

Christian Fischer

Gartenstraße 27, 32522 Chemnitz
E-Mail: christian.fischer@email.com

Chemnitz, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kochen, Menüplanung, Warenwirtschaft 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 Universität Mainz, 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

Christian Fischer

Christian Fischer

Geburtsdatum: 16.04.1987
Anschrift: Gartenstraße 27, 32522 Chemnitz
E-Mail-Adresse: christian.fischer@email.com

Bildungsweg

2022.01.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Mainz

2018.03.2018 - 2022.11.2022

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Stuttgart

Praktische Erfahrungen

2023.03.2023 - Aktuell

Catering Manager

Mövenpick

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

2021.06.2021 - 2022.07.2022

Küchenchef

Mövenpick

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, Menüplanung, Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, HACCP, P

Sprachen: Italienisch, Arabisch, Französisch Grundkenntnisse