

Eva Hartmann

Schulstraße 61, 65657 Euskirchen

E-Mail: eva.hartmann@email.com

Euskirchen, 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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kochen, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung 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 Universität Hamburg, 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

Eva Hartmann

Eva Hartmann

Geburtsdatum: 06.05.1991
Anschrift: Schulstraße 61, 65657 Euskirchen
E-Mail-Adresse: eva.hartmann@email.com

Bildungsweg

2024.01.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Hamburg

2020.03.2020 - 2024.08.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Hochschule Darmstadt

Praktische Erfahrungen

2023.03.2023 - Aktuell

F&B; Manager

Hilton

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2021.09.2021 - 2022.03.2022

Sommelier

Maritim Hotels

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

2020.08.2020 - 2021.05.2021

F&B; Manager

Marriott

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit HACCP

2018.05.2018 - 2020.01.2020

Sommelier

Accor

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Kochen, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, Warenwirtschaft, HACCP, Personalführung	Gute Kenntnisse
Sprachen:	Französisch, Chinesisch	Gute Kenntnisse