

CLAIRE RAUE

24.07.1992



KONTAKT

📞 +49 176 55537 156

✉ claireraue@googlemail.com

🏠 Edenkobener Straße 1
50739 Köln

ENGAGEMENT

2017
UNILEVER
Teilnahme am „Female Career Future Day“

2017
BERUFUNGSKOMITTEE
Mitglied im Berufungskomitee zur
Auswahl von Juniorprofessoren

2013 - 2017
BLuB
Mitglied der Bio-, Lebensmittel- und
Brauerei- und Getränketechnologie
Studenteninitiative

SKILLS

IT
MS Office (sehr gute Kenntnisse)
Octave (gute Kenntnisse)

SPRACHEN

Deutsch (Muttersprache)
Englisch (verhandlungssicher)
Französisch (gute Kenntnisse)

MOTIVATION

Mit meinen bisherigen Erfahrungen aus dem Bachelor Lebensmitteltechnologie an der TU Berlin, sowie meinem Praktikum im Bereich R&D bei der Symrise GmbH, bin ich auf der Suche nach einem interessanten und herausfordernden Praktikum.

PRAKTISCHE ERFAHRUNG

SERVICEMITARBEITERIN

Petit Bijou, Berlin | 07/2020 – 10/2020

- Implementierung und Überprüfung eines Hygienekonzeptes
- Zubereitung von Kaffeespezialitäten
- Erstellen des Tagesabschlusses inkl. Kassenabrechnung

SERVICEMITARBEITERIN

Restaurant Rheinzeit, Bonn | 11/2019 – 06/2020

- Unterstützung des Küchenteams
- Betreuung von Gästen
- Rechnungsüberbringung und Abkassieren

WERKSSTUDENTIN

Bestseller, Berlin | 03/2019 – 07/2019

- Individuelle, typgerechte Verkaufsberatung und Information der Kunden
- Lagerpflege
- Qualitätskontrolle der Ware

PRAKTIKANTIN RESEARCH & DEVELOPMENT

Symrise GmbH, Holzminden | 04/2016 – 01/2016

Identifizierung eines alternativen Trägerstoffes für die Sprühtrocknung von Aromen

- Analyse von Materialien für die Vorauswahl als potenzielle Trägerstoffe für die Sprühtrocknung von Aromen im Lebensmittelbereich
- Durchführung und Auswertung eines Sprühtrocknungsprozesses im Technikums Maßstab zur Identifizierung eines geeigneten Trägerstoffes
- Analyse und sensorische Bewertung der sprühgetrockneten Aromen

PRAKTIKANTIN PRODUKTION

Kessler & Comp GmbH & Co KG, Bonn | 06/2011 – 08/2011

Erste Eindrücke in der verarbeitenden Lebensmittelindustrie gewinnen

- Prozessüberwachung und Qualitätssicherung
- Reinigung und Instandhaltung

HOCHSCHULSTUDIUM

B.SC. LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

TU Berlin | 10/2012 - 10/2020

Aneignung der theoretischen und praktischen Grundlagen in den Bereichen Chemie, Ingenieurwissenschaften, Physik und Verfahrenstechnik

- Fächer: Prozess- und Qualitätskontrolle, Energie- Impuls- und Stofftransport, Lebensmittelverfahrenstechnik, Lebensmittelchemie und -analytik (inkl. Laborpraktikum), Chemische Verfahren

SCHULISCHE LAUFBAHN

ABITUR

Pädagogium Otto-Kühne-Schule | 07/201 – 07/2011

- Leistungskurse: Biologie und Kunst

AUSLANDSAUFENTHALT

NEUSEELAND

Tauranga | 07/2008 bis 12/2008

- Besuch des Otumoetai College