

Nina Fischer

Gartenstraße 64, 41631 Moers

E-Mail: nina.fischer@email.com

Moers, November 2025

Initiativbewerbung – Restaurantleiter

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 Lebensmittelhygiene, Kochen, HACCP 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 Hochschule München, 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

Nina Fischer

Nina Fischer

Geburtsdatum: 15.04.1986
Anschrift: Gartenstraße 64, 41631 Moers
E-Mail-Adresse: nina.fischer@email.com

Bildungsweg

2023.03.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Hochschule München

2020.05.2020 - 2023.09.2023

Gastronomie (B.Sc.)

Humboldt-Universität Berlin

Praktische Erfahrungen

2024.11.2024 - Aktuell

Koch

Hilton

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2021.05.2021 - 2022.06.2022

Küchenchef

Steigenberger

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

2020.06.2020 - 2021.02.2021

Küchenchef

Mövenpick

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Lebensmittelhygiene, Kochen, HACCP, Personalführung, Menüplanung, Warenwirtschaft, Kassenführung	
Sprachen:	Deutsch, Englisch, Französisch, Arabisch	Muttersprache