

Marie Schneider

Waldstraße 32, 38832 Pforzheim

E-Mail: marie.schneider@email.com

Pforzheim, November 2025

Initiativbewerbung – Restaurantleiter

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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, Kochen, Lebensmittelhygiene 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 RWTH Aachen, 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

Marie Schneider

Marie Schneider

Geburtsdatum: 04.04.1995
Anschrift: Waldstraße 32, 38832 Pforzheim
E-Mail-Adresse: marie.schneider@email.com

Bildungsweg

2022.04.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

RWTH Aachen

2018.08.2018 - 2022.05.2022

Gastronomie (B.A.)

Universität Bonn

Praktische Erfahrungen

2023.12.2023 - Aktuell

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung

2020.07.2020 - 2022.05.2022

Sommelier

Marriott

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Kostenrechnung, Kochen, Lebensmittelhygiene, Menüplanung, Warenwirtschaft, HACCP	Gut, Kenntnisse
Sprachen:	Italienisch, Deutsch, Arabisch, Englisch	Grundkenntnisse