

# 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, Menükostenrechnung, Lebensmittelhygiene, K
Sprachen:	Französisch, Italienisch, Deutsch, Spanisch
	Grundkenntnisse