

Marco Müller

Gartenstraße 22, 57781 Hildesheim

E-Mail: marco.mueller@email.com

Hildesheim, 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 Steigenberger habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kochen, Lebensmittelhygiene, Warenwirtschaft 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 Bonn, 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

Marco Müller

Marco Müller

Geburtsdatum: 28.09.2001
Anschrift: Gartenstraße 22, 57781 Hildesheim
E-Mail-Adresse: marco.mueller@email.com

Bildungsweg

2023.01.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

Universität Bonn

2020.12.2020 - 2023.02.2023

Gastronomie (B.A.)

Hochschule Reutlingen

Praktische Erfahrungen

2023.03.2023 - Aktuell

Sommelier

Steigenberger

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

2020.09.2020 - 2022.07.2022

Sommelier

Hilton

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP

2019.08.2019 - 2021.01.2021

Restaurantleiter

Mövenpick

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

2018.01.2018 - 2020.03.2020

Küchenchef

Mövenpick

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, Lebensmittelhygiene, Warenwirtschaft, Personalmanagement, Kostenrechnung, Menüplanung

Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch, Arabisch Grundkenntnisse