

Emma Fuchs

Bergstraße 124, 91300 Oberhausen

E-Mail: emma.fuchs@email.com

Oberhausen, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, Warenwirtschaft, Kochen erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Eng. Studium an der Universität Bonn, 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

Emma Fuchs

Emma Fuchs

Geburtsdatum: 26.03.1993
Anschrift: Bergstraße 124, 91300 Oberhausen
E-Mail-Adresse: emma.fuchs@email.com

Bildungsweg

2023.07.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Bonn

2020.12.2020 - 2023.07.2023

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Köln

Praktische Erfahrungen

2023.04.2023 - Aktuell

Sommelier

Mövenpick

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

2021.12.2021 - 2022.04.2022

Sommelier

Steigenberger

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

2019.07.2019 - 2021.05.2021

Restaurantleiter

Maritim Hotels

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Personalführung, Warenwirtschaft, Kochen, HACCP, Lebensmittelhygiene, Menüplanung, K

Sprachen: Spanisch, Chinesisch Gute Kenntnisse