

Simon Schulze

Kirchstraße 31, 84990 Solingen
E-Mail: simon.schulze@email.com

Solingen, 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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Warenwirtschaft, Kochen, Kostenrechnung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Eng. Studium an der Universität Jena, 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

Simon Schulze

Simon Schulze

Geburtsdatum: 30.03.1988
Anschrift: Kirchstraße 31, 84990 Solingen
E-Mail-Adresse: simon.schulze@email.com

Bildungsweg

2023.10.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Jena

2019.10.2019 - 2023.12.2023

Gastronomie (B.A.)

Hochschule Aachen

Praktische Erfahrungen

2024.10.2024 - Aktuell

Küchenchef

Hilton

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2020.08.2020 - 2022.03.2022

F&B; Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen

2019.05.2019 - 2021.04.2021

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Warenwirtschaft, Kochen, Kostenrechnung, Menüplanung, Persönlichkeitstypen, Lebensmittelhygiene

Sprachen: Englisch, Deutsch, Arabisch Gute Kenntnisse