

# **Philipp Bauer**

Lindenstraße 24, 66370 Erfurt

E-Mail: philipp.bauer@email.com

Erfurt, 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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Kostenrechnung, Kochen erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.A. 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

Philipp Bauer

# **Philipp Bauer**

Geburtsdatum: 13.01.1991  
Anschrift: Lindenstraße 24, 66370 Erfurt  
E-Mail-Adresse: philipp.bauer@email.com

## **Bildungsweg**

**2022.04.2022 - Aktuell**

**Gastronomie (M.A.)**

Universität Heidelberg

**2018.03.2018 - 2022.03.2022**

**Gastronomie (B.Eng.)**

Universität Frankfurt

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.06.2024 - Aktuell**

**F&B; Manager**

Maritim Hotels

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung

**2021.06.2021 - 2022.06.2022**

**Catering Manager**

Steigenberger

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung

**2019.10.2019 - 2021.10.2021**

**F&B; Manager**

Steigenberger

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

**2018.11.2018 - 2020.11.2020**

**Restaurantleiter**

Accor

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Lebensmittelhygiene 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: HACCP, Kostenrechnung, Kochen, Menüplanung, Waren**Unternehmenswissen**, Personalführung, Leber-

Sprachen: Russisch, Spanisch **Grundkenntnisse**