

Benjamin Berger

Kirchstraße 42, 68448 Potsdam

E-Mail: benjamin.berger@email.com

Potsdam, November 2025

Initiativbewerbung – F&B; 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, Kostenrechnung, Kochen erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Eng. Studium an der Hochschule Reutlingen, 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

Benjamin Berger

Benjamin Berger

Geburtsdatum: 23.08.1986
Anschrift: Kirchstraße 42, 68448 Potsdam
E-Mail-Adresse: benjamin.berger@email.com

Bildungsweg

2024.02.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Hochschule Reutlingen

2021.11.2021 - 2024.05.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Humboldt-Universität Berlin

Praktische Erfahrungen

2023.08.2023 - Aktuell

Küchenchef

Mövenpick

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

2021.01.2021 - 2022.06.2022

Catering Manager

Hilton

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Menüplanung, Kostenrechnung, Kochen, HACCP, Warenkunde, Personalführung, Lebensmittelrecht	Gute Kenntnisse
Sprachen:	Englisch, Französisch	Gute Kenntnisse