

Philipp Schmid

Schulstraße 69, 63545 Osnabrück
E-Mail: philipp.schmid@email.com

Osnabrück, 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 Kostenrechnung, Kochen, Lebensmittelhygiene erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.B.A. Studium an der Universität Bremen, 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 Schmid

Philipp Schmid

Geburtsdatum: 04.09.1987
Anschrift: Schulstraße 69, 63545 Osnabrück
E-Mail-Adresse: philipp.schmid@email.com

Bildungsweg

2024.06.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

Universität Bremen

2021.03.2021 - 2024.01.2024

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Hannover

Praktische Erfahrungen

2023.07.2023 - Aktuell

F&B; Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2020.05.2020 - 2022.10.2022

Küchenchef

Marriott

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Sprachen: Italienisch, Chinesisch, Englisch Grundkenntnisse