

Jasmin Jung

Bergstraße 47, 60548 München
E-Mail: jasmin.jung@email.com

München, November 2025

Initiativbewerbung – Küchenchef

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 Lebensmittelhygiene, Warenwirtschaft, 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 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

Jasmin Jung

Jasmin Jung

Geburtsdatum: 19.05.1994
Anschrift: Bergstraße 47, 60548 München
E-Mail-Adresse: jasmin.jung@email.com

Bildungsweg

2024.08.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

Universität Köln

2021.02.2021 - 2024.03.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Hamburg

Praktische Erfahrungen

2024.07.2024 - Aktuell

Catering Manager

Accor

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

2020.01.2020 - 2022.03.2022

Sommelier

Steigenberger

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2019.03.2019 - 2021.01.2021

Sommelier

Steigenberger

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Spanisch, Chinesisch, Italienisch, Arabisch Grundkenntnisse