

# Simon Schwarz

Bergstraße 17, 39988 Witten

E-Mail: simon.schwarz@email.com

Witten, November 2025

## Initiativbewerbung – Koch

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 Kochen, Lebensmittelhygiene, Personalführung 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 Hochschule Pforzheim, 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

Simon Schwarz

# Simon Schwarz

Geburtsdatum: 27.12.1989  
Anschrift: Bergstraße 17, 39988 Witten  
E-Mail-Adresse: simon.schwarz@email.com

## Bildungsweg

**2024.05.2024 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Sc.)**

Hochschule Pforzheim

**2021.08.2021 - 2024.05.2024**

**Gastronomie (B.A.)**

Universität Gießen

## Praktische Erfahrungen

**2024.05.2024 - Aktuell**

**Sommelier**

Accor

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

**2021.05.2021 - 2022.04.2022**

**F&B; Manager**

Mövenpick

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

**2020.05.2020 - 2021.11.2021**

**Sommelier**

Hilton

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

**2019.06.2019 - 2020.03.2020**

**Restaurantleiter**

Hilton

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Kochen, Lebensmittelhygiene, Personalführung, HACCP, Warenwirtschaft, Menüplanung
Sprachen:	Chinesisch, Arabisch, Spanisch
	Grundkenntnisse