

Sarah Albrecht

Lindenstraße 24, 22983 Braunschweig

E-Mail: sarah.albrecht@email.com

Braunschweig, November 2025

Initiativbewerbung – Küchenchef

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 Kostenrechnung, Menüplanung, 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 Universität Stuttgart, 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

Sarah Albrecht

Sarah Albrecht

Geburtsdatum: 04.09.1989
Anschrift: Lindenstraße 24, 22983 Braunschweig
E-Mail-Adresse: sarah.albrecht@email.com

Bildungsweg

2024.12.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

Universität Stuttgart

2021.08.2021 - 2024.08.2024

Gastronomie (B.Eng.)

Hochschule Mannheim

Praktische Erfahrungen

2024.05.2024 - Aktuell

Koch

Mövenpick

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

2021.03.2021 - 2022.01.2022

Koch

Marriott

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kostenrechnung, Menüplanung, Personalführung, Lebensmittellagerung, Qualitätsmanagement, Warenwirtschaft, K

Sprachen: Italienisch, Chinesisch Grundkenntnisse