

Leon Hahn

Bahnhofstraße 69, 44006 Bamberg

E-Mail: leon.hahn@email.com

Bamberg, 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 Personalführung, 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 Heidelberg, 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

Leon Hahn

Leon Hahn

Geburtsdatum: 22.07.1986
Anschrift: Bahnhofstraße 69, 44006 Bamberg
E-Mail-Adresse: leon.hahn@email.com

Bildungsweg

2022.10.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Heidelberg

2019.03.2019 - 2022.02.2022

Gastronomie (B.A.)

Universität Hannover

Praktische Erfahrungen

2024.05.2024 - Aktuell

Catering Manager

Accor

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

2020.09.2020 - 2022.06.2022

Koch

Steigenberger

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung

2019.04.2019 - 2021.10.2021

Catering Manager

Steigenberger

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Personalführung, Menüplanung, Kostenrechnung, Lebensmittelhygiene, HACCP, Kochen, V

Sprachen: Arabisch, Französisch Grundkenntnisse