

Lena Fuchs

Bergstraße 100, 83727 Reutlingen

E-Mail: lena.fuchs@email.com

Reutlingen, 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, Kochen, HACCP 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 RWTH Aachen, 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

Lena Fuchs

Lena Fuchs

Geburtsdatum: 04.10.1985
Anschrift: Bergstraße 100, 83727 Reutlingen
E-Mail-Adresse: lena.fuchs@email.com

Bildungsweg

2022.01.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

RWTH Aachen

2018.09.2018 - 2022.05.2022

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Freiburg

Praktische Erfahrungen

2024.06.2024 - Aktuell

Küchenchef

Marriott

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

2020.03.2020 - 2022.05.2022

Koch

Accor

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2019.10.2019 - 2021.04.2021

Küchenchef

Steigenberger

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

2019.06.2019 - 2020.03.2020

Catering Manager

Maritim Hotels

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Lebensmittelhygiene, Kochen, HACCP, Kostenrechnung, Qualitätsmanagement, Menüplanung, P

Sprachen: Arabisch, Chinesisch Grundkenntnisse