

Johanna Schröder

Gartenstraße 139, 86322 Darmstadt
E-Mail: johanna.schröder@email.com

Darmstadt, 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 Hilton habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, Warenwirtschaft, HACCP 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 Hannover, 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

Johanna Schröder

Johanna Schröder

Geburtsdatum: 02.10.1991

Anschrift: Gartenstraße 139, 86322 Darmstadt

E-Mail-Adresse: johanna.schröder@email.com

Bildungsweg

2024.11.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Hannover

2020.03.2020 - 2024.08.2024

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Hamburg

Praktische Erfahrungen

2024.05.2024 - Aktuell

Sommelier

Hilton

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP

2020.08.2020 - 2022.02.2022

Sommelier

Marriott

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Personalführung

2019.04.2019 - 2021.01.2021

F&B; Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

2018.12.2018 - 2020.06.2020

Koch

Marriott

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Personalführung, Warenwirtschaft, HACCP, Menüplanung	Gute Kenntnisse
Sprachen:	Chinesisch, Italienisch, Französisch	Grundkenntnisse