

Spezialist für Kantinengerichte
Küchenchef Ollie Bentzon



Erfrischender und fachlich begabter Koch sucht Arbeit

Sehr geehrter Herr Bentzon,

der Job, den Sie in Ihrer Annonce auf Stepstone.de beschreiben, passt genau auf mein Profil. Ich bin der kompetente und erfahrene Koch, der alle Details im Fach kennt. Ich habe inklusive meiner Lehrzeit mehr als acht Jahre Erfahrung in der Küche. Die letzten zwei Jahre war ich stellvertretender Küchenchef im Hotel Nord mit der Verantwortung dafür, dass Veranstaltungen und Gesellschaften nach Plan versorgt werden. Diese Tätigkeit bedeutete sehr viel Arbeit am Abend – dies möchte ich nun gerne ändern. Deswegen bin ich sehr interessiert daran, neue fachliche Herausforderungen in der Tagesschicht zu übernehmen und würde sehr gerne ein Teil des Teams werden, welches jeden Tag hohe Qualität für die Personalkantine liefert.

Ich freue mich darauf, Gerichte herzustellen, die zu den geplanten Buffets oder Menüs passen und kann gerne auch mit neuen, inspirierenden Zusammensetzungen zu den Buffets beitragen. Von meinen Kollegen aus anderen Ländern, die mir andere Küchentraditionen nahegebracht haben, lernte ich zum Beispiel, interessante und schmackhafte Brotsorten herzustellen, die das Frühstücksbuffet bereichern.

Ich versuche ausschließlich mit natürlichen, ökologischen und gesunden Nahrungsmitteln zu arbeiten. Mit meinem guten Überblick und meiner Fähigkeit zu planen und meine Arbeit stets hochqualitativ und innerhalb des vorgegebenen Zeitrahmens auszuführen, bin ich sicher, dass Sie mit meiner Arbeit zufrieden sein werden.

Wie bei so vielen anderen Köchen ist auch bei mir meine Arbeit ein Teil des Lebensstils. Da ich sehr positiv und hilfsbereit bin, wird es mir leicht fallen, mich in das Team zu integrieren, welches das Rückgrat einer gut funktionierenden Küche bildet.

Ich freue mich auf ein persönliches Treffen.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Test

Testweg 15, 10115 Berlin, Tel.: 11425 142, peter@test.de