

# **Sophia Schulz**

Lindenstraße 48, 80970 Hamm

E-Mail: sophia.schulz@email.com

Hamm, 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 Kochen, Warenwirtschaft, 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 Universität Hamburg, 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

Sophia Schulz

# **Sophia Schulz**

Geburtsdatum: 15.08.1990  
Anschrift: Lindenstraße 48, 80970 Hamm  
E-Mail-Adresse: sophia.schulz@email.com

## **Bildungsweg**

**2022.08.2022 - Aktuell**

**Gastronomie (M.A.)**

Universität Hamburg

**2018.10.2018 - 2022.11.2022**

**Gastronomie (B.B.A.)**

Universität Köln

## **Praktische Erfahrungen**

**2024.12.2024 - Aktuell**

**Catering Manager**

Steigenberger

- Arbeit mit Personalführung
- Arbeit mit Kochen
- Arbeit mit Kostenrechnung

**2020.12.2020 - 2022.01.2022**

**Restaurantleiter**

Hilton

- Arbeit mit Lebensmittelhygiene
- Arbeit mit Warenwirtschaft
- Arbeit mit HACCP

**2019.05.2019 - 2021.12.2021**

**Koch**

Mövenpick

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

## **Wissenschaftliche Projektarbeit**

- Entwicklung und Implementierung von Lösungen mit Lebensmittelhygiene 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, Warenwirtschaft, Personalführung, Lebensmittelhygiene, Kostenrechnung

Sprachen: Deutsch, Russisch, Arabisch Muttersprache