

Philipp Bauer

Lindenstraße 24, 66370 Erfurt

E-Mail: philipp.bauer@email.com

Erfurt, November 2025

Initiativbewerbung – Catering 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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Kostenrechnung, Kochen erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.A. Studium an der Universität Heidelberg, 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

Philipp Bauer

Philipp Bauer

Geburtsdatum: 13.01.1991
Anschrift: Lindenstraße 24, 66370 Erfurt
E-Mail-Adresse: philipp.bauer@email.com

Bildungsweg

2022.04.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Heidelberg

2018.03.2018 - 2022.03.2022

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Frankfurt

Praktische Erfahrungen

2024.06.2024 - Aktuell

F&B; Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung

2021.06.2021 - 2022.06.2022

Catering Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung

2019.10.2019 - 2021.10.2021

F&B; Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

2018.11.2018 - 2020.11.2020

Restaurantleiter

Accor

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Lebensmittelhygiene 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: HACCP, Kostenrechnung, Kochen, Menüplanung, Warenkunde, Personalführung, Lebensmittelkunde

Sprachen: Russisch, Spanisch Grundkenntnisse