

Marie Schmitt

Schulstraße 24, 34565 Euskirchen
E-Mail: marie.schmitt@email.com

Euskirchen, 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, Kochen, Menüplanung 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 Universität Münster, 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

Marie Schmitt

Marie Schmitt

Geburtsdatum: 24.08.1992
Anschrift: Schulstraße 24, 34565 Euskirchen
E-Mail-Adresse: marie.schmitt@email.com

Bildungsweg

2023.05.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Sc.)

Universität Münster

2020.05.2020 - 2023.09.2023

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Bochum

Praktische Erfahrungen

2023.01.2023 - Aktuell

Koch

Mövenpick

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kostenrechnung

2020.11.2020 - 2022.04.2022

Koch

Mövenpick

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

2020.09.2020 - 2021.07.2021

Sommelier

Maritim Hotels

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Menüplanung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Warenwirtschaft, Kochen, Menüplanung, Kostenrechnung, Grundkenntnisse, HACCP, Leber-

Sprachen: Italienisch, Spanisch Grundkenntnisse