

Max Richter

Kirchstraße 50, 81060 Herten
E-Mail: max.richter@email.com

Herten, 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 Steigenberger habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kostenrechnung, 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.A. Studium an der Universität Bonn, 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

Max Richter

Max Richter

Geburtsdatum: 30.11.2001
Anschrift: Kirchstraße 50, 81060 Herten
E-Mail-Adresse: max.richter@email.com

Bildungsweg

2022.05.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Bonn

2018.03.2018 - 2022.11.2022

Gastronomie (B.Sc.)

Hochschule Aachen

Praktische Erfahrungen

2024.03.2024 - Aktuell

Koch

Steigenberger

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung

2020.10.2020 - 2022.03.2022

F&B; Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

2020.08.2020 - 2021.12.2021

F&B; Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Menüplanung

2019.07.2019 - 2020.12.2020

Koch

Hilton

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Italienisch, Chinesisch, Arabisch, Spanisch Grundkenntnisse