

Thomas Schmitt

Kirchstraße 8, 26567 Stolberg

E-Mail: thomas.schmitt@email.com

Stolberg, November 2025

Initiativbewerbung – Sommelier

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 Kochen, HACCP, Personalführung 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 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

Thomas Schmitt

Thomas Schmitt

Geburtsdatum: 18.12.1996
Anschrift: Kirchstraße 8, 26567 Stolberg
E-Mail-Adresse: thomas.schmitt@email.com

Bildungsweg

2024.01.2024 - Aktuell

Gastronomie (M.A.)

KIT Karlsruhe

2020.12.2020 - 2024.02.2024

Gastronomie (B.A.)

Hochschule Esslingen

Praktische Erfahrungen

2023.12.2023 - Aktuell

Küchenchef

Mövenpick

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Menüplanung
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene

2020.01.2020 - 2022.08.2022

Küchenchef

Marriott

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

2019.04.2019 - 2021.11.2021

Küchenchef

Mövenpick

- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit Kochen

2019.10.2019 - 2020.04.2020

Küchenchef

Steigenberger

- Arbeit mit Kostenrechnung
- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Kochen

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Kochen, HACCP, Personalführung, Warenwirtschaft, Mengenplanung, Kostenrechnung, Leber-

Sprachen: Russisch, Arabisch, Englisch, Italienisch Gute Kenntnisse