Meister (Küche, Hotel, Restaurant, Bar)
- ▶ Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- ▶ Hotelfachschule
(staatl. geprüfter Betriebswirt)
- ▶ duales Hochschulstudium (Tourismus)
- ▶ spezielle Fortbildung,
z.B. Diätkoch, Sommelier
- ▶ Bayerischer bzw. Deutscher Wirte-
und Unternehmerbrief
- ▶ www.dehoga-bayern.de/Weiterbildung





BEWERBUNGS- MAPPE & FOTO

DIE SCHRIFTLICHE BEWERBUNG – IHRE VISITENKARTE

Jetzt wissen Sie, für welchen Beruf und wo Sie sich bewerben möchten! Dann kann's losgehen mit der schriftlichen Bewerbung.

Bitte klären Sie unbedingt im Vorfeld ab, ob der Betrieb möglicherweise eine E-Mail-Bewerbung bevorzugt.

Ihre Bewerbung ist Ihre persönliche Visitenkarte und entscheidet darüber, ob Sie zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen werden. Schon ein kleiner Form- oder Rechtschreibfehler der Grund sein, dass Ihre Bewerbung aussortiert wird. Damit Ihnen das nicht passiert, beachten Sie einfach unsere Bewerber-Tipps!



BEWERBUNGSMAPPE

Eselsohren, Rauchgeruch und Fettflecken 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 (s. S. 8) 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!

Bewerbung

als Auszubildender zum Hotelfachmann



Max Mustermann
Goethestraße 5
91234 Nürnberg

Tel. 0911/123 456
Mobil: 0171/123 456 789
E-Mail: max.mustermann@online.de

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

Max Mustermann
Musterstraße 1
12345 Musterstadt
Tel.: 0123/123456
Mobil: 0123/121212
E-Mail: max@mustermann.de

Februar xxxxx

Hotel zur Grünen Linde
Herrn Gerhard Mayer
Personalleiter
Musterstraße 1
12345 Musterstadt

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 xxxxx. Derzeit besuche ich die Städtische Realschule in Musterstadt, die ich im Juli xxxxx 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 DEHOGA Bayern. 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!

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.

Gratulation! Ihr Anschreiben ist gelungen. Doch der Teufel steckt im Detail – haben Sie vielleicht einen kleinen „rächdschreipfähler“ übersehen? Lassen Sie unbedingt Ihre Eltern, Lehrer oder Freunde nochmals darüber lesen.



LEBENSIAUF

DER TABELLARISCHE LEBENSIAUF



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 DIE RECHTE, OBERE ECKE EIN. BEI DER E-MAIL DAS FOTO VOM FOTOGRAFEN ALS DIGITALE VORLAGE ANFORDERN UND EINFÜGEN.

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

Die Angabe über die Religionszugehörigkeit ist freiwillig.

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
IHR WOHNORT MIT DEM AKTUELLEN DATUM

Lebenslauf

Max Mustermann
Goethestraße 5
91234 Nürnberg

Tel.: 0911/123 456
Mobil: 0171/123 456 789
max.mustermann@online.de



Geboren am: 01.01.xxxx
Geboren in: München

Eltern: Max-Joseph Mustermann (Beamter)
Marlene Mustermann (Hausfrau)
Maxi Mustermann (Schülerin)

Geschwister:

Staatsangehörigkeit: Deutsch
Religion: katholisch
Familienstand: ledig

Schulbildung
09.19xx - 07.20xx Städtische Grundschule, Nürnberg
09.20xx - 07.20xx Albert-Schweizer Hauptschule, Nürnberg
09.20xx - 07.20xx Städtische Georgen Realschule, Nürnberg, Abschluss: Mittlere Reife

Praktische Erfahrung
03.20xx 3-wöchiges Praktikum
Hotel Post, Herzogenaurach
07.20xx - 08.20xx Ferienjob, Hotel Adler, Erlangen

Sonstiges
Klassensprecher der 9. und 10. Klasse

Besondere Kenntnisse
„MS Word“, „MS Excel“,
gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Hobbies
Kochen, 6 Jahre Gitarrenunterricht,
Mitarbeit bei den Tutoren an meiner Schule, Fußball

M. Mustermann

Nürnberg, XX.XX.XXXX

DIE ANLAGEN

Unter Anlagen versteht man Kopien 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 beifügen
- ▶ Keine Originale, sondern nur Kopien!



ANLAGEN & E-MAIL-BEWERBUNG



BEWERBUNG

DIE E-MAIL-BEWERBUNG






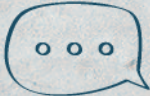
Immer mehr Hotels und Gastronomiebetriebe sehen neben der schriftlichen Bewerbung auch die Vorteile einer E-Mail-Bewerbung. Denn eine E-Mail spart Porto, Platz und Zeit. Jedoch besteht natürlich auch die Gefahr, dass Ihre Bewerbung als nicht so hochwertig empfunden wird oder unter Umständen sogar im virtuellen Papierkorb landet. Deshalb gilt es die E-Mail-Spielregeln einzuhalten:

- ▶ Oberste Regel: Wenn eine Bewerbungsart ausdrücklich gewünscht ist, halten Sie sich daran! Sonst: telefonisch abfragen, ob eine E-Mail-Bewerbung erwünscht ist und E-Mail-Adresse des Ansprechpartners erfragen
- ▶ Für Anlagen gängige Dateiformate wie „pdf“ verwenden und Datengröße, z.B. beim Foto, beachten
- ▶ Darauf achten, dass die Anhänge keine Fotos von Zeugnissen, sondern gescannt sowie 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 E-Mail-Bewerbung muss höflich sein!





BEWERBUNGSGESPRÄCH



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 Parfum 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 GOS

Ein absolutes „no go“ sind Turnschuhe, Base-Caps, abgekaute Nägel und ungekämmte Haare. In den meisten Betrieben kommen Sie auch mit sichtbaren Piercings oder Tattoos nicht gut an. Kaugummi kauen während des Bewerbungsgesprächs ist tabu. Gegen Zigarettengeruch hilft Pfefferminz!

DER ABLAUF

Für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance! Seien Sie pünktlich bzw. rufen Sie bei Verspätungen an. Gewinnen Sie bei der Begrüßung mit Augenkontakt und einem festen (trockenen) Händedruck (Taschentuch)! Dann folgt





meist ein freundlicher Gesprächseinstieg mit allgemeinen Fragen. Danach wird Ihnen der Personalchef einige Informationen zum Unternehmen und dem Ausbildungsablauf geben. Anschließend wird er Ihnen Fragen stellen.

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?

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.

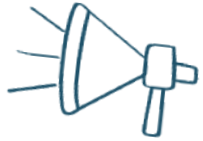
Bleiben Sie während des Gesprächs freundlich und aufgeschlossen, betonen Sie Ihr ehrliches



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.

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!



WISSENSWERTES



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. Mit abgeschlossener Ausbildung haben Sie einen fertigen Beruf und somit die Basis für eine Weiterbildung zum Meister, staatlich geprüften Hotelbetriebswirt oder (Dual-)Studium zum Bachelor.

PRAKTIKUM / SCHNUPPERLEHRE

An vielen Schulen automatisch vorgesehen, aber auch sonst empfehlenswert: Die Schnupperlehre oder das Schnupperpraktikum. 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. Denn es gilt: Mit Praxiserfahrung können Sie bei Ihrer 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 sozialen Verhaltens, Ihrer Teamfähigkeit, Kreativität, Motivation und Persönlichkeit beurteilt.

Allgemein gilt

Bleiben Sie so höflich und natürlich wie möglich und bringen Sie sich aktiv ein. Seien Sie interessiert und stellen Sie Fragen.

ABSAGE/ZUSAGE



DIE ZUSAGE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben Ihre 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 kommen 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 Ergeb-

nisse 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 im Jugendarbeitschutzgesetz zu finden sein. 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 Ausbildungsbotschafter des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. helfen Ihnen gerne weiter.

CHECKLISTE

Bevor Sie jetzt 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 beigelegt?
- ▶ 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.

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

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!



HERAUSGEBER

Bayerischer Hotel- und
Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

Prinz-Ludwig-Palais
Türkenstraße 7
80333 München

Fon +49 89 28760-0

Fax +49 89 28760-111

www.dehoga-bayern.de
info@dehoga-bayern.de

IHRE ANSPRECKPARTNER

- ▶ **Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. · Landesgeschäftsstelle**
Prinz-Ludwig-Palais · Türkenstraße 7 · 80333 München · Tel +49 89 28760-0 · Fax +49 89 28760-111
www.dehoga-bayern.de · info@dehoga-bayern.de

- ▶ **Bezirk Oberbayern**
Tel +49 89 28760-15
oberbayern@dehoga-bayern.de

- ▶ **Bezirk Niederbayern**
Tel +49 871 640389
niederbayern@dehoga-bayern.de

- ▶ **Bezirk Oberpfalz**
Tel +49 941 795249
oberpfalz@dehoga-bayern.de

- ▶ **Bezirk Oberfranken**
Tel +49 921 56663
oberfranken@dehoga-bayern.de

- ▶ **Bezirk Mittelfranken**
Tel +49 911 262611
mittelfranken@dehoga-bayern.de

- ▶ **Bezirk Unterfranken**
Tel +49 931 412409
unterfranken@dehoga-bayern.de

- ▶ **Bezirk Schwaben**
Tel +49 821 33714
schwaben@dehoga-bayern.de