

Lea Schulze

Waldstraße 109, 95165 Lünen

E-Mail: lea.schulze@email.com

Lünen, 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 Accor habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, Warenwirtschaft, 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 Universität Münster, 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

Lea Schulze

Lea Schulze

Geburtsdatum: 21.01.2001
Anschrift: Waldstraße 109, 95165 Lünen
E-Mail-Adresse: lea.schulze@email.com

Bildungsweg

2024.07.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Münster

2020.03.2020 - 2024.06.2024

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Heidelberg

Praktische Erfahrungen

2023.06.2023 - Aktuell

F&B; Manager

Accor

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit HACCP

2020.09.2020 - 2022.10.2022

Koch

Accor

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Personalführung 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: Kostenrechnung, Warenwirtschaft, Personalführung, Lebensmittelhygiene, HACCP, Backwarenherstellung, Kochen

Sprachen: Französisch, Spanisch, Arabisch, Russisch Grundkenntnisse