

Restaurant Erdnah

Z.Hd.: Restaurantbesitzer: Rolf Meyer

CV & BEWERBUNG



Datum 00.00.00

Koch mit Sinn für Details

Sehr geehrter Herr Meyer,

mit den besten Lebensmitteln zu arbeiten und die Möglichkeit zu bekommen, mein kreatives Talent zu nutzen, um neue Gerichte zusammenzusetzen, passt genau in meine Pläne. Ihre Jobanzeige klingt sehr spannend und passt genau zu mir.

Nach meiner Kochausbildung machte ich eine Tour durch Europa. Ich bekam Arbeit in einem der besten baskischen Restaurants in San Sebastian. Hier habe ich gelernt, wie man für die Herstellung von ausgesuchten kalten und warmen Tapas Lebensmittel behandelt und zusammensetzt, so wie auch die klassische spanische Küche mit der Zubereitung von Fisch aus dem Atlantischen Meer und der Biskaya.

Nach fast 2 Jahren mit großer Inspiration und viel Wissen beschloss ich, den Job in einem Restaurant in Biarritz mit klassischen französischen Gerichten anzunehmen. Auch hier waren Lebensmittel von höchster Qualität in der Zubereitung von Suppen, Gourmet-Salaten, Steaks und gegrilltem Fisch.

In beiden Restaurants bekam ich Komplimente für meine Teamfähigkeit und mein Verständnis dafür, die Arbeiten präzise nach den Anweisungen auszuführen.

Ich bin gerade nach Deutschland zurückgekehrt und wünsche mir, meine Karriere in einem Restaurant mit hoher Qualität fortzusetzen, wo ich die Möglichkeit habe, meine Fertigkeiten weiterzuentwickeln.

Ich hoffe, dass das Interesse beidseitig ist und freue mich auf ein Treffen mit Ihnen.

Freundliche Grüße

Peter Test

Test Strasse 1, 10115 Berlin

Email peter@test.com – Handy 012/11425 1425