



AZUBI BEWERBER KNIGGE

AUSBILDUNGSPLATZ FINDEN
– RICHTIG BEWERBEN



Einsteigen. Aufsteigen!



Hotellerie und Gastronomie sind eine Branche mit Zukunft: In 230.000 Betrieben werden 70.000 junge Menschen zu Profi-Gastgebern ausgebildet. Sechs vielfältige Berufe bieten die Basis, auf der sich ein ganzes Leben aufbauen lässt. Mit persönlichem Engagement und Berufserfahrung im In- und Ausland stehen dann alle Karrierewege offen. Eine lebenslange Jobgarantie ist inklusive.

Detaillierte Informationen zu den Ausbildungswegen und Weiterbildungen im Gastgewerbe sowie anregende Erfolgs- und Karrieregeschichten finden Sie unter www.dehoga.de sowie in unserer Ausbildungsbroschüre.

Gesucht: Ein Team für den Gast

Die wichtigsten Voraussetzungen für Ihren Erfolg: Team- und Kommunikationsfähigkeit, Freundlichkeit und Zuverlässigkeit, Einsatzbereitschaft und Flexibilität. Alles andere kann man lernen!

Unsere Ausbildungsbetriebe freuen sich auf Ihre Bewerbung!

Sie haben Lust auf Zukunft? Sie wollen für Ihre Gäste 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.



Wo erhalte ich Adressen?

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

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.AHGZjobs.de,
www.hotel-career.de, www.azubi-career.de
- www.arbeitsagentur.de
- www.ihk-lehrstellenboerse.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: „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 Hotelfachmann. 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 sofort das Gespräch.



AUSBILDUNGSBERUFE

Spannend. Attraktiv. Zukunftssicher!

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

Berufe im Detail

- www.dehoga.de
- DEHOGA-Ausbildungsbroschüre kostenlos anfordern
- Ausbildungsmessen oder BIZ besuchen

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



KOCH/KÖCHIN

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 z.B. zum Küchenchef 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.



RESTAURANT- FACHMANN/-FRAU

Restaurantfachleute bedienen Gäste, arbeiten im Restaurant, am Büffet 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 z.B. zum Restaurantleiter aufsteigen, aber auch ein eigenes Restaurant führen.



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.



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.



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 selbstständigen Hotelier.



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 – insbesondere in mittelständischen Betrieben auch heute noch der „Klassiker“! Ihre Bewerbung ist Ihre persönliche Visitenkarte und entscheidet darüber, ob Sie zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen werden. Da Sie in der Regel nicht der einzige Bewerber sind, kann 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

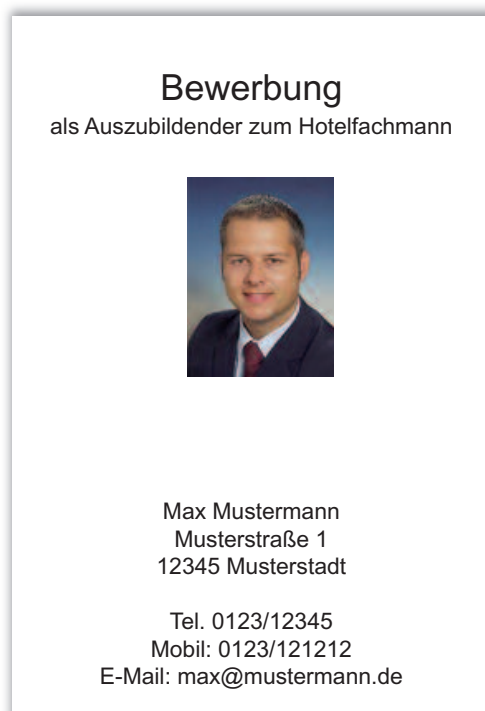
Eselohren, Rauchgeruch und Fettflecken sind tabu. Deshalb nutzen Sie für Ihre Bewerbung eine Bewerbungsmappe, die Sie in jedem Schreibwarenladen erhalten.

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.



BEWERBUNGSANSCHREIBEN

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 xxxxx

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.

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.



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 die rechte, obere Ecke ein. Damit sich das Papier nicht wellt, verwenden Sie am besten Klebepunkte (erhältlich im Schreibwarenladen). Nicht vergessen, Foto auf der Rückseite zu beschriften.

Lebenslauf		
Max Mustermann Musterstraße 1 12345 Musterstadt		
Tel.: 0123/12345 Mobil: 0123/121212 max@mustermann.de		
Geboren am:	01.01.1991	
Geboren in:	Musterstadt	
Eltern:	Max-Joseph Mustermann (Beamter) Marlene Mustermann (Hausfrau)	← Angaben zu den Eltern und Geschwistern werden gerne gesehen, sind aber nicht verpflichtend.
Geschwister:	Maxi Mustermann (Schülerin)	
Staatsangehörigkeit:	deutsch	
Familienstand:	ledig	
Schulbildung		
09.19xx - 07.20xx	Städtische Grundschule, Musterstadt	← Bitte achten Sie darauf, dass hier keine zeitlichen Lücken entstehen.
09.20xx - 07.20xx	Städtische Hauptschule, Musterstadt	
09.20xx - 07.20xx	Städtische Realschule, Musterstadt, Abschluss: Mittlere Reife	
Praktische Erfahrung		
03.2006	3-wöchiges Praktikum Hotel Post, Musterstadt	← Hier können Sie punkten: Praktika oder Ferienjobs zeigen Ihr Interesse an der Arbeitswelt.
07.20xx - 08.20xx	Ferienjob, Hotel Adler, Musterstadt	
Sonstiges		
Klassensprecher der 9. und 10. Klasse		← Kenntnisse wie EDV, Führerschein, Sprachen und alles, was Sie von Ihren Mitbewerbern abhebt!
Besondere Kenntnisse		
„MS Word“, „MS Excel“, gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift		
Hobbies		← Hobbies machen nicht nur Spaß, sondern zeigen auch, dass Sie aktiv sind.
Kochen, 6 Jahre Gitarrenunterricht, Mitarbeit bei den Tutoren an meiner Schule, Fußball		
<i>M. Mustermann</i> Musterstadt, XX.XX.XXXX		← 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



ANLAGEN & E-MAIL-BEWERBUNG

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, Computerführerschein beifügen
- Keine Originale, sondern nur Kopien!

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 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 go's“

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!



BEWERBUNGSGESPRÄCH

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 aufgeregter 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!



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 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 zuzusagen 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 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.



Die 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.

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.**
Rosenheimer Straße 145 i · 81671 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.**
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 30-6
Fax 040/41 34 30-88
info@dehoga-hamburg.de
www.dehoga-hamburg.de

**Hotel- und Gaststättenverband
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

**Deutscher Hotel- und Gaststätten-
verband DEHOGA Lippe e.V.**
Arminstraße 11 · 32756 Detmold
Fon 05231/2 24 33
Fax 05231/3 92 75
info@dehoga-lippe.de
www.dehoga-lippe.de

**Deutscher Hotel- und Gaststätten-
verband Landesverband
Mecklenburg-Vorpommern e.V.**
Grüne Straße 12 · 19055 Schwerin
Fon 0385/5 92 55-0
Fax 0385/5 92 55-20
sekretariat@dehoga-mv.de
www.dehoga-mv.de

**Deutscher Hotel- und Gaststätten-
verband Niedersachsen e.V.**
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
Hotel- und Gaststättengewerbe e.V.**
Am Brückes 18 · 55545 Bad Kreuznach
Fon 0671/29 83 27-20
Fax 0671/29 83 27-220
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 Sachsen e.V.
Hotel- und Gaststättenverband**
Tharandter Straße 5 · 01159 Dresden
Fon 0351/4 28 98 10
Fax 0351/4 28 98 28
info@dehoga-sachsen.de
www.dehoga-sachsen.de

**DEHOGA Landesverband
Sachsen-Anhalt e.V.**
Kantstraße 3 · 39104 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. (Hotel-
und Gaststättenverband Thüringen)**
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

Konzeptidee und Texte:
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

Layout:
pantamedia communications GmbH, Berlin

Bildnachweise:
Titelseite: Motiv 1 © CandyBox Images – Fotolia.com; Motiv 2 © DEHOGA Bayern; Motiv 3 © Kzenon – Fotolia.com; Motiv 4 © Roman Sluka – Fotolia.com; Motiv 5 © contrastwerkstatt – Fotolia.com; Motiv 6 © Georg Lopata; S.2 © Roman Sluka – Fotolia.com; S.6 © Alexander Raths – Fotolia.com; S.15: © Jonas Glaubitz – Fotolia.com