

Maximilian Schneider

Waldstraße 89, 89168 Moers

E-Mail: maximilian.schneider@email.com

Moers, 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 Mövenpick habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Kochen, HACCP, Personalführung 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 TU Dresden, 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

Maximilian Schneider

Maximilian Schneider

Geburtsdatum: 23.08.1995
Anschrift: Waldstraße 89, 89168 Moers
E-Mail-Adresse: maximilian.schneider@email.com

Bildungsweg

2023.07.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

TU Dresden

2019.01.2019 - 2023.08.2023

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Stuttgart

Praktische Erfahrungen

2024.01.2024 - Aktuell

Catering Manager

Mövenpick

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

2020.06.2020 - 2022.10.2022

Koch

Marriott

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen

2019.03.2019 - 2021.02.2021

Restaurantleiter

Steigenberger

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

2019.02.2019 - 2020.11.2020

Catering Manager

Marriott

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, HACCP, Personalführung, Menüplanung, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, V

Sprachen: Russisch, Chinesisch, Englisch, Spanisch Grundkenntnisse