

Vanessa Vogel

Hauptstraße 54, 67259 Düren

E-Mail: vanessa.vogel@email.com

Düren, November 2025

Initiativbewerbung – Küchenchef

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 Steigenberger habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Lebensmittelhygiene, Menüplanung, HACCP erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.B.A. 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

Vanessa Vogel

Vanessa Vogel

Geburtsdatum: 31.07.2001
Anschrift: Hauptstraße 54, 67259 Düren
E-Mail-Adresse: vanessa.vogel@email.com

Bildungsweg

2024.11.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

Universität Tübingen

2021.04.2021 - 2024.02.2024

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Hannover

Praktische Erfahrungen

2023.01.2023 - Aktuell

Catering Manager

Steigenberger

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung

2021.07.2021 - 2022.05.2022

Koch

Hilton

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2019.04.2019 - 2021.08.2021

Sommelier

Mövenpick

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen

2018.03.2018 - 2020.09.2020

Koch

Steigenberger

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Lebensmittelhygiene, Menüplanung, HACCP, Kochen, Kostenrechnung, Warenwirtschaft, P

Sprachen: Russisch, Spanisch Grundkenntnisse