

David Zimmermann

Kirchstraße 70, 64041 Nürnberg

E-Mail: david.zimmermann@email.com

Nürnberg, November 2025

Initiativbewerbung – Sommelier

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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, Lebensmittelhygiene, HACCP erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.B.A. Studium an der Hochschule Esslingen, 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

David Zimmermann

David Zimmermann

Geburtsdatum: 25.06.1992
Anschrift: Kirchstraße 70, 64041 Nürnberg
E-Mail-Adresse: david.zimmermann@email.com

Bildungsweg

2024.12.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

Hochschule Esslingen

2021.12.2021 - 2024.08.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Bochum

Praktische Erfahrungen

2024.07.2024 - Aktuell

Catering Manager

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2020.02.2020 - 2022.10.2022

F&B; Manager

Marriott

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung

2019.04.2019 - 2021.08.2021

F&B; Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen

2018.06.2018 - 2020.08.2020

Sommelier

Steigenberger

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Menüplanung, Lebensmittelhygiene, HACCP, Personalführung, Kochen, Warenwirtschaft, Kassenführung

Sprachen: Italienisch, Englisch, Arabisch, Deutsch Grundkenntnisse