

Michelle Lehmann

Lindenstraße 47, 19508 Kiel
E-Mail: michelle.lehmann@email.com

Kiel, November 2025

Initiativbewerbung – Koch

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 Accor habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, 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 Hochschule Karlsruhe, 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

Michelle Lehmann

Michelle Lehmann

Geburtsdatum: 11.01.1987
Anschrift: Lindenstraße 47, 19508 Kiel
E-Mail-Adresse: michelle.lehmann@email.com

Bildungsweg

2022.12.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Hochschule Karlsruhe

2019.11.2019 - 2022.02.2022

Gastronomie (B.Eng.)

RWTH Aachen

Praktische Erfahrungen

2024.09.2024 - Aktuell

Catering Manager

Accor

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

2020.02.2020 - 2022.04.2022

Koch

Accor

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung

2019.05.2019 - 2021.05.2021

F&B; Manager

Hilton

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, ~~Personalführung~~, HACCP, Kochen

Sprachen: Spanisch, Französisch, Chinesisch Grundkenntnisse