

Charlotte Hahn

Lindenstraße 111, 45726 Magdeburg

E-Mail: charlotte.hahn@email.com

Magdeburg, 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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Lebensmittelhygiene, 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.Eng. Studium an der Universität Göttingen, 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

Charlotte Hahn

Charlotte Hahn

Geburtsdatum: 09.09.1993
Anschrift: Lindenstraße 111, 45726 Magdeburg
E-Mail-Adresse: charlotte.hahn@email.com

Bildungsweg

2022.10.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Göttingen

2019.12.2019 - 2022.03.2022

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Gießen

Praktische Erfahrungen

2023.01.2023 - Aktuell

F&B; Manager

Maritim Hotels

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

2021.07.2021 - 2022.11.2022

Küchenchef

Maritim Hotels

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2019.03.2019 - 2021.06.2021

Restaurantleiter

Mövenpick

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

2018.04.2018 - 2020.12.2020

Restaurantleiter

Steigenberger

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Lebensmittelhygiene, Menüplanung, Warenwirtschaft, Personalplanung, Kostenrechnung, K	Gut
Sprachen:	Spanisch, Deutsch	Grundkenntnisse