

Emma Herrmann

Kirchstraße 66, 58082 Detmold

E-Mail: emma.herrmann@email.com

Detmold, November 2025

Initiativbewerbung – Restaurantleiter

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 Kochen, Lebensmittelhygiene, Menüplanung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Sc. Studium an der Universität Göttingen, 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

Emma Herrmann

Emma Herrmann

Geburtsdatum: 06.10.2001
Anschrift: Kirchstraße 66, 58082 Detmold
E-Mail-Adresse: emma.herrmann@email.com

Bildungsweg

2024.10.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Göttingen

2020.11.2020 - 2024.06.2024

Gastronomie (B.B.A.)

Hochschule Darmstadt

Praktische Erfahrungen

2023.02.2023 - Aktuell

Koch

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen

2020.05.2020 - 2022.03.2022

Sommelier

Mövenpick

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

2019.11.2019 - 2021.02.2021

Koch

Hilton

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

2018.12.2018 - 2020.04.2020

Restaurantleiter

Mövenpick

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, Lebensmittelhygiene, Menüplanung, Warenwirtschaft, Gute Kenntnisse, Kostenrechnung, Personalführung

Sprachen: Französisch, Russisch, Deutsch Gute Kenntnisse