

Max Braun

Bergstraße 36, 80555 München
E-Mail: max.braun@email.com

München, November 2025

Initiativbewerbung – F&B; Manager

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 Warenwirtschaft, Personalführung, HACCP erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.A. Studium an der Universität Göttingen, 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

Max Braun

Max Braun

Geburtsdatum: 14.11.2001
Anschrift: Bergstraße 36, 80555 München
E-Mail-Adresse: max.braun@email.com

Bildungsweg

2023.04.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Göttingen

2019.06.2019 - 2023.03.2023

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Bremen

Praktische Erfahrungen

2023.04.2023 - Aktuell

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

2020.06.2020 - 2022.03.2022

Küchenchef

Maritim Hotels

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2019.04.2019 - 2021.06.2021

Catering Manager

Steigenberger

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2019.04.2019 - 2020.02.2020

Küchenchef

Marriott

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Warenwirtschaft, Personalführung, HACCP, Kochen, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung

Sprachen: Englisch, Französisch, Italienisch, Arabisch Verhandlungssicher