

Emilia Lange

Gartenstraße 62, 52040 Kerpen

E-Mail: emilia.lange@email.com

Kerpen, November 2025

Initiativbewerbung – Restaurantleiter

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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kochen, Kostenrechnung, HACCP erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Eng. Studium an der Hochschule Pforzheim, 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

Emilia Lange

Emilia Lange

Geburtsdatum: 06.02.1988
Anschrift: Gartenstraße 62, 52040 Kerpen
E-Mail-Adresse: emilia.lange@email.com

Bildungsweg

2023.07.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Hochschule Pforzheim

2020.06.2020 - 2023.12.2023

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Münster

Praktische Erfahrungen

2023.11.2023 - Aktuell

Küchenchef

Marriott

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

2020.03.2020 - 2022.05.2022

Küchenchef

Marriott

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2019.06.2019 - 2021.02.2021

Küchenchef

Steigenberger

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

2019.02.2019 - 2020.08.2020

Sommelier

Maritim Hotels

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, Kostenrechnung, HACCP, Menüplanung, Personalmanagement, Warenwirtschaft, Lebensmittelrecht

Sprachen: Italienisch, Arabisch, Russisch, Chinesisch Grundkenntnisse