

# **Jessica Schneider**

Gartenstraße 132, 85126 Jena  
E-Mail: jessica.schneider@email.com

Jena, 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 Accor habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Lebensmittelhygiene, Kochen 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 TU Dresden, 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

Jessica Schneider

# **Jessica Schneider**

Geburtsdatum: 01.12.1999  
Anschrift: Gartenstraße 132, 85126 Jena  
E-Mail-Adresse: jessica.schneider@email.com

## **Bildungsweg**

**2024.02.2024 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Eng.)**

TU Dresden

**2020.05.2020 - 2024.04.2024**

**Gastronomie (B.Sc.)**

TU Darmstadt

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.06.2024 - Aktuell**

**Restaurantleiter**

Accor

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP

**2021.07.2021 - 2022.08.2022**

**Koch**

Steigenberger

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

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## **Kenntnisse und Fähigkeiten**

IT-Kenntnisse: HACCP, Lebensmittelhygiene, Kochen, Menüplanung, Warenwirtschaft, Kostenrechnung, P  
Sprachen: Italienisch, Russisch, Deutsch, Französisch Grundkenntnisse