

Sarah Fuchs

Hauptstraße 62, 41118 Halle

E-Mail: sarah.fuchs@email.com

Halle, 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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Kostenrechnung, Kochen 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 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

Sarah Fuchs

Sarah Fuchs

Geburtsdatum: 08.07.1993
Anschrift: Hauptstraße 62, 41118 Halle
E-Mail-Adresse: sarah.fuchs@email.com

Bildungsweg

2024.05.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

TU München

2020.12.2020 - 2024.09.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Bonn

Praktische Erfahrungen

2024.12.2024 - Aktuell

Restaurantleiter

Maritim Hotels

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

2020.05.2020 - 2022.10.2022

Catering Manager

Mövenpick

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP

2020.07.2020 - 2021.08.2021

Sommelier

Accor

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: HACCP, Kostenrechnung, Kochen, Personalführung, Warenkunde, Menüplanung

Sprachen: Arabisch, Deutsch, Englisch Grundkenntnisse