

# Lukas Berger

Bergstraße 3, 98434 Cottbus  
E-Mail: lukas.berger@email.com

Cottbus, November 2025

## Initiativbewerbung – Koch

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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, Warenwirtschaft, HACCP 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 Hochschule München, 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

Lukas Berger

# Lukas Berger

Geburtsdatum: 15.06.1998  
Anschrift: Bergstraße 3, 98434 Cottbus  
E-Mail-Adresse: lukas.berger@email.com

## Bildungsweg

**2022.11.2022 - Aktuell**

**Gastronomie (M.B.A.)**

Hochschule München

**2018.09.2018 - 2022.09.2022**

**Gastronomie (B.Sc.)**

HTW Berlin

## Praktische Erfahrungen

**2023.10.2023 - Aktuell**

**Catering Manager**

Hilton

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

**2021.02.2021 - 2022.03.2022**

**Koch**

Accor

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Menüplanung, Warenwirtschaft, HACCP, Kochen, Personalkostenrechnung, Leber  
Sprachen: Italienisch, Englisch, Spanisch, Arabisch Grundkenntnisse