

# **Amelie Möller**

Waldstraße 60, 58956 Duisburg  
E-Mail: amelie.möller@email.com

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

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Sc. Studium an der Universität Gießen, 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

Amelie Möller

# **Amelie Möller**

Geburtsdatum: 13.11.1997  
Anschrift: Waldstraße 60, 58956 Duisburg  
E-Mail-Adresse: amelie.moeller@email.com

## **Bildungsweg**

**2024.02.2024 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Sc.)**

Universität Gießen

**2020.06.2020 - 2024.10.2024**

**Gastronomie (B.A.)**

Hochschule Pforzheim

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.06.2024 - Aktuell**

**Catering Manager**

Hilton

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

**2021.02.2021 - 2022.12.2022**

**Koch**

Mövenpick

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen

**2019.06.2019 - 2021.03.2021**

**Catering Manager**

Accor

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP

**2018.08.2018 - 2020.04.2020**

**F&B; Manager**

## Maritim Hotels

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

## Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Warenwirtschaft 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: Kochen, Menüplanung, Kostenrechnung, Personalführung, Lebensmittelhygiene, HACCP, V

Sprachen: Deutsch, Englisch, Arabisch Muttersprache