

Christian Hartmann

Hauptstraße 41, 74511 Plauen
E-Mail: christian.hartmann@email.com

Plauen, November 2025

Initiativbewerbung – F&B; Manager

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit großem Interesse verfolge ich die Entwicklungen im Bereich Gastronomie und möchte meine Expertise und Begeisterung in Ihr Unternehmen einbringen. Während meines Studiums und meiner praktischen Tätigkeiten konnte ich umfassende Kenntnisse in diesem Bereich sammeln.

In meinen bisherigen Positionen bei Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, Lebensmittelhygiene, Kochen erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Sc. Studium an der Universität Bochum, mit Schwerpunkten in modernen Technologien und Methoden. Diese akademische Ausbildung ergänzt meine praktische Erfahrung optimal.

Ich suche eine Position, in der ich meine Fähigkeiten gezielt einsetzen und weiterentwickeln kann. Gerne überzeuge ich Sie in einem persönlichen Gespräch von meinem Engagement und meinen Fähigkeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Christian Hartmann

Christian Hartmann

Geburtsdatum: 09.11.1988
Anschrift: Hauptstraße 41, 74511 Plauen
E-Mail-Adresse: christian.hartmann@email.com

Bildungsweg

2023.02.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Bochum

2019.12.2019 - 2023.02.2023

Gastronomie (B.Sc.)

Freie Universität Berlin

Praktische Erfahrungen

2024.11.2024 - Aktuell

Koch

Mövenpick

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

2021.06.2021 - 2022.12.2022

Küchenchef

Steigenberger

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Warenwirtschaft und Kostenrechnung
- Analyse und Optimierung von Systemen unter Verwendung von Menüplanung
- Forschungsarbeit im Bereich Gastronomie mit Fokus auf praktische Anwendungen

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Menüplanung, Lebensmittelhygiene, Kochen, Warenwirtschaft, Kostentwicklung, Kostenrechnung, P

Sprachen: Englisch, Arabisch Fließend