

Marie Köhler

Schulstraße 135, 99925 Hanau
E-Mail: marie.köhler@email.com

Hanau, 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, Menüplanung 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 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

Marie Köhler

Marie Köhler

Geburtsdatum: 07.07.1993
Anschrift: Schulstraße 135, 99925 Hanau
E-Mail-Adresse: marie.köhler@email.com

Bildungsweg

2024.09.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Hochschule Karlsruhe

2020.04.2020 - 2024.07.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Hochschule München

Praktische Erfahrungen

2023.04.2023 - Aktuell

Küchenchef

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen

2020.08.2020 - 2022.12.2022

Restaurantleiter

Accor

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

2020.02.2020 - 2021.08.2021

F&B; Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

2019.05.2019 - 2020.10.2020

F&B; Manager

Hilton

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, Menüplanung, Kochen, HACCP, Kostenrechnung, P
Sprachen:	Arabisch, Deutsch, Spanisch
	Grundkenntnisse