

Sabrina Müller

Gartenstraße 46, 68853 Plauen
E-Mail: sabrina.mueller@email.com

Plauen, November 2025

Initiativbewerbung – Sommelier

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 Kostenrechnung, 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 Gießen, 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

Sabrina Müller

Sabrina Müller

Geburtsdatum: 03.06.1994
Anschrift: Gartenstraße 46, 68853 Plauen
E-Mail-Adresse: sabrina.mueller@email.com

Bildungsweg

2023.08.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Gießen

2020.11.2020 - 2023.11.2023

Gastronomie (B.B.A.)

TU Berlin

Praktische Erfahrungen

2024.10.2024 - Aktuell

Catering Manager

Mövenpick

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP

2021.04.2021 - 2022.01.2022

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

2019.10.2019 - 2021.12.2021

Koch

Accor

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen

2019.06.2019 - 2020.05.2020

Sommelier

Marriott

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kostenrechnung, Lebensmittelhygiene, Kochen, Personalmanagement, HACCP, V

Sprachen: Arabisch, Russisch, Englisch, Deutsch Grundkenntnisse