

# **Patrick Schwarz**

Bahnhofstraße 134, 76716 Bielefeld  
E-Mail: patrick.schwarz@email.com

Bielefeld, 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 Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, HACCP erfolgreich einsetzen. Dabei habe ich stets großen Wert auf qualitativ hochwertige Arbeit und effiziente Lösungen gelegt.

Aktuell vertiefe ich meine Kenntnisse im M.B.A. Studium an der TU Darmstadt, 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

Patrick Schwarz

# **Patrick Schwarz**

Geburtsdatum: 29.10.1995  
Anschrift: Bahnhofstraße 134, 76716 Bielefeld  
E-Mail-Adresse: patrick.schwarz@email.com

## **Bildungsweg**

**2024.04.2024 - Aktuell**

**Gastronomie (M.B.A.)**

TU Darmstadt

**2020.12.2020 - 2024.05.2024**

**Gastronomie (B.B.A.)**

Hochschule Mannheim

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.05.2024 - Aktuell**

**Koch**

Mövenpick

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

**2020.11.2020 - 2022.10.2022**

**Restaurantleiter**

Mövenpick

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

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

## **Kenntnisse und Fähigkeiten**

IT-Kenntnisse: Warenwirtschaft, Lebensmittelhygiene, HACCP, Kochen, ~~Gastronomie~~, Menüplanung, P  
Sprachen: Italienisch, Englisch, Deutsch Grundkenntnisse