

Sabrina Schulze

Gartenstraße 5, 36228 Dresden
E-Mail: sabrina.schulze@email.com

Dresden, 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 Kochen, Personalführung, Menüplanung 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 KIT Karlsruhe, 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

Sabrina Schulze

Sabrina Schulze

Geburtsdatum: 27.07.1994
Anschrift: Gartenstraße 5, 36228 Dresden
E-Mail-Adresse: sabrina.schulze@email.com

Bildungsweg

2022.10.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.B.A.)

KIT Karlsruhe

2019.07.2019 - 2022.02.2022

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Stuttgart

Praktische Erfahrungen

2023.06.2023 - Aktuell

Koch

Marriott

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

2021.08.2021 - 2022.03.2022

Koch

Steigenberger

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Menüplanung

2020.05.2020 - 2021.08.2021

Sommelier

Hilton

- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Personalführung

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, Personalführung, Menüplanung, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung, Warenwirtschaft

Sprachen: Deutsch, Englisch Muttersprache