

Musterfirma
Human Resources
Martina Hundertmark
Julie-Wolfthorn-Straße 1
10115 Berlin

Berlin, 14. Dezember 2021

Bewerbung als Koch bei Wellnesshotel Emilio Bochum

Sehr geehrte Frau Muster,

suchen Sie einen kompetenten, organisierten und leidenschaftlichen Koch für Ihr Team, müssen wir uns unbedingt kennenlernen. Durch meine fünfjährige Erfahrung als Koch, meine Leidenschaft und meine Einsatzfreude bin ich die ideale Ergänzung für Ihr Hotelrestaurant.

Aktuell bin ich ein Koch für das Vier-Sterne-Restaurant Alejandro in Bochum. Dort bin ich hauptsächlich für die Zubereitung von warmen und kalten Speisen aus der internationalen Küche zuständig. Zudem führe ich als "Gardemanger" zugewiesene Mitarbeiter an. Auch stehe ich in ständigem Austausch mit dem Küchenchef und übernehme regelmäßig die Koordination der Arbeitsabläufe. Besonders gelobt werde ich dafür, bei Stress den Überblick zu behalten, Anweisungen genau zu befolgen und vielfältig einsetzbar zu sein. Außerdem nehme ich regelmäßig an Meetings mit der Restaurantleitung teil, um sie zur Speisekarte zu beraten. Die von mir konzipierten 3-Gänge-Menüs sowie Desserts gehören zu den beliebtesten Gerichten des Hauses. Daher ist meine Expertise besonders bei der Zusammenstellung neuer Gerichte und Menüs gefragt. Auch ist es meine Aufgabe, dem Küchenteam zur Zubereitung dieser neuen Gerichte zu schulen.

Als Koch in Ihrem Hotelrestaurant werde ich Ihren Gästen einen Moment des Genusses schenken und zum guten Ruf Ihres Hotels beitragen – ganz nach dem Sprichwort "Liebe geht durch den Magen". Ich freue mich auf das persönliche Vorstellungsgespräch.

Mit freundlichen Grüßen,



Jona Muster

Musterfirma
Human Resources
Martina Hundertmark
Julie-Wolfthorn-Straße 1
10115 Berlin

Berlin, 14.Dezember 2021

Bewerbung für eine Ausbildung als Koch/Köchin bei Pompeii Restaurant Laurensberg

Sehr geehrte Frau Muster,

seit ich denken kann, begeistere ich mich für das Kochen und wie ich Menschen mit liebevoll zubereiteten Speisen erfreuen kann. Diese Leidenschaft möchte ich zum Beruf machen und dafür eine Ausbildung zum Koch beginnen. Das Restaurant Pompeii interessiert mich besonders, da Sie sich auf italienische Speisen spezialisieren, deren Zubereitung ich gerne erlernen möchte. Ich bin mir sicher, Ihr Team als lernfähiger Auszubildender bestens unterstützen zu können.

Aktuell besuche ich das Heinrich-Heine Gymnasium und werde dort im Sommer die Mittlere Reife erreichen. Besonders Mathematik liegt mir sehr, da ich sehr detailliert bin und Berechnungen schnell und fehlerfrei durchführen kann. Bei einem Schülerpraktikum in der neunten Klasse habe ich Arbeitserfahrung in einer Restaurantküche gesammelt. Ich habe die grundlegenden Regeln der Küche erfahren und gelernt, wie ich zügig Obst und Gemüse schneide. Auch habe ich Desserts selbstständig zubereitet. Meine Vorgesetzten haben meine Einsatzbereitschaft, mein Handgeschick und meine schnelle Auffassungsgabe gelobt. In meiner Freizeit koche ich gern für meine Familie und Freunde. Besonders beliebt sind meine handgemachten Pastagerichte. Auch schaue ich gerne Videos von Köchen und probiere ihre Rezepte aus. Außerdem bin ich in der Basketball-AG meiner Schule, was meine körperliche Belastbarkeit und Teamfähigkeit verbessert hat.

Ich kann es kaum erwarten, meine Ausbildung bei Ihnen zu beginnen und viel von Ihnen zu lernen. Habe ich Ihr Interesse geweckt, freue mich auf ein persönliches Kennenlernen.

Mit freundlichen Grüßen,



Jona Muster



Jona Muster

Bewerbung als Koch bei Muster AG

Kurzprofil:

Berufsausbildung zum Koch
fünf Jahre Praxiserfahrung im Musterbereich

Kontakt:

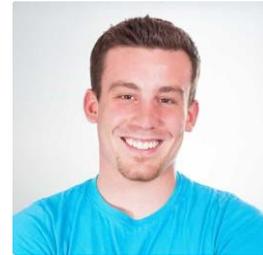
Musterweg 77, 12130 Stadt
+49 176 6934443
jona.muster@gmail.com

Anlagen:

Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse,
Empfehlungsschreiben, Zertifikate

Jona Muster

Geburtsdatum/ -ort: 01.01.1990 in Musterhausen
Familienstand: verheiratet
Anschrift: Musterweg 77, 12130 Stadt
Telefonnummer: +49 176 6934443
E-Mail Adresse: jona.muster@gmail.com



Praktische Erfahrung

seit 09/2018

Koch

Restaurant Alejandro (Bochum, DE)

- Zubereitung warmer und kalten Speisen der deutschen und internationalen Küche
- Führung des Postens "Gardemanger"
- Mitwirkung bei der Gestaltung der Speisekarte
- Koordination und Absprache mit der Küchenleitung
- Einsatz während Stoßzeiten und Wochenenden

08/2016 – 09/2018

Koch

Restaurant zur Mühle (Bochum, DE)

- Zubereitung warmer und kalter Speisen der deutschen Küche
- Enge Zusammenarbeit mit dem Team
- Beratung der Gäste zu Speisen und Menüs
- Assistenz bei der Erstellung des Menüs
- Regelmäßige Arbeit während Sonn- und Feiertagen

10/2013 – 08/2016

Ausbildung zum Koch

Restaurant Amarillo (Bochum, DE)

- Zubereitung warmer und kalter Speisen der deutschen Küche
- Reinigung des Arbeitsbereiches und der Küchengeräte
- Regelmäßige Absprache mit dem Küchenchef
- Enge Zusammenarbeit mit dem Team

09/2012 – 09/2013

Nebenjob als Küchenhilfe

12/h pro Woche bei Restaurant Hof (Bochum, DE)

- Schneiden von Gemüse, Fleisch und Obst
- Verantwortung für Lagergänge
- Reinigung des Geschirrs und der Arbeitsflächen

11/2011 – 12/2011

Schülerpraktikum als Koch

Drei Wochen bei Restaurant Pompei (Bochum, DE)

- Unterstützung bei der Arbeitsplanung
- Assistenz bei der Zubereitung von kalten Speisen und Desserts
- Reinigung der Arbeitsflächen und Küchengeräte

Bildungsweg

10/2013 – 08/2016

Berufsausbildung zum Koch

Emilia-Löhe-Berufsschule (Bochum, DE)

- Abschlussnote (1,6)

09/2007 – 06/2013

Realschulabschluss

Heinrich-Heine-Gymnasium (Bochum, DE)

- Prüfungsfächer: Mathematik, Deutsch, Englisch
- Abschlussnote (2,7)

Weiterbildung

02/2018

HACCP Schulung

TüvSüd (Bochum, DE)

04/2017 – 05/2017

Motivation und Mitarbeiterführung

HSP Training (Online-Kurs)

- Umfang: 6 Wochen mit je 5 Wochenstunden
- Schwerpunkte: Verknüpfung von individuellen Ansprüchen mit kollektiven Zielen, Rollenakzeptanz, Zielsetzung

Kenntnisse

Sprachen:

Deutsch – Muttersprache

Englisch – sehr gut in Wort und Schrift

Französisch – erweiterte Grundkenntnisse

Software:

MS Powerpoint, MS Word – sehr gut

MS Excel – sehr gut

Kochscout – ausgezeichnet

Sonstige:

Führerscheinklasse B

Interessen

Fußball (3 Jahre im Verein als Torwart)

Kreieren von eigenen Speisen und Getränken