

Florian Fuchs

Bergstraße 6, 33682 Siegen

E-Mail: florian.fuchs@email.com

Siegen, 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 Marriott habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in HACCP, Menüplanung, 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 Universität Bochum, 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

Florian Fuchs

Florian Fuchs

Geburtsdatum: 22.11.1995
Anschrift: Bergstraße 6, 33682 Siegen
E-Mail-Adresse: florian.fuchs@email.com

Bildungsweg

2022.08.2022 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Bochum

2019.11.2019 - 2022.12.2022

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Hannover

Praktische Erfahrungen

2023.10.2023 - Aktuell

Restaurantleiter

Marriott

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

2021.05.2021 - 2022.08.2022

Catering Manager

Steigenberger

- Arbeit mit HACCP
- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung

Wissenschaftliche Projektarbeit

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Kostenrechnung 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:	HACCP, Menüplanung, Kochen, Personalführung, Warenkunde, Lebensmittelhygiene, K	Gute Kenntnisse
Sprachen:	Französisch, Chinesisch, Deutsch	Gute Kenntnisse