

Sebastian Neumann

Bahnhofstraße 87, 94207 Wuppertal

E-Mail: sebastian.neumann@email.com

Wuppertal, November 2025

Initiativbewerbung – F&B; 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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Menüplanung, Personalführung, Kostenrechnung erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.Sc. Studium an der Hochschule Aachen, 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

Sebastian Neumann

Sebastian Neumann

Geburtsdatum: 19.10.2000

Anschrift: Bahnhofstraße 87, 94207 Wuppertal

E-Mail-Adresse: sebastian.neumann@email.com

Bildungsweg

2022.04.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Hochschule Aachen

2018.11.2018 - 2022.06.2022

Gastronomie (B.A.)

Universität Würzburg

Praktische Erfahrungen

2024.12.2024 - Aktuell

Sommelier

Maritim Hotels

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

2020.02.2020 - 2022.07.2022

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft

2020.07.2020 - 2021.12.2021

Sommelier

Hilton

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Italienisch, Spanisch Grundkenntnisse