

Christian Huber

Schulstraße 90, 14168 Villingen-Schwenningen

E-Mail: christian.huber@email.com

Villingen-Schwenningen, 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Lebensmittelhygiene, Personalführung, Warenwirtschaft 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 Hochschule Karlsruhe, 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

Christian Huber

Christian Huber

Geburtsdatum: 13.03.2001
Anschrift: Schulstraße 90, 14168 Villingen-Schwenningen
E-Mail-Adresse: christian.huber@email.com

Bildungsweg

2022.12.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Hochschule Karlsruhe

2018.10.2018 - 2022.08.2022

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Göttingen

Praktische Erfahrungen

2024.05.2024 - Aktuell

Koch

Marriott

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP

2021.06.2021 - 2022.02.2022

F&B; Manager

Mövenpick

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

2020.10.2020 - 2021.07.2021

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung

2018.07.2018 - 2020.03.2020

Restaurantleiter

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Sprachen: Arabisch, Deutsch Grundkenntnisse