

Sebastian Hahn

Kirchstraße 114, 29407 Trier

E-Mail: sebastian.hahn@email.com

Trier, 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 Steigenberger habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kochen, HACCP, Personalführung 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 HTW Berlin, 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

Sebastian Hahn

Sebastian Hahn

Geburtsdatum: 16.04.1993
Anschrift: Kirchstraße 114, 29407 Trier
E-Mail-Adresse: sebastian.hahn@email.com

Bildungsweg

2024.09.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

HTW Berlin

2021.01.2021 - 2024.02.2024

Gastronomie (B.Eng.)

LMU München

Praktische Erfahrungen

2023.08.2023 - Aktuell

Koch

Steigenberger

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung

2021.04.2021 - 2022.01.2022

F&B; Manager

Mövenpick

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen

2019.05.2019 - 2021.01.2021

Küchenchef

Accor

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, HACCP, Personalführung, Warenwirtschaft, Mengenplanung, Kostenrechnung, Lebensmittelhygiene, K

Sprachen: Französisch, Italienisch, Deutsch, Spanisch Grundkenntnisse