

Sarah Huber

Bahnhofstraße 41, 48550 Dortmund

E-Mail: sarah.huber@email.com

Dortmund, 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 Steigenberger habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, 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.A. Studium an der Universität Stuttgart, 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

Sarah Huber

Sarah Huber

Geburtsdatum: 23.03.1986
Anschrift: Bahnhofstraße 41, 48550 Dortmund
E-Mail-Adresse: sarah.huber@email.com

Bildungsweg

2022.09.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

Universität Stuttgart

2019.03.2019 - 2022.03.2022

Gastronomie (B.B.A.)

Universität Hannover

Praktische Erfahrungen

2023.11.2023 - Aktuell

Catering Manager

Steigenberger

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kostenrechnung

2021.08.2021 - 2022.06.2022

F&B; Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit HACCP

2020.08.2020 - 2021.02.2021

F&B; Manager

Hilton

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Kostenrechnung

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Personalführung 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: HACCP, Warenwirtschaft, Kochen, Personalführung, Kostenrechnung, Menüplanung, Leber-

Sprachen: Französisch, Deutsch Grundkenntnisse