

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 26

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de l'emploi
de la branche

Doppelnummer Nr. 27/28
erscheint am Do. 2. Juli 2009
Anzeigenschluss Mo. 29. 6. 09, 12.00 Uhr

htr hotelrevue Nr. 26 / 25. Juni 2009

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotelrevue

**GASTRONOMIE
JOB SERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN - FÖRDERN!
WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 55 90
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	-
Marché international	-
Aus- und Weiterbildung	6

In Privat-Eigentümerschaft eines bekannten Gasthauses an verkehrsgünstiger Lage im regionalen Umkreis von Neuhausen am Rheinfall (Kt. ZH), suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung zur Übernahme in

Miete

ein jüngeres, qualifiziertes **Geschäftsführer-(Ehe-)Paar**. Während den letzten 10 Jahren führten die abtretenden Mieter und ihr Team (Er für die Küche zuständig; Sie Front), mehrheitlich ein auf **Frischfleisch-Spezialitäten** ausgerichtetes Verkaufsangebot mit ausserwählten Weinen sowie Spirituosen.

Das räumlich unterteilbare Platzangebot beläuft sich auf ca. 70 Personen. Zudem sind im Sommer als Alternativgeschäft in der Gartenwirtschaft 20; auf der Terrasse ca. 60 Plätze gegeben. Der gesamte Restaurations- und Küchenbereich befindet sich auf gleicher Ebene. Im Hause steht eine 4(5)-Zimmer-Wirtswohnung zur Verfügung. Momentan bestehen pro Woche 2 Wirtsonntage sowie Betriebsferien. Ausreichende Pkw-Parkplätze sind vorhanden.

Konkret werden umfassende Renovationen in den Bereichen Front & Terrasse, Küche neuer Herd und ..., in den Lagerräumlichkeiten, in der Wirtswohnung, WC's u.a.m., ausgeführt. Es würde uns freuen, Sie mitbestimmen zu lassen.

Geboten wird engagierten Gastgebern ein optimaler Einstieg in ein bewährtes Wirkungsfeld. Die Miet- sowie Konditionenbedingungen sind sehr fair. Eigenkapital zur Übernahme des Kaufinventars sind im Rahmen von ca. Fr. 60'000.- erforderlich.

Interessiert? Für vorgängige gegenseitige Abklärungen erreichen Sie uns unter Telefon 044 201 14 75.

Wir suchen nach Vereinbarung

Koch/Cuoco und jungen Pizzaiolo m/w

per il nostro Ristorante italiano

für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice. Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung (Bedingung) in der markttypischen italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglich frischen Fischfilet verwöhnen, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario
(Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
resaurantdario@vtxmail.ch

«Die Ärmel hochkrepeln...»

ist genauso Teil der Aufgabe wie «Gastfreundschaft auf gehobenem Niveau zelebrieren». Ziel der Stelle im Umfeld eines äusserst komfortablen, grösseren Betriebes im Erstklass-Superior-Segment: Die Verantwortung für mehrere Restaurants, diverse F & B-Outlets, Banqueting und Non-Food-Einkauf übernehmen in enger Zusammenarbeit mit den anderen Department Heads. Willkommen bei unserem Auftraggeber - einem Blue Chip der Branche.

Hoch motivierte Mitarbeitende, im Hotel spürbarer Spirit und ein ausgewogener Angebotsmix charakterisieren das Besondere des Hauses. Als Hands-On Manager packen Sie persönlich im Service mit an und beeindruckt durch exzellente Gastgeberqualitäten. Mit klarer Führung Ihrer rund 40 Mitarbeitenden und einem guten Auge für's Detail überzeugen Sie Gäste und Management gleichermaßen.

Restaurantleiter/in mit F & B-Verantwortung für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie

Die attraktive Stelle ist ausbaubar: Nach einer angemessenen Betriebszugehörigkeit und bei vorhandenem Potential besteht die Chance in die erweiterte Geschäftsleitung aufgenommen zu werden. Solide Führungserfahrung, Hotellerie-Ausbildung und Praxis aus dem F & B-Bereich setzen wir voraus. Direkt am Gast fühlen Sie sich am wohlsten. Logistisch, organisatorisch sind Sie fit; sprachlich auch: I ist ein Must; D/E bringen Sie mit, F von Vorteil.

Sie sind selbstbewusst, lösungsorientiert und kommunikativ geschickt. Der Eintrittstermin Oktober bzw. vorher/nachher nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. - Interessiert? Hoher Arbeitsaufwand kommt Ihnen vertraut vor? Bereit die Ärmel hoch zu krepeln? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +41 79 402 53 00 - Freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

AUF SIE HABEN WIR SCHON LANGE EIN AUGE GEWORFEN!!!!



Das Congress Hotel Olten ist ein 3-Sterne-Seminar- und Kongresshotel mit 32 Business-Hotelzimmern. Im Erdgeschoss befindet sich unsere Brasserie mit 80 Innen- und 100 Aussen-Sitzplätzen. Im 1. Stock sind unsere neuen multifunktionalen Seminar- und Banketräume. Total verfügen wir über 6 Plenarsäle für bis zu 200 Personen und 9 Gruppenräume für bis zu je 20 Personen.

Wir haben uns auf das Tagesseminargeschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 120 Seminargäste.

Um unser beliebtes Seminarhotel auch kulinarisch weiterzubringen, suchen wir eine(n) versierte(n), engagierte(n)

KÜCHENCHEF/ KÜCHENCHEFIN

Wir bieten: geregelte, familienfreundliche Arbeitszeit
kleines, motiviertes Team
leistungsorientierte Entlohnung, Erfolgsbeteiligung
Weiterbildungsmöglichkeiten
top eingerichtete/r Küche / Arbeitsplatz
langjähriges Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten: gut ausgebildete Persönlichkeit, Teamplayer mit Sozialkompetenz
Gastronomiekoch, Gastronomieköchin oder ähnliche Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung
versiert in saisonaler, leichter, frischer und neuzeitlicher Ernährungslehre
kostenbewusst, detailorientiert und mit Flair für die Organisation
belastbar und der deutschen Sprache in Wort und Schrift mächtig
PC-Kenntnisse in Word und Excel

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder wollen Sie mehr über diese einmalige Stelle wissen? Anruf oder Mail genügen und Sie haben einen wichtigen Schritt für Ihre berufliche Neuorientierung getan.

Congress Hotel Olten
Esther Mattenberger, Direktorin, Tel. 062 287 3261//
Mail: direktion@congresshoteloelten.ch // www.congresshoteloelten.ch

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen, lebhaften Landgasthof

1 Servicemitarbeiterin (w) u. 1 Buffettochter (w/m) per 10. August 2009 oder nach Vereinbarung

Sie sind:
- kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig
- arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team
dann sind Sie unsere neuen Mitarbeiter.

Wir bieten:
- 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
- marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien
- auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden
Auf das erste Kennenlernen freut sich Peter Tschannen,
Telefon 031 829 1100.

Die Chance, Ihre frischen Ideen zu realisieren!

Für das Restaurant Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächter/in oder Pächterpaar mit Ambitionen.

Das Restaurant in historischem Gebäude verfügt über ca. 50 Gästeplätze. Erweiterung mit kleinem Saal ist möglich. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb, mit langjähriger erfolgreicher Vorgängern, suchen wir Persönlichkeiten mit Ideen, Freude und Motivation. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen und sich im Umfeld abheben. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen?
Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Bentom AG

Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch www.bentom.ch

Aus www.jobs.htr.ch wird neu
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich ist ein Betrieb mit vielen Besonderheiten. Von den herrlichen Friandises bis zur Hochzeitstorte, vom Dessertwagen bis zum Dessertbuffet, bei uns wird von der Cremeschmitz bis zur Charlotte royale alles aus Frischprodukten hergestellt. Für Sie eine Selbstverständlichkeit?

Per sofort suchen wir eine(n):

Pâtissier

Ihre Kreativität ist gefragt und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Neben den traditionellen und begehrten Hausrezepten sind Sie für das gesamte Dessertangebot verantwortlich.

In unserer Pâtisserie werden Sie von Studierenden unserer Schule und unseren Lehrlingen unterstützt, welche von Ihnen im Bereich Pâtisserie geschult werden.

Wenn Sie eine Ausbildung als Konditor/Confiseur oder Bäcker/Konditor und/oder Koch mitbringen, dann freuen wir uns auf Sie.

Sonntag und Montag haben Sie jeweils frei, das Thema Weiterbildung wird in unserem Haus nicht nur angesprochen, sondern auch umgesetzt und der 13. Monatslohn ist für uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
Dolores Herzog, Leiterin Human Resources
Tel. 044 286 88 15
Seestrasse 141
8002 Zürich

Mach ich. Beim Kanton Bern.

Die Schule für Gestaltung Bern und Biel sucht:

Betriebsleiterin / -leiter Restaurant 2B

Sie führen das öffentliche Selbstbedienungsrestaurant mit Flair, nach unternehmerischen Kriterien und sind verantwortlich für die gesamte Organisation von Küche und Service. Interessiert Sie diese Herausforderung? Nähere Informationen finden Sie unter www.be.ch/stellen (Referenznummer 021901) oder Telefon 031 337 03 37 (Frau Angela Thomi).

Das Congress Hotel Olten ist ein 3-Sterne-Seminar- und Kongresshotel mit 32 Business-Hotelzimmern. Im Erdgeschoss befindet sich unsere Brasserie mit 80 Innen- und 100 Aussen-Sitzplätzen. Im 1. Stock sind unsere neuen multifunktionalen Seminar- und Banketräume. Total verfügen wir über 6 Plenarsäle für bis zu 200 Personen und 9 Gruppenräume für bis zu je 20 Personen.

Wir haben uns auf das Tagesseminargeschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 120 Seminargäste.

Um unser Serviceteam zu verstärken und unser beliebtes Seminarhotel auch im Service weiterzubringen, suchen wir eine/n versierte/n, engagierte/n



Tagung/Nacht.

Restaurant-Leiter/in

Wir bieten:

- geregelte, familienfreundliche Arbeitszeiten
- kleines, motiviertes Team, selbstständiges Arbeiten
- leistungsorientierte Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- top eingerichteter Arbeitsplatz
- langjähriges Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten:

- gut ausgebildete Persönlichkeit, Teamplayer mit Sozialkompetenz
- abgeschlossene Servicefachlehre oder ähnliche Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung
- gute Umgangsformen, gästerorientiert und sprachgewandt
- detailorientiert und mit Flair für die Organisation
- belastbar und der deutschen Sprache in Wort und Schrift mächtig
- PC-Kenntnisse

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder wollen Sie mehr über diese einmalige Stelle wissen? Anruf oder Mail genügt und Sie haben einen wichtigen Schritt für Ihre berufliche Neuorientierung getan.

Congress Hotel Olten
Esther Mattenberger, Direktorin, Tel. 062 287 32 61//
E-Mail: direktion@congresshotelolten.ch // www.congresshotelolten.ch



Eine einzigartige Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Im April wurde die Kartause Ittingen nach sechsmonatiger Umbauzeit wiedereröffnet. Ein topaktuelles und äusserst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unseren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs-, Kultur- und Restaurationsgäste und insbesondere Firmenkunden bis hin zu den Spitzen aus Wirtschaft und Politik.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

eine/n **LeiterIn Reservation und Verkauf** und

eine/n **RéceptionistIn**

Weitere Informationen zu diesen spannenden Herausforderungen erhalten Sie auf www.kartause.ch - Über uns - Offene Stellen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Mötteli, Personalchef.

Stiftung Kartause Ittingen
CH 8532 Warth
peter.moetteli@kartause.ch
Telefon 052 748 44 11



New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Je nach Erfahrungsrucksack bieten sich interessante Möglichkeiten in folgenden Positionen an. Arbeitsorte Region Zürich/ AG und Wallis.

Chef de Service

(trendiges Stadtkonzept; in ein junges Team suche ich einen fachlich versierten, führungsstarken CH-Gastgeber)

Küchenchef im Wallis

(Berufs- und Führungserfahrung in der 5* Luxus-Hotellerie od. Gastronomie, Sie übernehmen die Küchenverantwortung in einem kleinen Team)

Küchenchef in der Nähe zum Säuliamt

(Vielseitiger Aufgabenbereich in einem Landgasthof mit à la carte und Anlassgeschäft. Sie sind ein junger dynamischer Profi mit Führungserfahrung. Sie stehen mit Leidenschaft gerne auch selbst am Herd)

Sous-chef

(Seminarhotels mit vielseitigem Angebot, verlangt nebst guten Führungserfahrungen, Fachkenntnis im gehobenen à la carte- und Bankett-Bereich)

Chef de Partie

& Commis oder Demi Chef

(gehobene, kreative Regionalküche bis Gourmet oder internationale Küche: à la carte & Bankett)

Demi Chef Pâtisserie

(Konditor mit Hotelerfahrung oder Pâtissier mit Erfahrung in der Grosshotellerie)

Service MitarbeiterIn

(4* Hotellerie; gepflegter à la carte Service, Idealalter 20 bis 25 J, gute Sprach-K, D, E, F)

RéceptionsmitarbeiterIn

(4* Hotellerie; ein, zwei Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie sowie gute Sprach-K; D, E, F)

Interessiert? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf auf 044 201 24 66 oder Ihre Bewerbungsunterlagen.
New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich, www.newchallenge.ch



Zugerstrasse 1, 6340 Sihlbrugg
Telefon 041 761 10 35
m.schierfing@loewen-sihlbrugg.ch
www.loewen-sihlbrugg.ch

Für unser Restaurant, das im gutbürgerlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniessen einlädt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiterin (18 - 30-jährig)

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Michael Schierfing, Geschäftsführer.



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron

Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch



Das Hotel Uzwil befindet sich zwischen Wil und St. Gallen (Schweiz). Unser Angebot umfasst 38 moderne Hotelzimmer, 43 Serviced Apartments, eine neue Brasserie mit 60 Sitzplätzen und Banketräumlichkeiten, das externe coffee&more mit 40 Sitzplätzen sowie die Tabasco Bar & Lounge.

Als Unterstützung suchen wir per August 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

F & B-Koordinator/in

Sie sind die Visitenkarte unseres Hauses und begeistern unsere Gäste mit Ihrer Kommunikationsfähigkeit in Deutsch und Englisch (weitere Sprachen von Vorteil). Ihr Organisations Talent und Ihr Engagement stellen Sie bei uns in einem anspruchsvollen internationalen, aber auch lokalen Umfeld täglich unter Beweis. Sie führen ein junges Team, welches Sie mit Ihrer Freude an der Arbeit in der Gastronomie und mit Ihrer Motivation und mit Ihren neuen Ideen zu Höchstleistungen anspornen.

Als ideale/r Kandidat/in bringen Sie ein Diplom der Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung mit Erfahrung im F & B-Bereich mit sowie eine sehr zuverlässige und selbständige Arbeitsweise. Sie sind kreativ und verfügen über Kenntnisse der Abläufe in einer Brasserie, im Bankettgeschäft und im Take-away-Business. Sind Sie belastbar, bereit, Verantwortung zu übernehmen und sich einer neuen Herausforderung zu stellen? - dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Neben guten Sozialleistungen finden Sie bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in einem dynamischen Umfeld.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Tamara Hörler, Leiterin Personal
UZE AG, Bahnhofstrasse 114, 9240 Uzwil

Für Fachfragen steht Ihnen Herr Martin Stierli, Geschäftsführer Hotel Uzwil gerne per Telefon +41 71 955 70 70 oder E-Mail martin.stierli@hotel-uzwil.ch zur Verfügung.



Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie flexibel und einsatzfreudig und steht die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine freundliche, aufgestellte und gepflegte

Servicefachkraft m/w,

die mit kompetentem Fachwissen und Liebe zum Detail unsere Gäste begeistert.

Gerne begrüssen wir Sie zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau.

Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz, Obere Dorfstrasse 1, 5034 Suhr

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

In der von uns im Auftrag geführten

Gastronomie im Parlamentsgebäude

Parlamentsgebäude, 3003 Bern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie sind für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion, die Menüplanung, das Bestell- und Inventarwesen, das Kalkulieren der Speisen, das Ausrechnen der Küchenrendite, die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeiter, das Schulen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie die Warenbewirtschaftung und alle anfallenden administrativen Aufgaben zuständig. Zudem gehören die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene-Richtlinien ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in ähnlicher Funktion mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeit (zwischen Montag und Freitag von 7 - 17 Uhr) einsatzbereit. Zudem erwarten wir während den Sessionszeiten grosse Flexibilität.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m ü. M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restaurationsbetrieb umfasst ein Selbstbedienungsrestaurant (340 Plätze) mit einer grossen Sonnenterrasse (300 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet 90 Personen eine Übernachtungsgelegenheit, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort folgende/n Mitarbeiter/in

Koch/Chef de Partie m/w

Sie arbeiten gerne in einem motivierten Team, verfügen über Berufserfahrungen und wollen «noch höher hinauf».

Wir bieten Ihnen einiges, wie Berge, Sonne und viele Wanderwege im Wandergebiet Grindelwald-First. Schlichtweg eine Arbeitsstelle an einem der schönsten Orte der Welt.

Frau Miriam und Herr Daniel Kaufmann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

First Gastro AG, Postfach 144, 3818 Grindelwald. Tel. 033 853 12 84



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, à la carte Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:
einen Koch

ein/e Receptionist/in (D/F/E) (auch Praktikum möglich)

Wenn Sie eine vielfältige Tätigkeit in einem interessanten Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen. Sie bringen eine **abgeschlossene Ausbildung** mit und suchen eine neue Herausforderung. Teamwork und das Wohl der Gäste liegen Ihnen am Herzen. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Eva & Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch



Neue «Waldhaus Arena» für Curling & Events

Mit der Eröffnung der neuen Waldhaus Arena erhält Flims eine der modernsten Curlinghallen Europas mit 6 Rinks und Seminarräumen sowie einem Curler Restaurant & Pub mit 130 Sitzplätzen. Umgeben von der 5-Stern Grandezza des Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa wird jedes Turnier und jeder Event zu einem speziellen Ereignis.

Ab Mitte September 2009 suchen:

RestaurantleiterIn

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und motiviert bei der Neueröffnung des Curler Restaurants dabei zu sein. Als selbstbewusste, kommunikative Persönlichkeit in D/E (evtl. F/I) haben Sie bereits Erfahrungen in ähnlichen Positionen gesammelt. Mit Freude stellen Sie Ihre Fachkompetenz, Flexibilität und Selbstständigkeit unter Beweis.

Küchenchef (w/m)

Mit Engagement und Erfahrung unterstützen Sie die Neueröffnung des Curler Restaurants. In einem kleineren Team sind Sie für die Vor- und Zubereitung unserer Spezialitäten aus der Schweiz zuständig. Organisationstalent, Flexibilität und Selbstständigkeit zählen zu Ihren Stärken.

Chef de rang (w/m)

Mit Flair und Charme begeistern Sie unsere Gäste mit ausgezeichnetem Service. Sie sind sich gewohnt speditiv, flexibel und selbstständig zu arbeiten.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team! Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



schweizer relocation

Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe einen

Relocation Consultant (w)

Sie sind eine flexible, kontaktfreudige und kundenorientierte Persönlichkeit. Ausserdem sind Sie sprachgewandt, verfügen über EDV-Erfahrung (Windows) sowie einen Führerschein. Vorzugsweise haben Sie im Ausland gearbeitet und bringen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Geschäftssinn mit.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Ihnen vertraut ist, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstr. 30, 8048 Zürich
Tel. +41 (0)43 243 70 70 – Fax +41 (0)43 243 70 72
astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch
www.schweizer-relocation.ch

Gesucht per sofort

Jungkoch m/w

Dauerstelle in Ausflugsrestaurant 1400m ü. M. in der Innerschweiz mit bürgerlicher Küche.

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung. Kost und Logis im Hause.

Abgeschlossene Lehre als Koch mit Berufserfahrung
Einsatzfreudig und belastbar
Schweizer bevorzugt

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung

Anna + Paul Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergereg SZ
Tel. 041 811 20 49
www.iberegereg.ch

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind mitverantwortlich für die Vorbereitung und Produktion der Menüs für den Mittagsservice im Restaurant Oval, helfen bei Grossbanketten mit und führen kleinere Anlässe selbstständig durch. Zudem gehört die Produktion der Menüs für die Logen während den Fussballspielen oder Gestaltung von Buffets zu Ihrem Aufgabenbereich.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, sind teamfähig und engagiert und sich selbstständiges Arbeiten gewohnt. Zudem sind Sie versiert in der modernen und variantenreichen französischen Küche und kochen gerne mit frischen Produkten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in 3 Schichten von 8.00 bis 17.00, 10.00 bis 19.00 oder 14.00 bis 23.00 Uhr. Bitte beachten Sie, dass die Ferien in den Zeiten zwischen den Fussballsaisons zu beziehen sind.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Taurò, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Wir suchen DICH!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Basel und St. Gallen. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritazza, Upper Crust und Montreux Jazz Coffee sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unsere moderne, bediente **Center Bar im Airside Center am Flughafen Zürich** suchen wir nach Vereinbarung:

**gelernte Servicefachangestellte m/w
&
einen Betriebsleiterassistenten m/w**

Für diese spannenden Funktionen erwarten wir:

- einige Jahre Berufserfahrung beziehungsweise Führungserfahrung in der jeweiligen Position
- eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage Woche)
- das Beherrschen der Deutschen Sprache sowie gute Kenntnisse in Englisch sind unerlässlich

Wir bieten:

- eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- mehrheitlich Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- zeitgemässe Entlohnung (13. Monatslohn ab dem 1. Tag)

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Angelika Baumann, Postfach 2472, CH - 8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84 angelika.baumann@ssp-ch.com

**Anzeigenschluss
verpasst?**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 27, inserta@htr.ch



Das komplett neu konzipierte Restaurant in Zug bietet eine faszinierende, authentische und gastronomische Erlebniswelt, welche sich der zentral-amerikanischen Küche verschrieben hat.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Küchenchef

(ca. 25 - 35-jährig)

Für diese Schlüsselposition stellen wir uns eine zapackende und motivierte Persönlichkeit vor, die es versteht, die gesteckten Ziele in die Tat umzusetzen und die Küchenbrigade kompetent zu führen. Eine fachliche Grundausbildung, Führungserfahrung und Konzepttreue sind für uns ein Muss.

Koch

(ca. 18 - 30-jährig)

Du bist motiviert, einsatzfreudig, sprichst gut deutsch und arbeitest gerne in einem trendigen Betrieb. Auch in hektischen Zeiten behältst du den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

**Servicefach-
angestellte**

(ca. 18 - 25-jährig)

Zur Ergänzung unseres jungen Serviceteams suchen wir eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit. Du beherrscht die deutsche Sprache, bist ein Teampoker und flexibel.

Auf deine schriftliche Bewerbung freut sich:

Fabian Weigelt,
Geschäftsführer, Restaurant Spago,
Bahnhofstrasse 12, 6300 Zug

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistent Rooms (w/m) - St. Moritz	Region Graubünden	J2896
Pächterpaar	Region Zürich/Schaffhausen	J2803
Filialleiter/in einer äusserst charmanten Pâtisserie-Boutique in Zürich-City	Region Zürich/Schaffhausen	J2696
Restaurant Manager (m/w)	Region Basel	J2772
Selbständiger Geschäftsführer	Region Bern	J2684
Geschäftsführer für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J2796
yes, you can!	Region Basel	J2676
Direktionsassistentin für 4*Designhotel (Kleinod) im Oberengadin	Region Graubünden	J2876
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J2677

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Marketing & Sales Assistent	Region Basel	J2808
Versicherungsfachleute gesucht	Region Basel	J2806
Assistentin Administration	Region Zürich/Schaffhausen	J2801
Sales Manager Hotel (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2775

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controller/Buchhalter Bern Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J2674
Leiter/in Finanzen / Controlling	Region Basel	J2683
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J2673
Fachverantwortliche/r Buchhaltung	Region Basel	J2781
Personalfachfrau/mann	Region Zürich/Schaffhausen	J2811
Assistent Personal Managerin	Region Zürich/Schaffhausen	J2802

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Tournaute für Réception & Service	Region Bern	J2794
Night Auditor (m) 40%	Region Ostschweiz	J2679
Réceptionistin	Region Bern	J2701
Front Office Manager	Region Bern	J2752
Mitarbeiter/in Empfang (Dauerstelle 80-100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2774
Receptionist/in Jahresstelle (Riederalp)	Region Oberwallis	J2895

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang m/w (Saanen 16 GM)	Region Bern	J2894

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B-Verantwortlicher für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie	Tessin	J2795
F&B Manager	Region Mittelland (SO, AG)	J2760

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Bern	J2690
Jungkoch (w/m) 100%	Region Bern	J2681
Jungkoch	Region Bern	J2764
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J2694
Chef de Partie Wintersaison	Region Oberwallis	J2686
Chef de Partie	Region Bern	J2693
Chef Entremetier	Region Zürich/Schaffhausen	J2758
Sous Chef	Region Bern	J2759
Sous Chef	Region Basel	J2761
Chef de Partie / Souschef	Region Basel	J2688
Commis de Cuisine	Region Bern	J2691
Junior Küchenchef	Region Zürich/Schaffhausen	J2798
Thaiko	Region Zürich/Schaffhausen	J2700
Chef Pâtissier w/m	Region Zürich/Schaffhausen	J2697
Küchenchef	Region Basel	J2747
Sous Chef	Region Graubünden	J2883
Küchenchef à la carte Restaurant	Region Zürich/Schaffhausen	J2887
Wir suchen einen Koch/Köchin für unsere Kindertagesstätte	Region Basel	J2753
Kreativer Sous Chef	Region Basel	J2888
Motivierter Jungkoch	Region Basel	J2889
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2892
Officemitarbeiter	Region Zürich/Schaffhausen	J2766
Chef de partie 100% (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2762
Küchenchef/in	Region Basel	J2765
Koch (m/w) fürs Frontcooking	Region Basel	J2768
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2771
Koch / Sous Chef (100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2778
Küchenchef	Region Zürich/Schaffhausen	J2809
Küchen-Chef	Region Mittelland (SO, AG)	J2793
Küchenchef	Region Zürich/Schaffhausen	J2804
Chef pâtissier m/w nahe Zürich in Jahresstellung	Region Zürich/Schaffhausen	J2816
Küchenchef m/w	Region Bern	J2869

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Alleinkoch	Region Bern	J2870
Commis de Cuisine / Demi Chef de partie 100% (w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2872
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2879
Commis de Cuisine 100% (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2875

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-Mitarbeiter (m)	Region Zürich/Schaffhausen	J2882
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J2782
Servicefachangestellte	Region Bern	J2780
Service-Mitarbeiter/in mit Charme	Region Bern	J2776
Servicefachangestellte (w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2675
Chef de Service	Region Zürich/Schaffhausen	J2800
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Bern	J2813
F&B Assistent/Chef de Service	Tessin	J2790
Servicefachangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J2792
Service-Mitarbeiter (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2880
Schwedinnen als Empfangsdame	Region Zürich/Schaffhausen	J2884
Serviceangestellte/r	Region Basel	J2769
Serviceaufhülle auf Abruf	Region Bern	J2695
Servicefachkräfte 100% (m/w) Saison und Festanstellung	Region Zürich/Schaffhausen	J2868
Serviceangestellte/r 50%	Region Basel	J2814
Restaurantassistentin	Region Zürich/Schaffhausen	J2807
Leiter/in Restauration 100%	Region Bern	J2682
Chef de rang	Region Zürich/Schaffhausen	J2810
Fachkraft Service - Verkauf-Service	Region Bern	J2878
Betriebsassistenten (m)	Region Zürich/Schaffhausen	J2867
Service-Mitarbeiter/in	Region Waadt/Unterwallis	J2874
Chef de rang (m/w)	Region Basel	J2773
Chef de Service	Region Basel	J2770
Betriebsleiter/in	Region Basel	J2767
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2893

Kinder/Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantsfachkraft m/w (REFA) BG 80-100%	Region Bern	J2812

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkäufer/in für Zürich und Luzern	Region Zürich/Schaffhausen	J2788
Verkäufer/in	Region Zentralschweiz	J2689
Lagermitarbeiter 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2890

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E ES
B348	Buffet, Küche, Zimmer	30	PT	per sofort	D J PT
B27	Chef de rang	45	I	per sofort	D F E
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	22	CH	per sofort	D F E
B332	Chef de Service, Betriebsassistent	29	CH	per sofort	
B337	Empfang/Réception/Administration	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B32	F&B, FO	41	I	per sofort	D F E
B346	Geschäftsführung/Administration	29	CH	per sofort	D F E ETW ES
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F E
B29	Hotelfachmann	28	D	ab sofort	D E F
B310	Kellner	27	F	per sofort	D F E
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D J E PT
B308	Koch	40	E	per sofort	D F E
B350	Küchenchef	41	CH	per sofort	D F I
B334	Küchenchef	52	CH	per sofort	D
B312	Küchenchef	41	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	D E
B313	Praktikum als Koch	22	CH	per sofort	D
B246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E ES
B134	Reservierung	27	CH	ab sofort	D E F J
B103	Restaurantfachfrau	29	D	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E S RU
B319	Rezeption/Administration/Assistenz Geschäftsleitung/HR	27	CH	per sofort	D F E
B344	Rezeption/Administration/Direktionsassistent	58	NL	per sofort	D F E NL
B338	Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess	33	UKR	per sofort	D E RU
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	D	per sofort	D F E TR
B64	Servicefachfrau	27	D	per sofort	D E
B341	Service oder Küche	41		per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats
 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
 3 Alter - Age
 4 Nationalität - Nationalité
 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

dolce vita – wo Genuss Grossgeschrieben wird 10 Wochen lang für CHF 25.00

Geniessen Sie das dolce vita 10 Wochen lang
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Für unser Berghaus Diavolezza auf 3000 m ü. M. suchen wir nach Vereinbarung in Jahrestelle einen

KÜCHENCHEF

Wenn Sie gerne in einem innovativen Team arbeiten, engagiert sind, Ihr Fach verstehen, über gute Deutsch- und Italienischkenntnisse verfügen, Führungsqualitäten besitzen und unter positivem Stress zusammen mit dem Team zu Höchstleistungen auflaufen können, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Berghaus Diavolezza, Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Valentino Besseghini, 7504 Pontresina, Tel. 081 839 39 00, berghaus.diavolezza@best.ch

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA
MUOTTAS MURAGL



2973-1528

Für unser neu renoviertes Restaurant an zentraler Lage in Laupen suchen wir eine/n

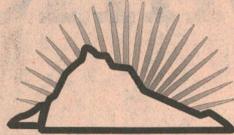
Geranten/Gerantin evtl. zur späteren Pacht

- Restaurant mit Sälli, ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer, ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek, 75 m²
- neu renovierte 3 1/2-Zimmer-Wohnung mit schöner Terrasse

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.
Tel. 032 391 99 81

2083-1457

Svizzera italiana



CONTINENTAL PARKHOTEL

Für die Sommersaison ab sofort bieten wir eine Stelle als

SERVICE MITARBEITER/IN

mit Berufserfahrung an

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind
Via Bastica 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

2085-1538

Aus- und Weiterbildung

**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**

Profittieren Sie von der Seminarvergünstigung* von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3 und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

GASTRO SUISSE
Gastro-Unternehmersausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

*Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt, unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

487-102



Catering and Restaurants at its best!

Für unser junges, dynamisches Gastronomieunternehmen im Fussballstadion St. Jakob Park in Basel suchen wir einen Teamplayer als

Pâtissier

Kreative Dessertträume und süsse Köstlichkeiten aller Art sind für Sie nicht bloss Beruf, sondern Leidenschaft?

Sie besitzen raffinierte und pfiffige Ideen, sind kreativ und möchten Ihre bisherigen Erfahrungen unter Beweis stellen und weiterentwickeln?

Wünschenswert ist eine Ausbildung als Pâtissier oder Konditor/Confiseur. Eine gepflegte Erscheinung ist für Sie selbstverständlich.

Herzlich willkommen bei Berchtold Catering AG!

Bei uns erhalten Sie die Möglichkeit, Anlässe in und ausser Haus für bis zu 2000 Personen hautnah kulinarisch mitgestalten zu können.

Unser Patisserie-Angebot ist von höchster Qualität und Kreativität geprägt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretsch
St. Jakobsstrasse 395
4052 Basel
Tel. 061 375 11 63

2969-1535

Stellenvermittlungen

DOMINO GASTRO
Personal - Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

484-305

Stellengesuche

Stellengesuch als Koch

Stelle als: Chef de Partie
Ort: Wallis, Waadt, Genf
Zenhäusern Philippe
Hotel Walliserhof
3944 Unterbäch
Tel. 079 244 74 88

2089-1524

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinung möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

- Ausgabe: Nr. 27/28/2009
- Erscheint: 2. 7. 2009
- Anzeigenschluss: Mo. 12.00 Uhr 29. 6. 2009

Doppelnummer

Nr. 29/30/2009
16. 7. 2009

Doppelnummer

Nr. 31/2009
16. 7. 2009

Nr. 32/2009
30. 7. 2009

6. 8. 2009
3. 8. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.