

Jennifer Vogel

Kirchstraße 117, 11666 Trier

E-Mail: jennifer.vogel@email.com

Trier, November 2025

Initiativbewerbung – Sommelier

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, Personalführung, Kochen 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 Marburg, 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

Jennifer Vogel

Jennifer Vogel

Geburtsdatum: 10.08.1993
Anschrift: Kirchstraße 117, 11666 Trier
E-Mail-Adresse: jennifer.vogel@email.com

Bildungsweg

2024.10.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Marburg

2020.07.2020 - 2024.06.2024

Gastronomie (B.A.)

Hochschule Karlsruhe

Praktische Erfahrungen

2023.09.2023 - Aktuell

Catering Manager

Accor

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung

2020.06.2020 - 2022.06.2022

Koch

Hilton

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2020.12.2020 - 2021.04.2021

F&B; Manager

Mövenpick

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Menüplanung

2019.06.2019 - 2020.05.2020

Koch

Marriott

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Französisch, Russisch, Arabisch Gute Kenntnisse