

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 40

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: 16.07.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 40 / 1. Oktober 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Jobs wo Freud mached!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

**Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue**

Online unter
www.hoteljob.ch

**GASTRO SUISSE
JOB SERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR SUCHEN?

Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	2
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	5
Marché international	8
Demandes d'emploi	8

G&P Cruise Hotel Management GmbH
Ein Unternehmen von Gsell & Partner

Die G&P Cruise Hotel Management GmbH ist ein expandierendes und persönlich geführtes Unternehmen und bietet seinen Mitarbeitenden neben attraktiven Anstellungsbedingungen eine individuelle Betreuung sowie Schulungs- und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb der Firma.

Die Gesellschaft zeichnet im Jahr 2010 für den Hotel- und Restaurantbetrieb auf zwanzig 4*-Flusskreuzfahrtschiffen und einem 5*-Luxus-Flusskreuzfahrtschiff verantwortlich. Die topmodernen Schiffe (Baujahre 2003-2009) sind an verschiedene Tour Operators verchartert und sind mit je ca. 170-190 Gästen zwischen Amsterdam und dem Schwarzen Meer im Einsatz.

Durch die weitere Expansion sind im Head Office Luzern folgende Positionen in Planung:

HR ASSISTANT mit Schwerpunkt internationales Recruiting

Erfahrung in der Hotellerie sowie im HR-Bereich, fundierte Erfahrung im Recruiting, sehr gute EDV- und Sprachkenntnisse (D/E);

OPERATION ASSISTANT

Erfahrung in Hotellerie/Controlling/F&B, überdurchschnittliche EDV-Kompetenz, sehr gute Sprachkenntnisse (D/E).

Gefragt sind Bewerbungen von weltoffenen Hotelprofis (Schiffserfahrung von Vorteil) mit natürlicher Sozialkompetenz, Kommunikationsstalent, unternehmerischem Denken, hoher Selbstständigkeit und Eigenverantwortung. Sie bringen Flexibilität betreffend Einsatzezeiten und kurzen Auslandseinsätzen in Europa mit, haben Freude an der Arbeit in einer turbulenten und ungewöhnlichen Branche und sind begeistert für eine EXZELLENTHE Hotellerie.

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Ihre komplette schriftliche Bewerbung (inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzadressen) senden Sie bitte an:
G&P Cruise Hotel Management GmbH
Barbara Kress, Brünigstrasse 20, CH-6005 Luzern
urs.gsell@gsellundpartner.ch - www.gsellundpartner.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die Wiedereröffnung des neu konzipierten

Café Schurter

Niederdorfstrasse 90, 8001 Zürich
suchen wir per Mitte November 2009 eine

Cafeterialeitung (w/m)

Wir wenden uns an eine/n jungel/n, dynamisch/n und motiviert/n Gastgeberin, welche/s sich dem frischen und modernen Konzept annimmt und es zu einem neuen Trendplatz in Zürich führt.

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet als Cafeterialeiter/in umfasst hauptsächlich die Umsetzung des neuen Konzepts des Café Schurter, die aktive Mitarbeit an der Front, das Erstellen der Einsatzpläne und das Führen und Schulen der Ihnen unterstellten 3 Mitarbeitenden sowie die Erledigung diverser administrativer Arbeiten. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften verantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine/n teamfähigen, dienstleistungsorientierten/n und belastbaren/n Gastgeberin, welche/r Freude an der Mitentwicklung dieses Projekts hat. Sie verfügen über eine Ausbildung im Gastgewerbe sowie mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Funktion. Zudem sind Sie innovativ und offen für Neues. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag jeweils von 07.00 - 16.30 Uhr, sind aber jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen 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 Taurio, Leiterin Personaldienst senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Diätküche

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkosten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem unterstützen Sie den Leiter der Diätküche und übernehmen seine Aufgaben während seiner Abwesenheit. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihrer Fähigkeiten ein und fördern sie. Im Weiteren sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden.

Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtig ist uns auch Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel) und Sie arbeiten gerne an Wochenenden.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch

**UniversitätsSpital
Zürich**

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wird unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wird mit neuen Räumen ergänzt und steht ab Dezember 2009 zur Verfügung.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine(n)

Assistant/e Chef de Service Stv. Serviceleiter/In

(Vollzeit, Ganzzahresstelle)

Dienstleistung ist Ihre Passion und Sie haben sehr grosses Interesse an Tafelkultur, erlesenen Weinen und feinen Speisen. Sie wollen Führungserfahrung sammeln und sind sehr gerne Vorbild. Die Serviceleitung zählt auf Ihre tatkräftige Unterstützung und vertraut Ihnen spannende Projekte wie auch die Führungsaufgabe in deren Abwesenheit an. Sie verfügen über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung, legen einen aussagekräftigen Leistungsausweis vor und sind flexibel. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung.

Details zu den jeweiligen Stellen finden Sie unter www.eden-spiez.ch (Rubrik Service/Stellenangebote). Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hoteller und Gastgeber.

Restaurations- fachfrau/mann

(Vollzeit oder Teilzeit, Ganzzahresstelle)

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind flexibel und belastbar. Ob à-la-carte, Bar- oder Bankettservice, Sie fühlen sich überall wohl und suchen eine Herausforderung mit Entwicklungspotential. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Servicefachkraft und haben schon erste Erfahrungen gesammelt. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie gute Kenntnisse der englischen Sprache sind Voraussetzung. Französischkenntnisse von Vorteil.

EDEN

**RAUM
ZUM SEIN**

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

City Weissenstein ***

Das Businesshotel CITY WEISSENSTEIN***QQ im Zentrum der Stadt St. Gallen bietet seiner internationalen Geschäftskundschaft und Städtereisenden nicht nur 33 moderne und geschmackvoll eingerichtete Zimmer und Appartements, sondern eine gelebte Gastfreundschaft und Herzlichkeit – seit Jahren das Erfolgsrezept.

Wir suchen nach Überleinkunft eine/einen motivierte(n)

Chef de Réception/Administration mit Führungserfahrung

Sind Sie eine herzliche, charmante und offene Persönlichkeit, die über eine fundierte Ausbildung (Kaufmann/Kauffrau) verfügt und in ihrem bisherigen Werdegang mehrere Jahre Réceptions-Erfahrung vorweisen kann? Sind Sie es gewohnt, exakt und selbstständig zu arbeiten sowie Verantwortung und Führungsaufgaben zu übernehmen? Behalten Sie auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf? Ist Deutsch Ihre Muttersprache und Sie beherrschen Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil) in Wort und Schrift?

Ja? Dann senden Sie uns heute noch Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Es erwartet Sie eine vielseitige Position, in welcher Sie täglich Ihre Freude im Umgang mit den Gästen leben können, Ihr 4-köpfiges Team führen und motivieren und als zielstrebige Person im Betrieb mitwirken. Bei Eignung und Interesse Mitarbeit bei Marketing-Aufgaben.

Wir freuen uns, Sie kennenlernen zu dürfen.

Ursula Frei
Hotel City Weissenstein***QQ
Davidstrasse 22-24, 9000 St. Gallen
info@cityweissenstein.ch Tel. +41 (0)71 228 06 28
www.cityweissenstein.ch



Die SV (Schweiz) AG baut ihr Geschäftsfeld Hotel weiter aus und eröffnet im März 2010 das zweite Courtyard by Marriott Hotel in Basel/Pratteln. Das Hotel ist Teil des Grossprojekts «aquabastile» und spricht mit seinem Konferenz- und Bankettbereich sowie dem direkten Zugang zu 13 000 m² Bäderlandschaft sowohl Businessgäste als auch Individualreisende an.

Die Marke Courtyard by Marriott ist preislich in der gehobenen Mittelklasse angesiedelt. Die Hotels sind insbesondere auf Geschäftsreisende ausgerichtet und zeichnen sich durch überdurchschnittliche Funktionalität aus. Mit inzwischen über 850 Häusern weltweit ist Courtyard by Marriott zu einer führenden Marke in seiner Kategorie avanciert.

Für die Neueröffnung im März 2010 sind folgende Vakanzen per **1. Januar 2010** zu besetzen:

Front Office Manager

Event Manager

Küchenchef

Executive Asst. HR/Acc.

Die Stellenbeschreibungen sowie die Anforderungsprofile dieser Positionen finden Sie unter [www.sv-group.com/SV_Schweiz/Jobs/Jobs/Courtyard by Marriott](http://www.sv-group.com/SV_Schweiz/Jobs/Jobs/Courtyard%20by%20Marriott)

Wir bieten

- Einstieg in eine der besten Hotelketten der Welt
- Positionierung und Aufbau einer neuen Hotelmarke in der Nordwestschweiz
- Abwechslungsreiche und aufstrebende Aufgabenstellungen
- flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- gezielte Aus- und Weiterbildungsprogramme

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Caroline Francotte, Human Resources Consultant Hotel,
Telefon +41 43 814 14 70,
E-Mail: caroline.francotte@sv-group.ch

Starten Sie Ihre neue Herausforderung und senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

SV (Schweiz) AG
Caroline Francotte
Human Resources Consultant Hotel
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1

managed by SV



EINSTEIN ST. GALLEN ***
CONGRESS HOTEL SPA

Unser neues Einstein Congress im Herzen der Altstadt von St. Gallen ist eröffnet und bildet zusammen mit unserem Einstein-Hotel einen neuen Anziehungspunkt in der Ostschweiz. Zur Führung unserer Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Réception (D/E/F)**Chef de Service (D/E)**

Gastorientierte Persönlichkeiten mit **fundierter Berufsausbildung und Weiterbildung in den entsprechenden Bereichen und mehrjähriger Erfahrung** in ähnlichen Funktionen in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie finden bei uns ein spannendes und abwechslungsreiches Umfeld. Zu Ihren Stärken gehören Führungsqualitäten, Professionalität, Selbstständigkeit und Einsatzbereitschaft.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG
Frau Beatrice Kayar
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 37, beatrice.kayar@einstein.ch



Bernhard und Marianne Spori-Beutler

3715 Adelboden

Telefon 033 673 21 41

www.hahnenmoos.ch / spori@hahnenmoos.ch

Wir brauchen Verstärkung

ab Mitte Dezember 2009

Servicemitarbeiter/in
Barmaid an der Schirmbar
Buffetmitarbeiter/in Restaurant
Koch/Köchin
Mitarbeiter/in Self-Service

Wohnort Hahnenmoos ist Voraussetzung. Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein vergünstigtes Skiabüro und allem voran eine erlebnisreiche Wintersaison.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Unterlagen und rufen Sie uns an. Gerne zeigen wir Ihnen unseren Betrieb an Ort und Stelle

Adelboden-Lenk... dank!

Wintersaison 2009/10 in Davos!

reStaurant
Spina

Anders als die Anderen
Ambiente: ungezwungen, locker
Küche: frisch, authentisch
Bist Du auf dem Weg zum Gipfel? Wir sind die richtige Adresse für einen Saisonstopp. Das Restaurant Spina ist keine typische Verpflegungsstation für Skifahrer, wir bieten mehr... Deshalb brauchen wir aussergewöhnliche Persönlichkeiten welche mit uns die Gäste verwöhnen.

Service & Küchen Praktikant/in

Jungkoch f/m

Küchenhilfe & Studenten

Die Pistenflitzer verpflegen wir mit hausgemachter Pasta und delikaten Saucen, am Abend genießen unsere Gäste mehrgängige Gourmetmenüs. Vom Amuse-bouche bis zum Zinestern, wir stellen alles selber her (nur 3 Abende geöffnet!)
Telefon: 081 420 31 01
Schriftliche Bewerbung mit Foto an
Restaurant Spina, Susanne Pfister,
Spinerstrasse 9, 7277 Davos Glaris
restaurant@spina-davos.com

Hoteldirektorin
gefunden
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service/Stellvertretender Geschäftsführer (m/w)

Sie übernehmen die Stellvertretung des Geschäftsführers bei dessen Abwesenheit. Sie sind verantwortlich für Ihr Serviceteam und mitverantwortlich für das aufmerksame Verwehren und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie haben Eigeninitiative, verfügen über ein gepflegtes Auftreten, arbeiten gerne selbstständig in einem gut frequentierten Lokal und behalten auch in hektischen Zeiten die Ruhe. Zudem sprechen Sie fließend Deutsch. Mündliche Kenntnisse der italienischen Sprache sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier:

Valentino Gastronomie AG, Frau Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham, Telefon 041 725 29 00,
E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

Weitere interessante Stellen unter: www.vgag.ch

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar**sucht die neue Herausforderung ab 2011!**

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Organisationstalent sucht per Anfang 2011 oder nach Vereinbarung in der Nordwestschweiz einen umsatzstarken Hotelbetrieb im Pacht- oder Mietverhältnis. Wünschenswert wäre ein Ganzjahresbetrieb mit ca. 3-4 Mio. Fr. Umsatz. Bevorzugt wird ein gut frequentiertes 3***- oder 4***-Ferien- oder Businesshotel mit ca. 50-70 Zimmern, verbunden mit einer starken Restaurations- und Bankettfähigkeit. Bevorzugte Lage in den Kantonen AG/BS.

Umsatzstarkes 3*- oder 4***-Hotel im Pacht- oder Mietverhältnis**

Eine erfolgreiche berufliche Karriere, verbunden mit entsprechender Erfahrung und Praxis in der 3***- sowie 4***-Hotellerie, zuletzt als langjähriger Pächter eines 3***-Business-Hotels, wird vorgewiesen. Hohe Belastbarkeit und Führungsstärke, verbunden mit der Flexibilität und Erfahrung im Umgang mit einer internationalen Kundschaft sowie die entsprechenden Umgangsformen, sind selbstverständlich.

Erste Kontaktaufnahme ist erbeten unter Chiffre 326-92 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



CASINO KURSAAL
INTERLAKEN

Wer sind wir

Wir sind ein führender Kongress-, Bankett- sowie Unterhaltungsbetrieb der Schweiz. Wir bieten viele nostalgische und moderne Säle für bis zu 1300 Personen inmitten der imposanten Bergwelt des Berner Oberlandes. Nebst zwei Restaurationsbetrieben betreiben wir ein Spielcasino Typ B. Wir sind das einzige Schweizer Mitglied der «Historic Conference Centres of Europe» (HCCE), eine exklusive Vereinigung von historisch bedeutenden und einzigartigen Kongresszentren Europas. Ausserdem sind wir seit 1999 ISO 9001 zertifiziert.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir eine/n

Sous-chef Kongress und Catering (100%)**Ihr Profil**

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre mit entsprechender Berufserfahrung.
- Sie sind eine offene, initiative sowie kommunikative Persönlichkeit und verfügen über eine schnelle Auffassungsgabe.
- Sie sind kreativ und lieben es, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Ihre Aufgaben

- Sie vertreten und unterstützen unseren Küchenchef.
- Sie erarbeiten zusammen mit dem Küchenchef und dem F&B-Manager verschiedene Konzepte für Anlässe im Haus sowie externe Caterings.
- Für Sie sind gastronomische Veranstaltungen bis 1300 Personen kein Problem.
- Sie sind zusammen mit dem Küchenchef verantwortlich für die Umsetzung der HACCP im gesamten Betrieb.
- Sie unterstützen unsere Küchenbrigade in unseren À-la-carte-Restaurants und stehen ihnen beratend zur Seite.
- Sie helfen mit, unsere Abläufe in der Küche permanent zu optimieren.
- Sie sind zusammen mit dem Küchenchef für die Kalkulation der Wareneinsätze verantwortlich.
- Sie sind bei Anlassbesprechungen mit unseren Kunden dabei.
- und Vieles mehr.

Wir bieten

- eine herausfordernde Arbeit in einem sehr abwechslungsreichen Betrieb;
- permanente Aus- und Weiterbildung;
- ein gastronomisch vielseitiges Angebot.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Casino Kursaal Interlaken AG
Emanuel Müller, F&B-Manager
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken

E-Mail: e.mueller@casino-kursaal.ch
Internet: www.casino-kursaal.ch
Telefon: 033 827 61 34



Im Rahmen der weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir eine/n

Confiseur/in

Hauptaufgaben

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld und bei spezifischen Anlässen kreieren Sie frische Biscuits- und Schokoladespezialitäten. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe repräsentieren Sie sinnbildlich unser Unternehmen und unsere sprichwörtliche Qualität.

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Als kommunikative Persönlichkeit lieben Sie den Kontakt mit Menschen aller Altersgruppen. Sie identifizieren sich mit unseren Werten und leben diese vor. Ihre Freude am Schönen und Echten, gepaart mit Ihrer Kreativität und Ihrer zuverlässigen Arbeitsweise spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an. Sie sind beseelt vom Willen, unseren kleinen und grossen Kunden Freude zu bereiten.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und einige Jahre Berufserfahrung, die Fähigkeit, aus edlen Rohstoffen kleine Kunstwerke herzustellen, sowie mit Menschen in kleinen und grösseren Gruppen einfühlsam und freudvoll zusammenzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen

eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe mit Raum für Kreativität und Eigeninitiative.

Rita Jutzi, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 02 66).

KAMBLY SA

Spécialités de Biscuits Suisses

3555 Trubschachen

bewerbungen.trubschachen@kambly.ch

www.kambly.ch



Grand Resort Bad Ragaz GaultMillau Hotel des Jahres 2009

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Well-being & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für unser Gourmetrestaurant Äbtestube – unter der Leitung von Herrn Roland Schmid – mit 17 Punkte Gault Millau suchen wir ab **1. Dezember 2009** einen

Chef de Partie

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre
- Erfahrung als Chef de Partie auf verschiedenen Posten
- Erfahrung in der kreativen Spitzengastronomie
- Flexibel und serviceorientiert
- Teamfähig, loyal und belastbar
- Unternehmerisches Denken

Ihre Hauptaufgaben

- Selbstständiges Führen eines Küchenpostens
- Umsetzung des Speisekonzeptes
- Sicherstellung der Konstanz und Qualität der Speisen
- Umsetzung und Überwachung des Hygienekonzeptes



Herr Martin Hefti, Personalleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen gerne zur Verfügung unter Telefon 081 303 27 22 oder Email hotel-karrieren@resortragaz.ch.

Weitere Stelleninserate finden Sie unter: www.resortragaz.ch (Rubrik «Karrieren»)

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

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.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Key West

Max Högger-Strasse 82, 8098 Zürich

suchen wir per 01. November 2009 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Organisation der gesamten Küche, die Planung und Kalkulation der Menüs, die Produktion der frischen und saisonalen Tagesspezialitäten sowie diverser Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernehmen Sie für die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden und die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte Fach- und Führungsperson mit entsprechender Ausbildung sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein, welche bereits Erfahrung in ähnlicher Position besitzt. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 06.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Tel. 041 669 12 42
Fax 041 669 12 76
E-Mail: posthuis@gmx.ch
CH-6068 Melchsee-Frutt

Für kommende Wintersaison Mitte Dezember 09 bis Mitte April 2010 brauchen wir Verstärkung:

2 Restaurationsfachfrauen sowie Saaltöchter

Sind Sie motiviert, flexibel und verfügen über Berufserfahrung, dann rufen Sie uns an.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Wir erwarten: exaktes und teamfähiges Arbeiten.

Kost und Logis im Hause

Familie Rohrer-Elmiger

041 669 12 42

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Chesa Grischuna

Das originelle Bündner Kleinhotel im Herzen von Klosters mit A-la-carte-Restaurant und kreativer Frischmarktküche (13 GaultMillau-Punkte) zählt zu den führenden und beliebtesten Häusern in der Ferienregion Klosters.

Wir suchen

von Anfang Dezember 2009 bis Mitte April 2010

Chef de partie Gardemanger/Entremetier

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

ROMANTIK HOTEL CHESA GRISCHUNA

CH-7250 Klosters

Tel. +41 81 422 22 22, Fax +41 81 422 22 25

www.chesagrischuna.ch

hotel@chesagrischuna.ch



Golf & Bad Alvaneu

Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 Meter über Meer im Albulatal liegt Alvaneu Bad. Die Landschaft ist lieblich, das Klima mild. Hier entstanden in den vergangenen Jahren einer der schönsten 18-Loch-Golfplätze der Alpen, ein Heilbad mit Wellnessanlage inklusive zwei Restaurationsbetrieben.

Für die vielfältige und herausfordernde Aufgabe der Betriebsführung des Golfplatzes, des Bades und der beiden Restaurationsbetriebe suchen wir per 1. Januar 2010 eine(n)

Geschäftsführer(in)

Ihre Aufgabe: Direkt dem Golfclub-Präsidenten unterstellt, führen Sie diese vielseitigen Dienstleistungsbereiche ziel- und teamorientiert. Sie sind verantwortlich für die administrative, personelle sowie organisatorische Führung des Golf- und Badebetriebes mit 60 Angestellten inkl. Restaurationsbetriebe.

Ihr Profil: Diese Funktion bedingt eine betriebswirtschaftliche Aus- oder Weiterbildung. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung, im gepflegten Umgang mit Gästen und im gastronomischen Bereich. Gute Sprach- und Golfkenntnisse sind von Vorteil. Sie bringen vor allem organisatorisches Flair für einen vielseitigen, teilweise hektischen Betrieb mit.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Hans Christoffel, Präsident Golfclub Alvaneu Bad
Obere Strasse 19, 7270 Davos Platz
christoffel@datacomm.ch, Telefon 081 413 33 74

JUNGFRAUBAHNEN

Das Bergrestaurant First (2200 m ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First.

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per **1. November 2010** (Betriebszeit Mitte Mai bis Ende Oktober sowie Mitte November bis Mitte April) eine dynamische Persönlichkeit als

Pächter Bergrestaurant First

Arbeitsort Grindelwald-First

Der Restaurationsbetrieb umfasst ein bedientes Restaurant (140 Plätze), ein Selbstbedienungsrestaurant (200 Plätze), eine grosse Sonnenterrasse (300 Plätze) sowie diverse Säle (20–100 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet rund 90 Personen (Mehrbettzimmer) eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Sie bringen ausgewiesene **unternehmerische** und **gastronomische Fähigkeiten** sowie **Führungserfahrung** in ähnlicher Stellung mit. **Gute Sprachkenntnisse (D/E/F)** sind für die Gastgeberrolle und Repräsentationsaufgaben eine wichtige Voraussetzung.

Reizt Sie die Herausforderung unseren internationalen Gästen eine **qualitativ hochstehende Gastronomie** bieten zu können? Zeichnen Sie sich durch **Belastbarkeit**, **Durchsetzungsvermögen** und Ausdauer aus, und sind Sie an einem langfristigen Mietverhältnis interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

Jungfrau Bahnen, Personalabteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: Christoph Egger, Leiter Firstbahn, Telefon 033 828 77 01

AG

Verkaufs-Verantwortlicher

Sie sind eine Verkaufspersönlichkeit mit entsprechendem Leistungsnachweis und bringen Führungserfahrungen mit. Sie sind für die Gewinnung von Neukunden zuständig und betreiben aktive Marktteobachtung. Ihr Ziel ist es, die vereinbarten Akquisitionsziele zu erreichen sowie die Leistungen und das Image der Unternehmung bei potentiellen Kunden zu fördern. Sie sind belastbar, phantasievoll, begeisterungsfähig, redigewandt und sattselt in der Korrespondenz.

Leiter Gastronomie

Sie führen den Bereich Gastronomie verantwortungsbewusst, dynamisch und erfolgsorientiert. Die Erreichung der Umsatz- und Ertragsziele sowie die Betriebsbereitschaft stellen Sie sicher. Zudem tragen Sie die selbständige unternehmerische Gesamtleitung des anvertrauten Führungsbereichs von 25 Mitarbeitenden und leben einen vorbildlichen Kundenservice vor. Sie sind eine positive und initiativ Führungsperson mit einem klaren und transparenten Kommunikationsstil.

Sous Chef

Als Sous Chef trainieren Sie unsere Küchenbrigade von ca. 40 Mitarbeitern und führen Sie als Vorbild. Sie sind eine Leaderfigur im Tagesgeschäft des ganzen Food-Bereiches. Durch Ihre solide Ausbildung sowie durch Ihre Karriereplanung besitzen Sie die nötigen Fachkenntnisse und Sozialkompetenz. Mit Erfahrungen als Sous Chef oder mehrjähriger Erfahrung als Chef de Partie sind Sie der ideale Crack für unser Küchenteam.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter
www.activegastro.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an:
Active Gastro Eng GmbH, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich
oder an r.eng@activegastro.ch.

DER TEUFELHOF BASEL**Das Kultur- und Gasthaus**

Unser Haus umfasst ein Kunsthotel und ein Galeriehotel mit insgesamt 33 Zimmern, ein Feinschmecker-Restaurant, eine Weinstube, ein Café und eine Bar, ein Kleintheater sowie einen Wein- und Spezialitätenladen.

Die Zielsetzung unseres Hauses ist es, Neugier zu wecken sowie Vermittler zu sein zwischen Persönlichkeiten und deren Qualitätsprodukten und unseren Gästen. Dies sowohl auf dem Gebiet der Gastronomie als auch auf dem des Theaters und der bildenden Kunst.

Zur Ergänzung unseres Bildlängigen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgeschlossene/n

RESTAURATIONSFACHFRAU/FACHMANN

- Sie sind jung und motiviert. Ihr Auftreten ist sympathisch und gepflegt
- Sie haben die erforderliche Lehre abgeschlossen
- und freuen sich unsere Gäste in den beiden Restaurants zu verwöhnen (Gourmetrestaurant "Bel Etage" und unsere Weinstube)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten ist vorhanden
- Gute mündliche Sprachkenntnisse in D, E und F runden Ihr Profil ab

Haben wir Ihr Interesse geweckt und können Sie sich vorstellen in unserem jungen Team mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Kontaktperson: Herr Christian Ballmer, Leiter Hotellerie
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel - www.teufelhof.com

HOF MARAN**Arosa*** Golf- & Sporthotel**

Unser gepflegtes 4*-Hotel mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitäten-restaurants liegt auf einem Sonnenplateau inmitten des imposanten Alpenbergkranzes von Arosa.

Für die bevorstehende Wintersaison 2009 suchen wir noch folgende Fachkräfte, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben:

Réception: Réceptionist/in
(nur mit Fidelio-Kenntnissen)

Service: Chef de Service
Stv. Chef de Service
Chefs de Rang
Commis de Rang

Küche: Commis de Cuisine

Herr Thomas Häring gibt Ihnen gerne auch telefonische Auskunft über den vielseitigen Betrieb. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Bewerbungen an:

Golf- & Sporthotel Hof Maran
Thomas Häring
Direktor & Gastgeber
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel. 081 3785151

Fax: 081 3785100

E-Mail: hotel@hofmaran.ch

www.hofmaran.ch

Arosa

Q

FAMILYCARE & COMPANY**Ehepaar gesucht**

In privaten Villenhaushalt an den Bodensee wird in dauerhafter Vertrauensstellung gesucht:

Koch oder Köchin 80 - 100%

welche auch in der Lage sind, die Instandhaltung der technischen Einrichtungen und des Gartens zu unterstützen, sowie eine

Hausangestellte 50-100%

für Service und diversen Hausarbeiten. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbständig. Sind sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Lebenszeugnis an folgende Adresse: Eine Dienstwohnung ist vorhanden.

Martina Kurth

Personalvermittlung für Zuhause

Meiersmattstr. 4-15, 6043 Adligenswil

Tel. 041 372 16 76

m.kurth@familycarecompany.com

www.familycarecompany.com

**Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur.**

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten A-la-carte-Service (Gilde-Betrieb).

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen aufgestellten

Chef de Partie Tournant
sowie

Chef Gardemanger

in Jahresanstellung.

Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zollhaus
Heinz und Iris Frutiger
Malixerstrasse 1

CH-7000 Chur

Tel. 081 252 33 98

www.zollhaus-chur.ch



Am Sonnenhang in Engelberg
das Bergrestaurant Ristis
in kurzer Zeit erreichbar vom Tal
Gesucht per Dezember 2009 oder nach
Vereinbarung

Koch (m/w) mit Erfahrung

(Saison- oder evtl. Jahresstelle)

Ihre Aufgabe: - Korrektes Zubereiten, Anrichten und Ausgeben von warmen und kalten Speisen im A-la-carte-Bereich wie auch bei Grossanlässen
- Tatkräftige Unterstützung der Küchenleitung

Wir erwarten: - Eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Innovatives und kreatives Denken
- Abenddienstensatz bei den Abendanlässen

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz mit zeitgemässer Entlohnung.

Wenn Sie angesprochen sind, rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung.

T. u. HP. Feierabend-Matter, 6390 Engelberg

Tel. 041 637 1483, www.ristis.ch

Sommerau-Ticino**Hotel-Restaurants-Catering
Dietikon-Zürich**

sucht per sofort oder n. Vereinb.

Koch/Tournant (m/w)

für unser südlich-ländliche, kreative Küche. Menüs, à-la-carte, Bankette, Partyservice, also abwechslungsreiche Aufgaben in unserer mediterranen und Schweizer Kulinarik. Eine nicht alltägliche kreative Karte, sehr individuelle Bankette, ein grosser Cateringbereich fordern und fördern die Erfahrung, Einsatzwillen und Selbstständigkeit bringen Ihnen aber viel Erreichtes, nebst einer erstklassigen Referenz. Aus- und Weiterbildung ist uns wichtig, auch Ihre eigene. Teamarbeit und Lehrlingsbetreuung sind unser Credo. Geboten wird ein attraktiver, intensiver, ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem modernen Tessiner Familienbetrieb mit 180 Betten, div. Restaurants, Bar, Bankett- und Seminarmöglichkeiten, Cateringangebot. Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

Hotel-Restaurant SOMMERAU-TICINO
Personalverwaltung, Beatrice Zanon
Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon-Zürich

www.sommerau-ticino.ch



Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fuss der Eigornwand, vor einer der imposantesten Bergkulissen der Welt arbeiten?

Ab kommender Wintersaison haben wir noch folgende Stellen frei (bis Oktober 2010)

Chef de Partie

Interessante und vielseitige Tätigkeit in regem Betrieb mit A-la-carte-Restaurant Föhrenstube (auserlesene Berner Küche), Cava (Fondue-Spezialitäten), Gaststube und Derbystube

Restaurationstochter/Kellner

(mit Erfahrung) für unser Restaurant Föhrenstube Betreuen und verwöhnen Sie gerne unsere internationalen Gäste? Sprechen Sie gut Deutsch und Englisch?

Hostess für Hotelbar (nur Wintersaison)

Haben Sie gerne Kontakt mit Gästen aus aller Welt und verfügen über einige Serviceerfahrung? Als Hostess begleiten Sie auch unsere internationalen Gäste zum Schlitteln und Curling-plausch!

Nachtportier

Für Reinigungsarbeiten, Portierdienste, Bedienung des Telefons und Nachtglocke. Sprachen: Gute Verständigung in Englisch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Derby Hotel Grindelwald

Frau Christiane Märkle oder Frau Liselotte Schmied

E-Mail: derby@grindelwald.ch

Fam. P. Märkle-Bischof • CH-3816 Grindelwald • Tel. +41 (0)33 854 54 61
Fax +41 (0)33 853 24 26 • www.derby-grindelwald.ch • derby@grindelwald.ch

**HERZLICH WILLKOMMEN!**

Teamwork ist die Basis unseres ****Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café-Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m² grossen Wellnessoase mit Hamam (450m²) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten. Für die kommende Wintersaison suchen wir SIE!

RESTAURATIONEN, LA SCALA UND CAFE+BAR

Als Restaurantfachfrau/-mann verfügen Sie über Gastgeber-Flair und Verkaufstalent und lieben es, die Gäste zu verwöhnen und zu begeistern.

KÜCHE

Als Chef Pâtissier (mit einigen Jahren Erfahrung; als Jahresstelle) sind Sie für die „süssen Versuchungen“ unserer Gäste zuständig und werden dabei von einem Commis de cuisine unterstützt. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ebenfalls noch einen Chef de partie.



Fühlen Sie sich von unseren Jahres- oder Saisonstellen angesprochen?

Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto) - unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?

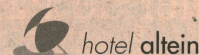
Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt

CH-7078 Lenzenerheide

Tel.: +41 81 383 25 25

e-mail: direktion@schweizerhof-lenzenheide.ch

www.schweizerhof-lenzenheide.ch



Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderkrippe für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 2009/10 dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Servicemitarbeiter/in**Barmitarbeiter/in****Bademeister****Saalmitarbeiter/in****Raumpflegerin**

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein

Dominik Stalder, Direktor

7050 Arosa

Tel. 081 377 31 51

Fax 081 377 45 75

www.hotel-altein.ch

info@hotel-altein.ch

Arosa

Q

**HOTEL SCHLOSS
WARTENSTEIN
BAD RAGAZ/PFÄFERS**
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung
Küchenangestellten
für Office und Rüsterei
Zimmermädchen
Wäscherei und Zimmer
Weitere Informationen erhalten Sie unter
Telefon 081 302 40 47.

Löwen
Zugerstrasse 1, 6340 Sihlbrugg
Telefon 041 761 10 55
restaurant@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

Commis, Chef de Partie
(18 - 30-jährig)
Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, stellen wir uns eine motivierte, qualitätsbewusste, flexible und gepflegte Persönlichkeit vor, mit Liebe zum Detail und kreativen Ideen. Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann sind Sie in unserer jungen Küchenbrigade genau die richtige Person! Logiemöglichkeit vorhanden.
Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.

THE RUSTICO HOTEL
Restaurant & Bar

the enchanting hotel in Klosters.....
Für die Wintersaison 2009/10 von Mitte Dezember bis Ende März suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Positionen:
Küche:
Asian-Spezialitäten Sous-Chef:
Für Japanese, Thai, Chinesische cuisine, English speaking m/w
Commis de Cuisine für kalte Küche/Pâtisserie
Asian-Gourmet-Restaurant:
Servicefachangestellte m/w, E/D
Wir freuen uns, auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) per Post oder per E-Mail z.H. Herr Albert Thöny,
The Rustico Hotel
Landstrasse 194, CH-7250 KLOSTERS PLATZ
Telefon 081 410 22 88, Fax 081 410 22 80
info@rusticohotel.com, www.rusticohotel.com

E Job im Schnee, was wotsch no mehl!
Berggasthaus Gobeli an der Rinderberg-Skipiste 1500 m ü. M., 3770 Zweisimmen. Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gästebetten sucht für Wintersaison 09/10 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter/innen
Servicefachangestellte und Kellner
Selbständige Führung einer Servicestation mit Inkasso, auch A-la-carte-Service, sprachkundig
Jungkoch oder Köchin
mit abgeschlossener Lehre, pflichtbewusst und anpassungsfähig in kleinem Team. Eintritt Dezember. Wir bieten gute Entlohnung, Kost und Logis im Haus. Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:
Fam. Hans Wagner, Schmiedengasse 1, 3377 Walliswil Wangen, Tel. & Fax 032 631 21 74, www.gobeli.ch

hotel valaisia
Wallis-Valais
**CRANS-MONTANA
HOTEL VALAISIA**
Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit Hotelbar, Cafeteria und Wellness-Zentrum suchen wir für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:
Sous-Chef und Commis de cuisine
Anfangsreceptionistin D/F
Bardame D/F (auch Anfängerin)
Servicemitarbeiter/in D/F
Wellnessmitarbeiterin D/F
(Empfang und Kiosk)
Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!
W. Gaberthüel, Direktor
3963 Crans-Montana 1
Tel. +41 27 481 26 12, Fax +41 27 481 26 60
info@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch

Schloss-Hotel Swiss-Chalet
Château Golden-Gate / Jagdschloss
DAS SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET IST EIN
INTERNATIONAL BEKANNTES 4-STERNE HOTEL AM
VIERWALDSTÄTTERSEE.
ZUR ERGÄNZUNG UNSERES SERVICE-TEAM'S SUCHEN
WIR NACH VEREINBARUNG EINEN MOTIVIERTEN:
• Chef de Service / Gastgeber
• Chef de rang / Kellner
ALS GEBORENER GASTGEBER IST DAS VERWÖHNEN
VON GÄSTEN IHRE LEIDENSCHAFT. SIE HABEN EINE
AUFGEWECKTE PERSÖNLICHKEIT UND ARBEITEN
GERNE IM TEAM.
BITTE RICHTEN SIE IHRE BEWERBUNG AN:
SCHLOSS-HOTEL SWISS-CHALET,
HERR JOSEPH SEEHOLZER, LUZERNERSTRASSE 204,
CH-6402 MERLISCHACHEN / LUZERN
+41 41 854 54 54 / info@schloss-hotel.ch

CRANS MONTANA
ASSOCIATION DES COMMUNES
CRANS-MONTANA EXPLOITATION
met au concours le poste de
**RESPONSABLE DE CUISINE DOUÉ(E)
PASSIONNÉ(E) ET AMBITIEUX(S-E)**
à l'année (100%) dès le 10 décembre 2009
pour l'ouverture du nouveau restaurant d'altitude
au Centre d'Accueil du Hameau de Colombiere, qui puisse être en adéquation
avec le concept «cuisine des alpages – cuisine à l'ancienne».
Qualifications et qualités requises:
▪ CFC de cuisinier avec expériences et compétences reconnues
▪ Gestion et motivation d'une petite équipe
▪ Création de menus d'autrefois, rentabilité et gestion des stocks/achats
▪ Sens de l'accueil et grandes qualités relationnelles
▪ Créativité, autonomie et polyvalence
▪ Flexibilité dans les horaires et résistant au stress
▪ Parlant couramment le français et l'allemand (anglais/italien serait un plus)
Vous êtes intéressé à rejoindre une équipe sympathique, motivée et dynamique?
Renseignements auprès de Jacky Duc, tél. 079 205 40 00. Votre dossier de candidature complet, ainsi que vos prétentions salariales sont à adresser par poste
jusqu'au 10 octobre 2009 au plus tard (timbre postal faisant foi) à: ACCM, «CME
– responsable de cuisine», route de la Moubra 66, 3963 Crans-Montana.

Nous recherchons pour un hôtel 5 étoiles en région lémanique
**une personne (H/F) pour un poste à responsabilité dans le département
Ressources Humaines**
Vos responsabilités
– Gestion de l'administration complète du personnel.
– Gestion des salaires et du processus salarial.
– Gestion des budgets personnel + suivi.
– Etablissement de contrats de travail.
– Suivi des temps d'essai, fin contrat, mutations du personnel.
– Suivi des maladies, accidents et absences et remboursements des caisses.
– Correspondance générale.
Votre profil
– Ecole hôtelière de formation.
– Expérience professionnelle de 3 ans minimum dans un poste similaire dans l'hôtellerie.
– Bonne présentation, les langues française et anglaise sont essentielles et une troisième langue un atout.
– Excellente connaissance du droit du travail suisse.
– Maîtrise des outils informatiques MS Office, Word et Excel et Abacus.
– Flexibilité, initiative, un esprit créatif, autonomie.
– Vous êtes entre 25 et 40 ans, Suisse ou permis valable C ou B.
– Taux d'occupation 80 ou 100%, entrée en fonction à convenir.
Votre personnalité
– Vous êtes une personne sachant travailler de manière autonome, aimant l'administration et la précision.
– Vous faites preuve d'une organisation parfaite et de rigueur.
– Vous êtes structurée, autonome, flexible et gère parfaitement le stress.
– Vous êtes sociale et d'un respect absolu de la confidentialité.
– Vous êtes à l'écoute du personnel pour toute demande (administrative ou personnelle).
– Vous êtes à l'aise dans la communication notamment pour répondre aux questions et décisions à prendre pour les collaborateurs.
Si ce nouveau défi vous passionne, nous vous invitons à nous faire parvenir votre lettre de motivation, CV, photographie et références sous chiffre 4039-2127 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Berne.

Howeg est une société performante de transGourmet Holding S.E., orientée vers les clients et spécialisée dans l'approvisionnement en denrées alimentaires, articles Non Food, viande, vins et café auprès d'entreprises actives dans le secteur gastronomique sur le marché Suisse.
Pour compléter notre équipe à Bussigny, nous sommes à la recherche d'une

Agent (h/f) de Call Center 80%
Une satisfaction élevée des clients nous tient particulièrement à cœur. Vous y contribuez considérablement en conseillant nos clients avec un sourire au téléphone et en enregistrant les commandes. Vous réalisez des ventes supplémentaires et vous avez un contact soutenu avec les collaborateurs du service externe. Si la marchandise commandée ne parvient pas à destination, vous traitez la réclamation correspondante et vous trouvez une solution rapide et minutieuse. Vous contactez notre clientèle régulièrement par téléphone afin de parachever vos attributions.
Nous recherchons une personnalité ouverte et en mesure d'assumer une certaine charge de travail, qui est absolument axée sur la prestation de services et qui est au bénéfice de compétences approfondies dans le domaine du Food, combinées avec l'expérience professionnelle acquise dans le service interne de la vente ou dans le domaine du call center. Vous disposez de bonnes connaissances en informatique, entre autres du SAP/R3. Étant bilingue (allemand/français), vous utilisez vos capacités communicatives de manière convaincante. Dans des situations fébriles, vous restez calme et serein/e tout en travaillant de manière autonome et rationnelle.
Êtes-vous intéressé/e à fournir en notre compagnie des prestations de haut niveau? Une équipe motivée vous attend alors. Veuillez envoyer votre dossier de candidature complet avec une photo à:
Howeg, transGourmet Schweiz AG
Lea Zolg
Ressources humaines
Rudolf Diesel-Strasse 25/Case postale
8405 Winterthur
www.howeg.ch

hoteljob.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.
La plate-forme emploi pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.
Novatrice, moderne et fonctionnelle.
Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

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
Duty Manager/in (Irland - Connemara)	International	J5435
Betriebsassistent/in / Aide du Patron	Region Bern	J4948
Debitorenbuchhaltung & Administrative Assistenz des Vizedirektors	Region Graubünden	J5391
Geschäftsführer (selbständiger Jungunternehmer)	Region Bern	J4772
Erfahrene/r Betriebsleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J5134
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J4913

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter/in Spirituosen	Region Basel	J5040
Verkaufs-Verantwortlicher	Region Zürich/ Schaffhausen	J5167

Kaufmännischh/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent Administration	Region Zürich/ Schaffhausen	J5420

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Office Managerin	Region Graubünden	J5316
Chef de Réception	Region Bern	J5340
Nachtportier (m)	Region Bern	J5039
Réceptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5305
Réceptionist/in (England - Dunkeld)	International	J5297
Réceptionist m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J5359
RéceptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J5311
Chef de Réception	Region Bern	J4764
RéceptionistIn	Region Bern	J4767
Betriebsassistentin (m/w)	Region Zentralschweiz	J5428
Réceptionist/in (England - Newbury)	International	J5322
Réceptionist/In 60-100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J4918
Réceptionist/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5092
Shiftleader Réception	Region Bern	J5103
Réceptionniste	Region Freiburg	J5102
Chef de reception	Region Bern	J5334
RéceptionistIn	Region Zentralschweiz	J5355
2. Chef de reception	Region Bern	J5362
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J5374
Rezeptionist	Region Bern	J5381
Reception-Sekretärin	Region Bern	J5382
Réceptionsmitarbeiter m/w 5'S	Region Oberwallis	J5388
Rezeptionist/in	Region Bern	J5409
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J5393
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J5436
Rezeptionist/in (England - Windermere)	International	J5441
2. Chef de reception	Region Oberwallis	J5452

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RéceptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J5172

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiterassistent m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J5170

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junger innovativer Küchenchef (m/w)	Region Zentralschweiz	J5429
Koch für temporäre Einsätze in Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J5307
Chefs de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J5310
Chef patissier (England - London)	International	J5301
Koch in der Hallenstadion-Arena	Region Zürich/ Schaffhausen	J5132
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J5137
Koch (m/w)	Region Zentralschweiz	J5430
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J5136
Diätkoch	Region Bern	J4768
Küchenchef	Region Bern	J4770
Koch (m/w)	Region Bern	J5139
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4787
Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J5348
Koch / Jungkoch / Commis de cuisine m/w	Region Oberwallis	J5389
Commis de cuisine (England - Evershot)	International	J5159
Chef de partie	Region Oberwallis	J5154
Chef patissier	Region Graubünden	J5147
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J5143

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Tagesstelle (temporär)	Region Basel	J5174
Sous-chef	Region Oberwallis	J5140
Betriebsallrounder/in 50% Tagesstelle	Region Basel	J4912
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J5434
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J5171
Chef de Partie	Region Basel	J5281
Küchenchef/In, 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J4917
Leiter Produktion (Tagesbetrieb)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4949
Sous Chef 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5037
Chef de partie saucier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J5336
Betriebsmitarbeiter/in auf Abruf	Region Zürich/ Schaffhausen	J5090
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J5091
Commis de cuisine w	Region Bern	J5100
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J5444
Demi Chef de Partie	Region Graubünden	J5280
Sous Chef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4779
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J5326
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J5332
Chef de partie (Deutschland - Bayern)	International	J5440
Chef de partie	Region Graubünden	J5330
Chef de partie (England - London)	International	J5315
Chef de Partie m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J5358
Chef de partie (England - Cambridge)	International	J5376
Commis pâtissier (England - London)	International	J5448
Küchenchef junior	Region Oberwallis	J5369
Chef de partie 5*	Region Oberwallis	J5372
Chef de partie	Region Oberwallis	J5438
Chef de partie/Sous-chef	Region Zentralschweiz	J5378
Chef patissier (Luxury river cruise liner)	International	J5371
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J5379
Sous-chef	Region Graubünden	J5365
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J5380
Chef de partie (England - London)	Region Bern	J5384
Küchenfachangestellter	Region Freiburg	J5383
Chef de partie (England - Hook)	International	J5394
Chef de partie (Irland - Connemara)	International	J5398
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J5396
Chef de partie (England - London)	International	J5395
Chef de partie 5*	Region Oberwallis	J5399
Sous-chef	Region Bern	J5404
Demi-chef de partie (England - London)	International	J5443
Demi-chef patissier (England - London)	International	J5450
Küchenchef/in junior	Region Zürich/ Schaffhausen	J5412
Sous-chef (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J5408
Sous-Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J5413
Sous-chef/Demi Sous-chef 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5036
Chef patissier/ gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J5397
Koch, Köchin, 40-100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J4919
Hilfskoch, Hilfsköchin, 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J4920
Sous-chef (England - London)	International	J5283
Commis de cuisine 5*	Region Oberwallis	J5285
Commis patissier (Luxury river cruise liner)	International	J5286
Küchenchef für Cateringunternehmung	Region Mittelland (SO,AG)	J4771
Chef de partie	Region Graubünden	J5295
Chef de rang (Irland - Castlebaldwin)	International	J5303
Sous-chef junior	Region Zürich/ Schaffhausen	J5299
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J5361

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de bar (England - Newbury)	International	J5323
Restaurationsfachfrau/mann oder Hotelfachfrau	Region Bern	J4900
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J5304
Serviceemitarbeiter/in mit Pensum 80% - Frühdienst!	Region Zürich/ Schaffhausen	J4780
Chef de Service / Aide du Patron / Duty Manager	Region Zentralschweiz	J5390
Chef de rang	Region Graubünden	J5433
Sommelier / Sommelière	Region Bern	J5439
Chef de service, 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5431
Leiter Restauration	Region Mittelland (SO,AG)	J5356
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J5152
Kellner	Region Oberwallis	J5386
Restaurantmanager/in (England - Witney)	International	J5156
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J5387
Chef de rang (Deutschland - Baden-Württemberg)	International	J5446
Serviceaushilfe VIP	Region Zürich/ Schaffhausen	J5306
Sommelier (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J5451
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J5293
Commis de rang	Region Oberwallis	J5437
Restaurantmanager/in (England - Dundee)	International	J5403

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!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-mitarbeiter (in)	Region Zürich/ Schaffhausen	J4774
Stv. Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J4916
Kellnerin	Region Bern	J5385
Chef de rang (Service) m/w	Region Graubünden	J5392
Chef de Service	Region Bern	J5173
Service-mitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J5360
Assistant Restaurant Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J4915
Chef de Rang für asiatisches Restaurant	Region Basel	J5349
Chef de rang	Region Oberwallis	J5400
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J5294
Commis de rang (England - Windermere)	International	J5402
Chef de rang (England - Windermere)	International	J5401
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J5447
Chef de rang 5*	Region Oberwallis	J5405
Studenten (m/w) für Catering's	Region Zürich/ Schaffhausen	J5088
Jungköche	Region Bern	J5099
Chef de rang (England - Newick)	International	J5325
Chef de rang	Region Bern	J5320
Restaurantleiter/in (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J5318
Chef de rang Bar (England - Newbury)	International	J5329
Chef de service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J5335
Service-mitarbeiterin, 40-100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5432
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J5407
2. Chef de service	Region Oberwallis	J5333
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J5327
Commis de rang	Region Graubünden	J5331
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J5411
Sommelier /Sommelière	Region Graubünden	J5324
Commis de rang (England - Newick)	International	J5321
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J5354
Maitre d'hôtel	Region Oberwallis	J5442
Commis de rang 5*	Region Oberwallis	J5363
Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J5366
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J5370
Chef de rang	Region Bern	J5375
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Basel	J5312
Chef de rang	Region Bern	J5298
Commis sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J5300
Commis de rang	Region Bern	J5302
Service-mitarbeiter/-in über Mittag 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5133
Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5287
2. Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J5135
Chef de service junior	Region Zürich/ Schaffhausen	J5319
2. Restaurantmanager	Region Oberwallis	J5373
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	J5449
Service-mitarbeiterin Frühstück Mo-Fr	Region Bern	J4775
Betriebsassistent/in mit Italienisch	Region Zürich/ Schaffhausen	J4788
Chef de Service	Region Bern	J4766
Servicefachangestellte w	Region Oberwallis	J5347
Serviceaushilfe für diverse Anlässe	Region Bern	J4769
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J5406
Mitarbeiterin Room Service	Region Bern	J4776

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leitung Anlässe operativ (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J5338
Barmitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J5309
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J5317
Verkaufs-Assistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J5314
Barmitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J5138
1. Maitre d'hôtel	Region Bern	J5357
Chef de Service Bankett	Region Zürich/ Schaffhausen	J5168
Commis de bar	Region Bern	J5284
Leitung Anlassorganisation (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J5339
Barman (Deutschland - Nordrhein-Westfalen)	International	J5142
Commis de bar	Region Oberwallis	J5368
Barmaid	Region Zürich/ Schaffhausen	J5282
Mitarbeiterin Bankett- & Seminarverkauf	Region Graubünden	J5364
Conference & events operations manager (Australien)	International	J5367
Commis de bar	Region Oberwallis	J5296
Leiter/in Anlassorganisation	Region Mittelland (SO,AG)	J5313

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Gouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J5308
Housekeeping Manager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J5445
Reinigungsmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J5038

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J5290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Lebensmittelingenieur/in FH	Region Mittelland (SO,AG)	J4947
Betriebsallrounder/in 50% Tagesstelle	Region Basel	J4911

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B92	Betriebsleiteras./Chef de Service/Stv. Chef de Service/Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B580	Buchhalterin oder Destinations-Manager	40	CH	per sofort	D F E S P T K
B627	Chef de Service/Restaurantleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B547	Front office Agent, guests treating, receptionist, assistant, marketing	6	BY	per sofort	D F E RU
B605	Geschäftsführerin	29	CH	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E
B587	Jungkoch	20	CH	per sofort	D
B450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E
B614	Koch	56	CH	per sofort	D F E
B602	Koch, Service	43	CH	per sofort	D F E
B198	Küchenchef	45	AT	per sofort	D F E PT
B624	Küchenchef, Koch, Alleinkoch	49	CH	per sofort	D E
B588	Marketing, Project Manager, Sales	24	CH	per sofort	D F E
B577	Marketing, Sales, Corporate Com, F&B / PM	40	CH	per sofort	D F E S
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	D E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B583	Réceptionist/in/Empfang	19	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Büro, Marketing..	34	IT	per sofort	D F E
B505	Reservationsmitarbeiter/Réception	34	CH	per sofort	D F E
B553	Restaurantleiter / GF / Betriebsleiter	40	BRD	per sofort	D E
B225	Rezeption	34	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B554	Serviceangestellte	27	CH	per sofort	D E
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	D F E TR
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D F E
B570	Service-mitarbeiterin	36		per sofort	D F
B552	Tourismusbranche, Eventmanagement, Marketing,	32	PL	per sofort	D P L RU
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	SR	per sofort	SR HR

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

Stand per 28. 9. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

www.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali et quadri – posti e impiegati

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

DOMINO GASTRO

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

Svizzera italiana

LUGANO, 10:37

Le piacerebbe lavorare in un team attivo in un ambito commerciale dinamico?
Ha una propensione al contatto con la clientela?

Cornèrcard (Cornè Banca SA), con oltre 970'000 carte Visa e MasterCard emesse in tutta la Svizzera, cerca per il Customer Care Center

Consulenti alla clientela - Inbound

motivati, flessibili, adatti al lavoro in team, capaci di conoscere i fabbisogni dei nostri clienti e consigliarli al meglio.

Il/la nostro/a candidato/a ideale dispone di eccellenti doti comunicative e possiede uno spiccato spirito di iniziativa con ottime capacità relazionali. Oltre alla lingua italiana, è richiesta un'ottima conoscenza parlata della lingua tedesca e/o svizzera tedesca. La conoscenza del francese e inglese costituisce titolo preferenziale.

Dopo un adeguato periodo di formazione, si occuperà della gestione dei nostri titolari, con cui sarà in contatto telefonico, fornendo loro un'assistenza personalizzata e competente.

Offriamo un'attività interessante in ambiente di lavoro dinamico e professionale.

È interessato/a? La invitiamo a farci pervenire la Sua candidatura, corredata dalla relativa documentazione (curriculum vitae, foto e certificati), in forma cartacea, all'attenzione della signora Olga Tamburino, Cornè Banca SA, Servizio Personale, Via Canova 16, 6901 Lugano.

VISA MasterCard www.cornercard.ch

cornercard

Für unser ***Albergo Camelia
in Locarno-Muralto mit
40 Zimmern suchen wir für die
Sommersaison 2010 eine/n

motivierter/n
dipl. Köchin/Koch

für eine moderne, kreative und
frische Küche. Mit Interesse
erwarten wir Ihre Unterlagen.

Famiglia
Rolando e Marianne
Vonlanthen, Albergo Camelia
6600 Murato-Locarno
Tel. 091 743 0021
www.camelia.ch

International

5* Resort Malediven WIPS
- ASS. FRONT OFFICE /
- GUEST RELATION (w) – D/E/F
- FINANCIAL CONTROLLER
- CHIEF ENGINEER
- FITNESS and SPA MANAGER

5* Intern. Hotel Middle East
EXEC. HOUSEKEEPER mit
internationalen Erfahrungen

weitere Stellen: www.wips.ch
Tel: +41(0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes **Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Stellengesuche

Pâtissier avec expérience

en boutique et hôtellerie, actuellement
comme aide de cuisine recherche em-
ploi, libre de suite,
Tél. 078 865 01 54

Motiviert, einsatzfreudig, führungsstark

Tourismusfachfrau HF /
eidg. dipl. Marketingleiterin

41-jährige Schweizerin – D, F, E, (I) – un-
gekündigt, sucht neue berufliche Freude
ab 2010 oder später.

fachfrau@bluewin.ch
Diskretion Ehrensache Freue mich!

hoteljob.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Le changement
commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant
aussi en français.

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.
Novatrice, moderne et fonctionnelle.
Grâce à elle, les rencontres sur le marché
du travail deviennent plus conviviales.

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:

Monbijoustrasse 30, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausammann, 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. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (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 Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

	Nr. 41/2009	Nr. 42/2009	Nr. 43/2009	Nr. 44/2009
– Ausgabe	8.10.2009	15.10.2009	22.10.2009	29.10.2009
– Erscheint	8.10.2009	15.10.2009	22.10.2009	29.10.2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	5.10.2009	12.10.2009	19.10.2009

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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.