

# **Charlotte Schulze**

Bahnhofstraße 122, 11712 Stuttgart  
E-Mail: charlotte.schulze@email.com

Stuttgart, 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, Kostenrechnung, Lebensmittelhygiene 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 Marburg, 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 Schulze

# **Charlotte Schulze**

Geburtsdatum: 19.01.1993  
Anschrift: Bahnhofstraße 122, 11712 Stuttgart  
E-Mail-Adresse: charlotte.schulze@email.com

## **Bildungsweg**

**2024.01.2024 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Sc.)**

Universität Marburg

**2020.02.2020 - 2024.07.2024**

**Gastronomie (B.Eng.)**

KIT Karlsruhe

## **Praktische Erfahrungen**

**2023.09.2023 - Aktuell**

**Koch**

Marriott

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung

**2020.06.2020 - 2022.11.2022**

**Sommelier**

Steigenberger

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

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Kostenrechnung 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, Lebensmittelhygiene, Personalkennung, Warenwirtschaft, K

Sprachen: Italienisch, Chinesisch, Spanisch, Englisch Grundkenntnisse