Wer in der Arbeitswelt erfolgreich sein will, muss seine Fähigkeiten und Kenntnisse überzeugend darstellen und verkaufen können. Insbesondere Berufsanfänger tun sich damit schwer. Auf dass der Übergang von der Ausbildung in den Beruf möglichst effizient und erfolgreich verläuft, geht das bklm Ahaus mit seinem Bewerbungsseminar in den Abschlussklassen der gastronomischen Abteilung einen neuen, vielversprechenden Weg.

Während die Schüler im Deutschunterricht lernten, professionell eine Bewerbungsmappe zu erstellen und ein Vorstellungsgespräch zu meistern, übernahm das Dorf Münsterland mit seiner Personalleiterin Frau Rüthemann und dem Restaurantleiter Herrn Meier die Patenschaft über das Bewerbungsseminar, sodass das Bewerbungsverfahren so real wie eben möglich durchgeführt werden konnte.

„Wer eine professionelle Bewerbung potentieller Mitarbeiter erwartet, muss auch bereit sein, Auszubildenden am Ende ihrer Berufsausbildung zu vermitteln, wie sie sich überzeugend in der Gastronomie bewerben“, findet Frau Rüthemann. Dafür ist sie auch gern bereit, Zeit zu opfern, sofern die Schüler mit Interesse und Motivation bei der Sache sind.

„In diesem Jahr haben sich die Auszubildenden tüchtig angestrengt, um mich von ihren Fähigkeiten und Kenntnissen in der Gastronomie zu überzeugen“, lobt Frau Rüthemann das Engagement der Schüler während des Bewerbungsseminars, das wie folgt ablief:

Frau Rüthemann hatte pro forma zwei Anstellungen im Dorf Münsterland ausgeschrieben, auf die sich die Schüler zu bewerben hatten. Nachdem Frau Rüthemann die Bewerbungsmappen erhalten hatte, korrigierte sie diese und versah die Mappen mit wertvollen Tipps für zukünftige Bewerbungen.

In einem nächsten Schritt wählten Frau Rüthemann und Herr Meyer Schüler aus, mit denen sie vor den Abschlussklassen Vorstellungsgespräche simulierten. Neben den üblichen Standardfragen prüfte vor allem Herr Meyer umfangreiches gastronomisches Fachwissen. Darüber hinaus überprüfte Frau Rüthemann, ob sich die Schüler auch über den Betrieb Dorf Münsterland mit seinen vielseitigen Angeboten informiert hatten. Abschließend reflektierten Frau Rüthemann und Herr Meyer die Vorstellungsgespräche mit allen Schülern. Dabei wurde auch besprochen, wie sich ein Bewerber in der Gastronomie zu kleiden hat.

„Als mein Name aufgerufen wurde, begannen meine Hände zu zittern und ich hatte große Sorge, ich könnte mich vor meinen Mitschülern blamieren“, erzählt eine Kandidatin nach dem simulierten Bewerbungsgespräch. „ Jetzt bin ich dankbar, diese Erfahrung gemacht zu haben. Nun weiß ich ganz genau, was mich in zukünftigen Gesprächen erwartet und kann mich dementsprechend vorbereiten, um zu punkten.“

Nach den simulierten Vorstellungsgesprächen nahem sich Frau Rüthemann und Herr Meyer viel Zeit, um weitere Fragen rund um das Thema Bewerbung in der Gastronomie zu beantworten.

Herr Osterholt als Abteilungsleiter der gastronomischen Abteilung am bklm ließ es sich nicht nehmen, sich persönlich bei Frau Rüthemann und Herrn Meyer für ihr Engagement zu bedanken. „Wir sind dankbar, dass sich die Betriebe auch in der Berufsschule engagieren und die Schule bei ihrem Ausbildungsauftrag tatkräftig unterstützen“, betont Herr Osterholt und freut sich, dass Schüler und Deutschlehrer von dieser Kooperation profitieren. Als Dankeschön übergab er zwei Geschenkkörbchen mit Köstlichkeiten aus fairem Handel, die es ab September wieder am Fair-Trade-Point der gastronomischen Abteilung zu kaufen geben wird.

Im kommenden Schuljahr soll es eine Neuauflage geben, dafür plädierten alle Beteiligten.