

# **Charlotte Becker**

Waldstraße 26, 58036 Kiel  
E-Mail: charlotte.becker@email.com

Kiel, 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 Kostenrechnung, HACCP, Menüplanung 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 Universität Tübingen, 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

Charlotte Becker

# **Charlotte Becker**

Geburtsdatum: 01.04.1999  
Anschrift: Waldstraße 26, 58036 Kiel  
E-Mail-Adresse: charlotte.becker@email.com

## **Bildungsweg**

**2023.09.2023 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Eng.)**

Universität Tübingen

**2020.10.2020 - 2023.03.2023**

**Gastronomie (B.Sc.)**

TU München

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.03.2024 - Aktuell**

**Küchenchef**

Mövenpick

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

**2021.11.2021 - 2022.09.2022**

**Koch**

Maritim Hotels

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

**2019.01.2019 - 2021.09.2021**

**Catering Manager**

Steigenberger

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

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kostenrechnung, HACCP, Menüplanung, Lebensmittelhygiene, Kochtechnik, Personalführung, V

Sprachen: Englisch, Spanisch, Russisch Verhandlungssicher