

Vanessa Hofmann

Gartenstraße 52, 32937 Sindelfingen

E-Mail: vanessa.hofmann@email.com

Sindelfingen, 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 Kochen, HACCP, Personalführung 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 Köln, 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

Vanessa Hofmann

Vanessa Hofmann

Geburtsdatum: 21.12.1999
Anschrift: Gartenstraße 52, 32937 Sindelfingen
E-Mail-Adresse: vanessa.hofmann@email.com

Bildungsweg

2024.08.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Köln

2021.06.2021 - 2024.08.2024

Gastronomie (B.Sc.)

LMU München

Praktische Erfahrungen

2023.10.2023 - Aktuell

Küchenchef

Accor

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

2021.09.2021 - 2022.05.2022

Koch

Mövenpick

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

2019.11.2019 - 2021.08.2021

Koch

Hilton

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

2018.02.2018 - 2020.05.2020

F&B; Manager

Maritim Hotels

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Arabisch, Deutsch Grundkenntnisse