

Benjamin Mayer

Bahnhofstraße 88, 66920 Worms
E-Mail: benjamin.mayer@email.com

Worms, 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 Accor habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, Menüplanung, Kochen 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 Leipzig, 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

Benjamin Mayer

Benjamin Mayer

Geburtsdatum: 29.07.1997
Anschrift: Bahnhofstraße 88, 66920 Worms
E-Mail-Adresse: benjamin.mayer@email.com

Bildungsweg

2022.05.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Leipzig

2019.05.2019 - 2022.05.2022

Gastronomie (B.Eng.)

Freie Universität Berlin

Praktische Erfahrungen

2023.08.2023 - Aktuell

F&B; Manager

Accor

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

2021.07.2021 - 2022.02.2022

Koch

Accor

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit HACCP 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: Kostenrechnung, Menüplanung, Kochen, Warenwirtschaft, Grundkenntnisse, HACCP, Leber
Sprachen: Chinesisch, Italienisch, Arabisch, Spanisch Grundkenntnisse