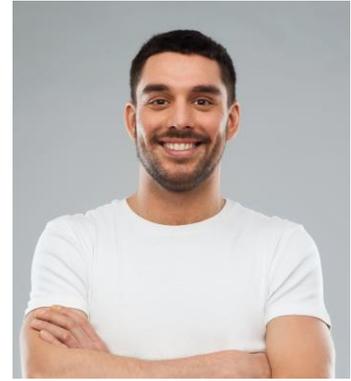


Datum 00.00.00

CV & BEWERBUNG



Gastronomiehaus GmbH

Z. Hd.: Geschäftsführer Egon Meyer

Herausragender Küchenleiter ist bereit, sich den interessantesten Herausforderungen zu stellen, die Sie in Ihrer Stellenanzeige auf www.stepstone.de beschreiben

Warum sollten Sie sich für mich entscheiden?

Das sollten Sie, weil ich ein ehrgeiziger und aufstrebender Koch bin, der seinen Beruf liebt. Ich hatte die besten Lehrmeister, sowohl in Verbindung mit meiner Ausbildung im Restaurant Rind & Co. als auch anschließend im Restaurant Lebensstil, in dem ich fünf Jahre lang beschäftigt war. Hiernach wurde mir eine Stelle als stellvertretender Leiter im Restaurant Grünes Leben angeboten. Zusammen mit meinem herausragenden Küchenleiter, Peter Ballmann, haben wir das gesamte Konzept so geändert, dass wir uns heute nur noch mit der ökologischen nordischen Küche beschäftigen. Das Konzept ist ein Riesenerfolg, und dennoch benötige ich neue Herausforderungen.

Meine fachlichen Qualifikationen

Auf der Gewinnerseite zu stehen bedeutet, vom frühen Morgen bis zum späten Abend zu arbeiten. Mir ist bewusst, dass eine Arbeitswoche durchaus länger als 37 Stunden sein kann. Als Führungskraft bin ich in der Lage, die Tagesordnung für alle in der Küche festzulegen – niemand ist sich über seine Arbeitsaufgaben im Zweifel. Ich stelle Anforderungen an die Qualität und arbeite nur mit dem besten Rohwaren. Ich gehe keine Kompromisse ein, bin jedoch auch ein Kaufmann, der gute Preise aushandeln kann, sodass die Küche rentabel ist.

Meine Person

Ich kann schnell reagieren, bin freundlich und habe einen ansteckenden Humor. Als Leiter ist es wichtig für mich, dass das Team gut zusammengeschweißt ist und ordentlich miteinander redet, auch dann, wenn es hoch her geht in der Küche. Ich fühle mich wohl mit Herausforderungen, denke gern innovativ – und probiere es mit den Beschäftigten zusammen aus. Nicht alles fällt auf fruchtbaren Boden, aber dann finden wir gemeinsam neue Kombinationen.

Ich hoffe, dass Sie mein Profil interessant finden und wir uns zu einem persönlichen Gespräch treffen können, bei dem ich meine Zukunftsvisionen für das Gastronomiehaus vertiefen kann.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Test

Lebenslauf beigelegt

Testweg 14, 01200 Dresden – Mobil 01425 1425 – Mail peter@test.com