

Marie Hartmann

Bahnhofstraße 2, 77311 Celle

E-Mail: marie.hartmann@email.com

Celle, November 2025

Initiativbewerbung – F&B; Manager

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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, Kochen 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 Hochschule Mannheim, 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 Hartmann

Marie Hartmann

Geburtsdatum: 13.08.1993
Anschrift: Bahnhofstraße 2, 77311 Celle
E-Mail-Adresse: marie.hartmann@email.com

Bildungsweg

2024.10.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Hochschule Mannheim

2021.11.2021 - 2024.01.2024

Gastronomie (B.Sc.)

Universität Göttingen

Praktische Erfahrungen

2023.05.2023 - Aktuell

Küchenchef

Marriott

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

2021.04.2021 - 2022.02.2022

Catering Manager

Maritim Hotels

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

2019.05.2019 - 2021.10.2021

F&B; Manager

Accor

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP

2019.05.2019 - 2020.11.2020

Küchenchef

Mövenpick

- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Personalführung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Sprachen: Arabisch, Russisch, Französisch Grundkenntnisse