

# Tim Herrmann

Bergstraße 137, 23452 Gütersloh

E-Mail: tim.herrmann@email.com

Gütersloh, November 2025

## Initiativbewerbung – Sommelier

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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, HACCP, Warenwirtschaft 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 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

Tim Herrmann

# Tim Herrmann

Geburtsdatum: 12.11.2001  
Anschrift: Bergstraße 137, 23452 Gütersloh  
E-Mail-Adresse: tim.herrmann@email.com

## Bildungsweg

**2023.08.2023 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Sc.)**

TU München

**2020.04.2020 - 2023.02.2023**

**Gastronomie (B.Sc.)**

Hochschule Mannheim

## Praktische Erfahrungen

**2024.11.2024 - Aktuell**

**Sommelier**

Hilton

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen

**2021.10.2021 - 2022.02.2022**

**Restaurantleiter**

Maritim Hotels

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

**2020.04.2020 - 2021.04.2021**

**Restaurantleiter**

Mövenpick

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

**2018.04.2018 - 2020.09.2020**

**Sommelier**

Steigenberger

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kostenrechnung, HACCP, Warenwirtschaft, Kochen, Menükonzeption, Qualitätsmanagement, Personalführung, Lebensmittelrecht

Sprachen: Englisch, Spanisch, Französisch Fließend