

# Charlotte Huber

Gartenstraße 57, 52648 Essen

E-Mail: charlotte.huber@email.com

Essen, 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 Menüplanung, Warenwirtschaft, Kochen 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 Universität Bremen, 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 Huber

# Charlotte Huber

Geburtsdatum: 05.10.1996  
Anschrift: Gartenstraße 57, 52648 Essen  
E-Mail-Adresse: charlotte.huber@email.com

## Bildungsweg

**2023.07.2023 - Aktuell**

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

Universität Bremen

**2020.05.2020 - 2023.03.2023**

**Gastronomie (B.Eng.)**

Universität Frankfurt

## Praktische Erfahrungen

**2023.05.2023 - Aktuell**

**Koch**

Mövenpick

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

**2020.01.2020 - 2022.06.2022**

**Restaurantleiter**

Hilton

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

## Wissenschaftliche Projektarbeit

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

## Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse:	Menüplanung, Warenwirtschaft, Kochen, Lebensmittelhygiene, HACCP, Kostenrechnung	
Sprachen:	Chinesisch, Französisch	Grundkenntnisse