

Felix Walter

Kirchstraße 32, 94750 Mönchengladbach

E-Mail: felix.walter@email.com

Mönchengladbach, November 2025

Initiativbewerbung – Restaurantleiter

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 Maritim Hotels habe ich wertvolle Erfahrungen gesammelt und konnte meine Fähigkeiten in Personalführung, HACCP, Lebensmittelhygiene 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 Leipzig, 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

Felix Walter

Felix Walter

Geburtsdatum: 13.07.1992
Anschrift: Kirchstraße 32, 94750 Mönchengladbach
E-Mail-Adresse: felix.walter@email.com

Bildungsweg

2023.02.2023 - Aktuell

Gastronomie (M.Eng.)

Universität Leipzig

2019.08.2019 - 2023.10.2023

Gastronomie (B.Eng.)

Universität Bonn

Praktische Erfahrungen

2023.01.2023 - Aktuell

Catering Manager

Maritim Hotels

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen

2021.12.2021 - 2022.07.2022

Catering Manager

Accor

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

Wissenschaftliche Projektarbeit

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

Kenntnisse und Fähigkeiten

IT-Kenntnisse: Personalführung, HACCP, Lebensmittelhygiene, Kochen, ~~Gastronomie~~, Warenwirtschaft, K

Sprachen: Englisch, Spanisch, Russisch, Französisch Fließend