

Martin Hofmann

Kirchstraße 37, 49039 Saarbrücken
E-Mail: martin.hofmann@email.com

Saarbrücken, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, HACCP, Lebensmittelhygiene 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 TU 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

Martin Hofmann

Martin Hofmann

Geburtsdatum: 16.10.1996

Anschrift: Kirchstraße 37, 49039 Saarbrücken

E-Mail-Adresse: martin.hofmann@email.com

Bildungsweg

2023.09.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

TU München

2020.01.2020 - 2023.04.2023

Gastronomie (B.Sc.)

Hochschule Mannheim

Praktische Erfahrungen

2024.01.2024 - Aktuell

Koch

Mövenpick

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

2021.05.2021 - 2022.02.2022

Küchenchef

Accor

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2019.08.2019 - 2021.10.2021

Küchenchef

Hilton

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP

2019.04.2019 - 2020.05.2020

Catering Manager

Maritim Hotels

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Personalführung, HACCP, Lebensmittelhygiene, Menüplanung, Kostentwicklung, Warenwirtschaft, Kochen, Küchenmanagement

Sprachen: Englisch, Französisch, Russisch Fließend