

Emma Schmitt

Bergstraße 18, 39835 Düren
E-Mail: emma.schmitt@email.com

Düren, November 2025

Initiativbewerbung – Catering 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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, Kochen, 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 Hochschule München, 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

Emma Schmitt

Emma Schmitt

Geburtsdatum: 01.12.1989
Anschrift: Bergstraße 18, 39835 Düren
E-Mail-Adresse: emma.schmitt@email.com

Bildungsweg

2022.05.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Hochschule München

2018.08.2018 - 2022.03.2022

Gastronomie (B.A.)

TU Berlin

Praktische Erfahrungen

2024.01.2024 - Aktuell

Catering Manager

Hilton

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung

2021.10.2021 - 2022.04.2022

Küchenchef

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung

2020.05.2020 - 2021.02.2021

Küchenchef

Hilton

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Menüplanung, Kochen, HACCP, Personalführung, Kosten-^{Gastronomie, Warenwirtschaft, Lebensmittelrecht}

Sprachen: Arabisch, Chinesisch, Italienisch, Russisch Grundkenntnisse