

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, ~~Gastronomie~~, Warenwirtschaft, Menüplanung

Sprachen: Chinesisch, Arabisch, Spanisch Grundkenntnisse