

# Michelle Lehmann

Lindenstraße 47, 19508 Kiel

E-Mail: michelle.lehmann@email.com

Kiel, 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 Warenwirtschaft, 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.Eng. Studium an der Hochschule Karlsruhe, 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

Michelle Lehmann

# Michelle Lehmann

Geburtsdatum: 11.01.1987  
Anschrift: Lindenstraße 47, 19508 Kiel  
E-Mail-Adresse: michelle.lehmann@email.com

## Bildungsweg

**2022.12.2022 - Aktuell**

**Gastronomie (M.Eng.)**

Hochschule Karlsruhe

**2019.11.2019 - 2022.02.2022**

**Gastronomie (B.Eng.)**

RWTH Aachen

## Praktische Erfahrungen

**2024.09.2024 - Aktuell**

**Catering Manager**

Accor

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP

**2020.02.2020 - 2022.04.2022**

**Koch**

Accor

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

**2019.05.2019 - 2021.05.2021**

**F&B; Manager**

Hilton

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

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, ~~Portokalkulation~~, HACCP, Kochen

Sprachen: Spanisch, Französisch, Chinesisch Grundkenntnisse