

Jan Lorenz

Waldstraße 6, 12902 Konstanz

E-Mail: jan.lorenz@email.com

Konstanz, November 2025

Initiativbewerbung – Catering Manager

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

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.A. Studium an der Universität Gießen, 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

Jan Lorenz

Jan Lorenz

Geburtsdatum: 20.06.1992
Anschrift: Waldstraße 6, 12902 Konstanz
E-Mail-Adresse: jan.lorenz@email.com

Bildungsweg

2024.07.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Gießen

2020.03.2020 - 2024.11.2024

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Heidelberg

Praktische Erfahrungen

2024.05.2024 - Aktuell

F&B; Manager

Marriott

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

2021.08.2021 - 2022.02.2022

F&B; Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit HACCP

2019.06.2019 - 2021.07.2021

Sommelier

Accor

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

2019.04.2019 - 2020.03.2020

Catering Manager

Hilton

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Personalführung, Menüplanung, Kostenrechnung, HACCP, Kuchentische, Lebensmittelhygiene, V
Sprachen:	Französisch, Englisch, Spanisch
	Grundkenntnisse