Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 8

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: 10.12.2025

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

stellenge de la branche de l'emploi de l'emp







Hoteldirektorin gefunden

htr stellenrevue

Online unter www.jobs.htr.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen 2 – 4
Deutsche Schweiz 2 – 8
Svizzera italiana
nternational9
Stellengesuche new arte9
Suisse romande9
Marché international
Demandes d'emploi9



Das Ausbildungszentrum Wädenswil ist Ort der überbetrieblichen Kurse (üK) Alle Lehrlinge in den Bereichen Küche, Restauration und Hotellerie vertiefen hier die Grundlagen ihres Handwerks. Dazu führen unsere Instruktorinnen und Instruktoren jährlich 150 Tageskurse für über 1650 Lehrlinge durch. Unser lebhaftes WäBi sucht auf April 2009 (oder nach Übereinkunft) im Hauptamt

Geschäftsführer (m/w)

mit mindestens 40 Jahren Lebenserfahrung.

Wenn Sie die MS-Office-Palette sowie Access tatsächlich beherrschen, bewältigen Sie die ganze Kursadministration ohne Stress. Ihr Verständnis von Dienstleistung schliesst auch häufige einfache administrative Routinearbeiten mit ein. Mit Ihrem Organisationstalent sichern Sie reibungslose Abläufe. Ihre Erfahrung und Intuition lassen Sie sicher entscheiden, wo es das verständnisvolle Gespräch braucht und wo ein klares, abschliessendes Wort. Den richtigen Ton im Umgang mit Lehrlingen, Lehrpersonen, Lehrbetrieben und Ämtern finden Sie leicht, nicht zuletzt, weil Sie selber in unserer Branche den wesentlichen Teil Ihrer Lehr-, Wander- und Erfolgsjahre verbracht haben.

Belegen Ihre Arbeitszeugnisse und Referenzen, dass Sie ein Organisationstalent sind und dass Sie Ihre Energie effizient für das Problemlösen einsetzen? – Dann sind wir an Ihrer Bewerbung sehr interessiert. Mehr Informationen gibt Ihnen gerne Frau Elisabeth Spycher. Senden Sie Ihr Dossier bitte bis zum 28. Februar 2009 an Hotel & Gastro formation Zürich, Ausbildungszentrum WäBi, z.Hd. Frau E. Spycher, Seestrasse 69, 8820 Wädenswil. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse.

Einzigartig: Privater Aperitif an Bord der Yacht des Hotels...

"oder relaxen am eigenen Strand! Sie kombinieren richtig: Die fantastische Seelage – absolut ruhig und doch nur wenige Gehminuten ims Zentrum der City resp. nur einen Katzensprung zu einer der grösseren CH-Metropolen – ist ein echter USP. Die exklusiven Deluxe-Zimmer und wunderschönen Suiten mit Seesicht – von Designern mit viel Liebe zum Detail gestaltet – suchen hirtsegleichen. Die eleganten F Be-Dutlets auf hohem Niveau ziehen Gourmets von weither an! Fühlen Sie sich ebenfalls angezogen? Dann sollten Sie dieses Bijou möglichst rasch kennenlernen.

Dank perfektem Diensteleistungsmix, idyllischer Lage, hohem Bekannheitsgrad und zauberhaftem Ambiente hat sich dieses kleinere Unternehmen bestens im im Markt etablieri. Was jetzt noch fehlt sind Sie-Eine starke Persönlichkeit "App Gastgeber». Mir feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem Blike für das Ganzes stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sieher. Entsprechend grosszügig geplante Investitionen zur weiteren Optimierung und Vergrösserung der Infrastruktur bilden die Grundlage dazu.

Hoteldirektorin / Hoteldirektor

für ein aussergewöhnlich charmantes Boutique-Hotel 5-Sterne

Für diese spannende und langfristig angelegte «Hands-On» Manager Position benötigen Sie einen Leistungsausweis als Direktor oder Vizedirektor; vorzugsweise mit den Schwerpunkten Marketing & Rooms Division. Aber auch in Sachen HR, Admin & Finance Können Sie jedferzeit Akzente setzen. Idealerweise sind Sie vertraut mit Umbauten/Neueröffnungen. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: DIF/E sind ein

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Wenn Sie eine ganzheitliche Herausforderung suchen und betriebswirtschaftlich auf der Höhe sind, sollten wir uns unbedienig kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Hin Anruf. Falls Sie Randzeiten bevorzugen bzw., ausserhalb der Büroöffnungszeiten anrufen möchten, erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00

SCHAEFER & PARTNER
Tel. 044 802 12 00 Eax 044 802 12 07
Human Resources Consultants ansgarschaefergartner.ch

Koch&Partner Personalberatung

Wir bringen Sie auf den richtigen Sessel



Unser Kunde besitzt einen der renommiertesten und angesagtesten Discotheken/Nachtclubs in der Schweiz. Für diesen einmaligen und traditionsreichen Club im Herzen von Zürich suchen wir eine Person mit gewinnender Ausstrahlung und guten Umgangsformen als

Geschäftsführer/-in Discothek/Nachtclub

Sie haben die nötigen Kontakte und kennen sich in dieser Branche aus, um erfolgreich den Club zu Sie rlaber die notgen kontakte und keinierstein nacht aus er branche aus, um er logreich den Culo zu betreuen, sowie Events innovativ, kreativ und eigenständig planen und durchführen zu können. Sie kümmern sich um die Gäste, sorgen für deren Wohlbefinden und können dank Ihrer Erfahrung und Ihren Ideen den Membern etwas Aussergewöhnliches bieten. Das Organisieren von Anlässen und das Sicherstellen deren reibungslosen Ablaufs stehen hier im Vordergrund. Diverse administrative Aufgaben wie Einteilung der Mitarbeiter, Werbung, Planung der Getränkekarte, Gewährleistung der genauen Abrechnung usw. gehört ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind eine Person mit Fachausbildung oder einigen Jahren Erfahrung in der Führung eines Clubs oder einer Bar. Kenntnisse in der Mitarbeiterführung sind unabdingbar. Sie haben ein seriöses und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen, eine gewinnende Ausstrahlung sowie Ideen, damit dieser Member Club seiner gehobenen Klientel auch weiterhin ein exklusives und internationales

Weitere Angaben machen wir Ihnen gerne in einem ausführlichen Gespräch, Ihre Unterlagen richten Sie bitte per E-Mail an admin@koch-personal.ch. Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Katharina Koch oder Herr Oliver Koch gerne zur Verfügung.

Unsere langjährige Erfahrung macht den Unterschied

min@koch-personal.ch . Universitätstrasse 69b . 8033 Zürich 044 364 38 00 . www.koch-personal.ch



Als Mitglied der Swiss Leading Hospitals ist die Klinik Linde ein im Belegarztsystem geführtes Privatspital mit 100 Betten und einer medizinischen

Wir suchen per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Restauration 100%

Als Kadermitglied übernehmen Sie die Führungs- und Organisationsverantwortung des Teilbereichs Restauration auf den Etagen und im Klinikrestaurant mit ca. 30 Mitar beiterinnen. Weiter koordinieren Sie interne und externe Anlässe und betreuen die

Mit Ihrer Fachkompetenz und Führungserfahrung leiten Sie im Kaderteam einen wichtigen Teilbereich der gesamten Dienstleistungen unserer Spitalinfrastruktur. Durch die Leiterin Hotellerie koordiniert, erreichen Sie mit Ihrem Team eine hoch qualifizierte Dienstleistung für unsere Patienten und Gäste. Als Persönlichkeit mit repräsentativen Aufgaben haben Sie das «Flair» sowie die entsprechenden Umgangsformen für einen gehobenen Service und eine kundenorientierte Dienstleistung.

Sie haben einen Abschluss als diplomierte Hôtelière /Restauratrice HF, sind kommunikativ, flexibel und haben eine selbständige, innovative Arbeitsweise. Zudem können Sie sich in Deutsch oder Französisch fliessend unterhalten und bringen sehr gute Kenntnisse

Bei uns erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen in einem innovativen, dynamischen und unabhängigen Privatspital. Zudem haben Sie die Möglichkeiten, neue Projekte und Ideen umzusetzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Renata Varkas, Leitung Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon 032 366 42 85.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Frau Anja Landert, Human Resources, Klinik Linde AG, Blumenrain 105, 2503 Biel/Bienne www.kliniklinde.ch

> THE SWISS LEADING THOSPITALS

Der Zukunft einen Schritt voraus



Für ein bestens eingeführtes italienisches Restaurant in Luzern suche in eine

Geschäftsführer (m/w)

Ihr Restaurant in Luzern ist ein gut frequentierter italienischer Traditionsbetrieb an exzellenter Lage.

Ihre Gäste sind Luzerner und Luzernerinnen, Touristen, Passanten, Geschäftsleute Ihre Küche bietet ein breites Spektrum an italienischer Küche – von den Gästen seit vielen Jahren geschätzt.

Ihre Erfahrung weist Sie als bestens ausgebildeten, erfolgreichen und versierten Gastronomen aus.

Ihr Herz schlägt für Ihre Gäste. Sie zeigen das mit Ihrer umgänglichen und kommunikativen Art, die ruhig bleibt, auch wenn es ganz turbulent wird.

Ihre Mitarbeiter arbeiten gerne für Sie, weil Ihr Führungsstill hohe fachliche und

menschliche Kompetenz zeigt.

Erkennen Sie sich wieder? Mögen Sie Italianitä? Dann freue ich mich darauf. Sie kennenzulernen. Ob Sie nun ein Gastronom oder eine Gastronomin sind – das ist gar nicht das Entscheidende.

Wichtig für den Erfolg dieser Aufgabe ist Ihre Auffassung von hervorragender Gastronomie, von herzlicher Gastfreundschaft und von konstruktiver Führung. Diese Erfolgsfaktoren zeichnen auch ihren neuen Arbeitgeber aus:

Im Rahmen einer geplanten Expansion in Zürich eines filialisierten Restaurantkonzepts

Geschäftsführer (m/w)

der Freude hat an der konsequenten Umsetzung eines trendigen systemgastronomischen Konzeptes.

Gerne erwarte ich Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, damit ich Ihnen mehr über Ihre neue Aufgabe und Ihren neuen Partner erzählen kann.

Apricon • Andrea Gander • Küchengasse 3 • 4051 Basel www.apricon.ch • a.gander@apricon.ch

Klassisch italienisches Restaurant im Zentrum von Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef Saucier / Sous-chef

Sind Sie begeisterter Koch, dynamisch und kreativ? Kennen Sie die italienische Küche? Garantieren Sie für erstklassige Qualität?

Können Sie sich vorstellen fünf motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu führen?

Bei entsprechender Leistung haben Sie die Chance zum Küchenchef eines renommierten Betriebes befördert zu

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an Chif-fre 1088-652, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Post-fach, 3001 Bern.

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. Neben den medizinischen Leistungen geniesst auch das kulinarische Angebot für Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste einen hohen Stellenwert. Als Nachfolge des jetzigen Stelleninhabers sucht unsere Gastronomie eine

Stellvertretung Leitung Küchen

Ihre Hauptaufgaben

Inter auptaufgeben
In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Planung und Produktion der täglich ca. 2000 Essen für die Personalrestaurants, Cafeterias und Anlässe. Sie unterstützen den Leiter Küchen und Ihren für die Patientengastronomie zuständigen
Kollegen in der Führung der gesamten Küchen. Zudem kennen Sie die Vorgaben
des Lebensmittel- und Arbeitsgesetzes und setzen diese um. Sie bilden unsere
Lehrlinge erfolgreich aus und sind berähigt, bei Abwesenheit des Leiters Küchen ein Team mit 140 Mitarbeitenden zu führen und zu motivieren.

Inr Protil

Für diese vielseitige Aufgabe suchen wir eine kreative, innovative und kompetente Persönlichkeit. Sie verfügen über die Berufsprüfung Gastronomiekoch oder die höhere Fachprüfung Küchenchef. Zudem bringen Sie Erfahrung in einem Mitteloder Grossbetrieb, der Gemeinschafts- oder der Spitzengastronomie mit Spezialalässen, unterschiedlichen Banketten und Apéros mit. Neben den beruflichen Fähigkeiten legen wir grossen Wert auf eine integre Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen. Sie sind bereit, im Turnus Wochenend- und Spätdienst zu leisten. Wenn Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir bieten Ihnen eine höchst attraktive, verantwortungsvolle Kaderposition im sehr gut eingespielten Gastronomieteam eines der führenden Spitäler der

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Diana Sposato, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Thomas Marti, Stv. Leiter Küchen, zur Verfügung. Telefon 044 255 93 42. www.usz.ch



UniversitätsSpital



Aelggialp Berggasthaus

Auf der einzigartigen Aelggialp, in unmittelbarer Nähe des geografischen Mittelpunktes der Schweiz, auf einer Höhe von 1650m, wartet dieser traditionelle Betrieb (75-jährig im Jahre 2009) auf 3le. Mit einer grossen Gartenterrasse (100 Sitzplätze), dem einzigartigen Restaurant mit 75 Sitzplätzen, einer heimeiligen Chemineestübe, sowie Gästehaus und zusätzlichem Gruppenhaus mit total 30 Bette, officer (in 2er/gäre/Fer Betten aufgeteilt), und einem Matratzenlager für 45 Personen. Für dieses Bijou suchen wir einer

Pächter/in

ab Mai 2009 (Salson jeweils Mai bis Oktober)

Sie bringen Berufserfahrung mit und wollen nun endlich einem eigenen Betrieb Geist und Seele einhauchen. Jetzt sind Sie bereit, als Unternehmer Verantwortung zu übernehmen und mit Herzblut Ideen und Konzepte umzusetzen. Sämtliche Werkzeuge stehen dazu bereit!

Sie lieben es Gastgeber zu sein, Lebensfreude auszustrahlen und einen Betrieb mit Innovation und Qualität am Markt welterhin erfolgreich zu positionieren. Gastgeberische, organisatorische und planerische Stärkner verhelfen Ihnen zum gewünschlen Erfolg. Die Saisonlänge hängt von Ihrer Initiative und Engagement ab – unsere Unterstützung steht bereit.

Verwirklichen Sie sich – nehmen Sie diese Herausforderung an und entwickeln Sie diesen einzigartigen Betrieb zu dem, was er schon immer war, das Herzstück im Mittelbunkt der Schweiz, bei dem wir jährlich den Schweizer/in des Jahres verewigen und feiem! Wir freuen uns auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihren kompletten CV per Post oder Mail an: Aelggialp Berggasthaus AG, Postfach 1409, 6061 Sarnen 1 office@i4s.ch Tel. ++41 (0)33 221 71 72



Gastroconsult &

Alpen Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ab Mitte März 2009 eine(n)

Betriebsleiter(in) mit Partner(in)

Eine einmalige Chance in den **Walliser Bergen** für ein dynamisches Gastgeber-Paar, Idealalter zwischen 30 und 50 Jahren, Eine Feriensiedlung mit rund 1'200 Belegungswochen und ein spannendes Umfeld erwartet Sie,

Anforderungen:
In diesem lebhaften Betrieb benötigen Sie Erfahrung in den Bereichen Administration (Kaufmännische Grundausbildung), Organisation (Rezeption, Animation, Hauswirtschaft) und über Gastgeberqualitäten. Das handwerkliche Geschiek rundet Ihr Anforderungsprofil ab. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie Teamfähigkeit und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Grundvoraussetzungen. Sie sind sich an selbständiges Arbeiten nach Budgetvorgaben gewohnt. Wohnsitznahme in der Anlage ist erwünscht und Marketingkenntnisse von Vorteil.

Wir bieten:

Wir bieten:
Angenehmes Arbeitsklima, einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich in aufstrebendem Ferienort, inmitten herrlicher Bergweit. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und die Chance sowohl die persönliche als auch die Entwicklung der Feriensiedlung weiter positiv voranzutreiben.

Sind Sie Interessiert?
Wenn Sie sich als Einzelperson oder Paar für diese dynamische Stelle angesprochen fühlen, erwarten wir mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen bis 27. Februar 2009 an:

Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22 Felefon 031 340 66 29 tina.mueller@gastroconsult.ch www.gastroconsult.ch

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel verfügt über 203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbe-reich sowie über ein grosses kulturelles Angebot.

In Jahresanstellung ist per 1. April 2009 folgende Position in unserer Thai-Show-Küche zu besetzen:

Thai-Chef

Ihre Aufgaben:

- Gesamtverantwortung über die Thaiküche (40 bis 60
- Plätze plus Thai-Takeaway)
 Führen eines Teams von 2 bis 3 Mitarbeitern Zuständig für die Qualität der Speisen. Menügestaltung
- sowie die Weiterentwicklung des Angebotes

- Sie bringen fundierte Fachkenntnisse und Freude am
- Erfahrung haben Sie in ähnlicher Position gesammelt
- Sprachkenntnisse Englisch (Deutsch von Vorteil)
 Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute
 Umgangsformen und ein gepflegtes Äusseres

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Josy Caduff, Human Resources Manager, 7500 St. Moritz Telefon +41 (o)81 836 06 04

Viel Interessantes finden Sie auch unter www.laudinella.ch

Neues Glück



Wir suchen eine/n

F&B-Verantwortliche/n

Sie verfügen über eine umfassende Ausbildung in der Gastro-nomie und sind bereits schon F&B Verantwortliche/r oder ha-ben langibringe Erfahnung als Chef de Service in der geho-benen Erlebnisgastronömie gesammeli. Sie sind führungsstark, verhändeln mit sicherem Auftrelen, sind selbstbewusst und in-novativ, organisieren und betreuen sämtliche F&B Anlässe und führen ca. 20 Mitarbeiter.

Lieben Sie es Gastgeber zu sein? Möchten Sie Ihre Kreativität und Fantasie in einem innovativen 4* Superior-Ferienhotel mit 130 Betten umsetzen – und arbeiten gerne in einem jungen, molivierten Team? Dann sind Sie unsere Frau bzw. unser Mann.

Neben der attraktiven Entlöhnung bieten wir die üblichen zeit-gemässen Anstellungsbedingungen, eine interessante und viel-seitige Tätigkeit in Jahresstelle. Eintritt ab Mai 2009 oder nach Vereinbarung.

Erste Eindrücke vom Hotel Belvédère erhalten Sie auf unserer Homepage: <u>www.belvedere-scuol.ch</u> Bewerbungen mit Foto an: Sandy Lindemann, Stv. Direktorin, Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol/Schweiz, Tel. +41 81 861 06 06 E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch





Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir per soforl oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie sind bis 26 Jahre aft und haben eine abgeschlossene Berufs-lehre als Koch. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer milttelgrossen Küche mit und sprechen deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremd-wort für Sie.

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbaru deutsch sprechende

Küchenmitarbeitende sowie Barmitarbeitende

für unsere trendige Caribbean Cocktail Bar.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Carlbbean Bar Mr Marco Caliaro, Schifffande 18, 8001 Zürich Telefon 044 269 88 88 www.papajoes.ch • papajoes.zurich@gastrag.ch



Das Badehotel Belvair ist das einzige Hotel im gleichen Komplex wie das «Engadin Bad Scuol»/ Unterengadin in der Schweiz. Das Haus verfügt über 33 Zimmer, alle mit sonniger Südlage sowie direktem Zugang zum Gesundheits- und Erlebnisbad Engadin Bad Scuol. Das Badehotel Belvair liegt zentral und trotzdem ruhig und hat eine überdurchschnittliche Auslastung. Es ist eines der führenden Dreisterne-Hotels im ganzen Unterengadin. Das Restaurant (80 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (60 Plätze) steht sowohl unseren Hausgästen als auch externen Gästen zur Verfügung, Seit Dezember 2008 führen wir zudem das Thailändische Spezialitäten-Restaurant NAM THAI im Bäderkomplex «Engadin Bad Scuol».

Für diesen spannenden Jahresbetrieb mit Schwerpunkt F&B suchen wir per Juni 2009 eine/n

Betriebsassistenten/-in

- Wir bieten:

 Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
 Ein junges Teum
 Selbständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
 Regelmässige betriebsinterne Weiterbildung
 Wunderschöne Natur mit tollen Freizeitmöglichkeiten

- Wir erwarten:

 Ausbildung in Service oder Réception, evtl. mit häherer Fachprüfung
 Bereits erste Erfahrungen in ähnlicher Position
 Belastbare, dynamische und frontorientierte Persönlichkeit
 Fundierte PC-Kenntnisse
 Fremdsprachen (E, I)
 Idealalter 24–30 Jahre

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit Foto) an:

Badehotel Belvair, Herr Angelo Rausa, CH-7550 Scuol direktion@belvair.ch/081 861 25 00/www.belvair.ch

Haben Sie Lust, vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu verwirklichen? Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung



Projektleiter/in Verkaufsförderung

In dieser abwechslungsreichen Marketingfunktion leiten Sie Verkaufsförderungsprojekte mit diversen Partnern und sind für die Messeauftritte der Destination Gstaad zuständig. Im Weiteren betreuen Sie diverse Imprimate. Bei Ihren Tätigkeiten stehen Sie in Kontakt mit den Leistungsträgern vor Ort wie auch mit unserer Dachorganisation Schweiz Tourismus.

Sie sind teamfähig, arbeiten gerne mit Menschen zusammen und denken kundenorientiert. Sie sind idealerweise Absolvent/in einer Tourismusfachschule oder haben eine ähnliche Ausbildung absolviert und bringen Marketingpraxis in ähnlicher Funktion mit. Sie zeichnen sich durch Organisationstalent und Flexibilität aus. Sie bringen die gängigen Kenntnisse von Microsoft Windows-basierter Anwendersoftware mit und können sich in Englisch und Französisch problemlos verständigen. Zudem sind Sie im Besitz eines Führerausweises Kat. B und gewillt, Ihren Lebensmittelpunkt in die Region Saanenland zu verlegen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 26. Februar 2009. Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und dynamisches Arbeitsumfeld in einem kleinen Team.

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Haus des Gastes, CH-3780 Gstaad Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 33 www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch



Arosa

Für die Betriebsführung und Überwachung eines Beherbergungsbetriebes suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung

Betriebsleiter oder Betriebsleiterin

Unser Betrieb liegt im Ferienort Arosa im Kanton Graubünden

Der Betrieb versteht sich als Ort der Begegnung für Familien, Jugendliche, Einzelreisende und Kursbesucher. Der Betrieb wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Die Einarbeitung der Betreuung ist ge-währleistet.

- Was erwartet Sie:

 Der Betrieb ist ein Zweisaisonbetrieb Sommer und Winter
 Er besteht aus 130 Betten, Lounge/Bai, Restauration, Sauna
 Der Verkauf wird zentral geführt über eine Verkaufszentrale
 Eine 3-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung
 Mitarbeiterzimmer sind vorhanden
- Entlöhnung der Verantwortung entsprechend

- Was enwarten wir von Ihnen:

 Sie haben Sinn und Geist für junge Gäste

 Erfahrung in der Gastronomie ist ein Muss

 Ihre Kochkenntnisse lassen sich zeigen

 Auf Ihre Englischkenntnisse können sich Ihre Gäste verlassen

 Ihr Einsatzwille ist wirklich gefordert

Fühlen Sie sich von der ausgeschriebenen Stelle angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift:

Waldhotel AG, Verwaltung Tomelistrasse 7050 Arosa

GSTRADERHOF Q Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Steme-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tädigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison

Küchenchefin oder Küchenchef

Sie verbinden Erfahrung mit Kreativität und solidem Handwerk. Das Wohl unserei Gäste steht auch für Sie im Mittelpunkt.

- is beringer mit:
 Erfahrung als Küchenchef Oder bereits mehrere Jahre als Sous-Chef
 Gule Kerntnisse der Schweizer und französischen Küche
 Kösten- und Qualitätsbewusstsein
 Erfahrung in der Ausbildung von Lemenden

- Aufgaben:
 Die operative Leitung des Tagesgeschäfts
 Menü- und Speisekartenerstellung
 Einhaltung und Kontrolle des HACCP-Konzeptes
 Kooperative Führung des Küchtelams (ca. 8 Mitarbeiter)
 Inventuren, Kalkulation und Kostenkontrolle

Inventuren, Kalkulation und Kostenkontrolle
Wirbiatern
Jahresstelle im Saisonbetrieb (ca. 9.5 Monate geöffnet)
Weltenblichungsmöglichkeinen
Eigenverantwortliches Arbeiten
Geregelle Arbeitsbedingungen gemäss L-GAV
Zusammenarbeit im Sinne des Wortes
Wenn Sie sich dieser anspruchsvollen Aufgabe stellen wollen und sich vorst Können, längere zet im Saanenfand zu leben, sind sie der richtige Partner, weitere Informationen stehen Ihnen Familie Huber oder Herr Albrecht Bühler gem

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaa
Tel +41 33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

GSTAAD COME UP-SLOW DOWN

Webergasse 22, 9001 St. Gallen T 071 227 71 71, info@hoteldom.ch

www.hoteldom.ch



Das 3-Sterne-Hotel DOM mit einem integrierten Gastronomiebetrieb in der Altstadt von St. Gallen wird mit einem speziellen Konzept geführt: Menschen mit einer leichten Behinderung finden hier Arbeits- und

Ausbildungsplätze.

Aufgrund baldiger Mutterschaft der aktuellen Stelleninhaberin suchen wir per 1. Juni 2009 eine

Leitung Réception/ Administration 100% (w/m)

- Sie bringen mit

 * kaufmännische Grundausbildung
- Hotelfachschulabschluss
 mehrjährige Réceptions- und Führungserfahrung
 sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
 Organisationstalent
- hohe Sozialkompetenz sowie Team- und Kommunikationsfähigkeit
 gute Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I)

- Ihre Hauptaufgaben sind

 Organisation und Leitung der Réception/
- Administration
- Kreditoren-/Debitorenbuchhaltung
- Ausbildung der Lernenden nKG

- Es erwartet Sie

 selbstständige Arbeitsweise

 Zusammenarbeit mit Menschen mit einer leichten

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Stelleninhaberin, Frau Yvonne Fitzi, Telefon 071 227 71 71, gerne zur Ver-fügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 23. Februar 2009 an: Christine Laich, Hotel DOM, Webergasse 22,

F&B VERANTWORTLICHER IM BIERHÜBELI BERN

Das Bierhübeli ist ein renommiertes Konzert- und Kulturlokal in Bern und sucht nach Vereinbarung einen F&B-Verantwort-

rem die Personalplanung, die Hauptverantwortung für einen einwandfreien Ablauf des F&B-Betriebes während Konzeretn und Parties, Support bei Planung von Kundenevents, optimale Verwaltung des Getränkelagers, sowie die Kon-trolle und nachhaltige Qualitätssicherung des gesamten F&B Bereiches.

Sie verfügen über mehrjährige F&B-Erfahrung, sind inno-vativ, belastbar, flexibel und der Umgang mit Menschen bereitet Ihnen Freude. Verantwortungsbewusstsein und Durchsetzungsvermögen gehören zu Ihren Stärken und unkonventionelle Arbeitszeiten stellen für Sie kein Problem dar. Zudem ist Musik eine grosse Leidenschaft von Ihnen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie Ihre komplette Bewerbung an: APPAL00ZA productions GmbH, Simon Haldemann Weyermannsstrasse 28, P.O. Box 260, 3000 Bern 5

SV catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin brin-gen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste, Für das Geschäftsfeld Event suchen wir per 15.

Sous-chef (w/m) 100%

Bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie für die Stellvertretung zuständig. Zusätzlich helfen Sie bei der Erstel-lung des Angebotes mit und sind für das Bestellwesen, die Führung der Mitarbeitenden, die Kontrolle und Überwa-chung der Produktion verantwortlich.

Abgeschlossene Kochausbildung, mehrjährige Führungs-erfahrung als Sous-chef oder Küchenchef.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen: Philippe Derché Küchenchef Tel. +41 33 334 52 37

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Schiffcatering Thunersee Postfach





Unterstützen Sie uns beim Aufbau des neuen Bistro-/Speise-saal-Konzeptes mit 120 Plätzen!

Für diese neu geschaffene, anspruchsvolle Stelle suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine

Ressortleitung Bistro-Speisesaal, 80-100%

- Aufgabenbereich:

 Führen des Serviceteams

 Sicherstellung einer optimalen Bewohner- und Gästebetreuung

- Ihr Profil:

 abgeschlossene Serviceausbildung

 Erfahrung in gleichwertiger Funktion

 flexibel, belastbar, humorvoll, teamfähig

 gepflegte Erscheinung mit sicherem, freundlichem

 Auftreten
 - sehr aute Deutschkenntnisse

- Wir bieten:
 interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
 Freiraum für Ideen und Kreativität
 geregelte Arbeitszeiten inkl. Wochenenddienste

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Herr Martin Sommer, Leiter Verpflegung, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldenstrasse 19, 8050 Zürich. martin.sommer@gruenhalde.ch, www.gruenhalde.ch



estaurant Für die Sommersaison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgende qualitäts- und leistungsorientierte Teammitglieder:

Chef de partie

Routinier mit Erfahrung als Chef de partie, belastbarer Teamplayer,

Chef de rang

Fachkraft mit mehrjähriger Stationserfahrung, perfektes Deutsch, 2. Sprache mündlich (engl. o. franz.), flexibler, freundlicher Teamplayer.

Wir sind an einzigartiger Lage am Rheinfall gelegen und betreuen einen breitgefächerten Gästenix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen verbessem wir laufend unsere Sach - und Dienstleistungen. Der Gastnutzen ist dabei der Massstab unserer Leistung. Hire aussagekräftige, komplette Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Park am Rheinfall... CH-8212 Neuhausen Johannes Meyer... dipl. Hötelier SHV/VDH Telefon... 441 (0)52 672 18 21 Mail... info@park-rheinfall.ch HP... www.park-rheinfall.ch





enstleistungszentrum Sumiswald Spitalstrasse 16 3454 Sumiswald Frau Anita Jaggi, Leiterin Gastronomie Tel. 034 432 36 92 a.jaggi@dlz-sumiswald.ch



a jaggierdiz-sumiswald.ch

Das Dienstleistungszentrum Sumiswald erbringt seinen Kunden Leistungen
in den Bereichen Hotellerie, Verwaltung und Handel. Zu unseren Kunden im
Verpflegungsbereich zählen das Rekrutierungszentrum der Armee, die
Alterszentrum Sumiswald AG sowie der Mahlzeitendienst der Spitex Region
Lueg. In unseren Räumen finden ausserdem jährlich gegen 100 externe
Veranstaltungen mit Verpflegung statt. Caterings runden unser Angebot ab.
Mit 10 MitarbeiterInnen und aktuell 5 Auszubildenden produzieren wir jährlich,
weit über 200 000 Mahlzeiten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

stellvertretenden Küchenchef (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch mit Zusatz-ausbildung als Diätkoch oder haben bereits Erfahrungen in der Diätküche gesammelt. Nach einigen Jahren Berufserfahrung haben Sie die Berufsprü-fung als Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie abgelegt oder bereiten sich derzeit darauf vor. Wenn Sie ausserdem über ein gepfleg-tes Auftreten und angenehme Umgangsformen verfügen, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Zur Ergänzung unseres Teams und als Unterstützung für unsere langjährige stv. Küchenchefin übernehmen Sie neben dem operativen Tagesgeschäft Verantwortung in zwei für unseren Betrieb ausserordentlich wichtigen Bereichen, der Lehrlingsausbildung und den Hygienevorschriften. Dafür sind sowohl Führungsqualitäten und Durchsetzungsvermögen als auch eine hohe Sozialkompetenz nötig.

Unsere Leiterin Gastronomie, Frau Anita Jaggi, erteilt Ihnen gerne weitere Aus-künfte und erwartet Ihre vollständige; Bewerbung bis zum 13. März 2009. Wir freuen uns auf Sie!



Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflügs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten.

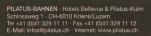
Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams auf Pilatus Kulm sowie Restaurants Krienseregg/Fräkmüntegg/Chalet suchen wir für die Sommersaison 2009 – ab April/Mai oder nach Vereinbarung bis Oktober/ November 2009 – Mitarbeitende, die unseren Gästen ein einmaliges Freizeiterlebnis bieten wollen:

- JUNGKÖCHE mit abgeschlossener Berufsausbildung
 HILFSKÖCHE MIT ERFAHRUNG
- RESTAURATIONSFACHMITARBEITENDE mit abgeschlossener Berufsausbildung

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch/ stellenangebote. Alle unsere Mitarbeitenden die auf Pilatus Kulm arbeiten sind bereit, zirka zweimal pro Woche oben zu übernachten. Wochenendarbeit und flexible Arbeitseinsätze machen Ihnen nichts aus.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen eine befristete Anstellung, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein aussergewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M. mit vorwie-

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.











5 Sterne - nur persönlicher

MESSEN SIE SICH AM LIEBSTEN AN HOHEN ANSPRÜCHEN?

Sind Sie erst dann zufrieden, wenn es auch alle Ihre Kolleginnen sind?

Assistant Director People Management (m/w)

Human Resources Coordinator (m/w)

constitutif Grand Hotel des Bains Gerstin Brüggehagen - Director People Management 1500 St. Moritz - Schweiz ei + 41 81 838 03 41









Hotel Du Lac in Merligen

sucht für lange Sommersaison auf 1. April bis 31. Oktober 2009 in kleine Küchenbrigade einen

Jungkoch und Hilfskoch (Casserolier)

Bitte bewerben Sie sich bei Herrn Jürgen Schläger (Küchenchef) Telefon +41 33 853 18 17 info@dulac-merligen.ch

3658 Merligen am Thunersee
Telefon 033 251 2734



Das Hotel Höliday ist das ***-Standard-Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (100%)

Ihre Hauptaufgaben:
Die Kundenzufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Allgemeine Arbeiten im Front- und Back-Office-Bereich wie check-in, check-out und Erstellen von Offerten und Bestätigungen gehören zu Ihrem Hauptaufgabenbereich. Kenntnisse mit dem Fidelio-Hotelprogramm sind von

Vorteil.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau. Sie sind eine flexible, jurge und aufgeschlossene Persönlichkeit. Für Sie ist ein gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen selbstverständlich. Sie sind teamfähig, engagiert und verantwortungsbewusst, dies setzen wir voraus. Fremdsprachen wie Englisch und Französisch sind von Vorteil.

Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY Gwattstrasse 1 3604 Thun Telefon 033 334 67 67

TESTUZ



Unsere Weinhersteller- und -handelsfirma mit 50 Perso-nen befindet sich direkt am Genfersee, in der Nähe von Lausanne. Für unsere Verkaufabteilung suchen wir eine/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN 100%

Region: Zürich Stadt und Agglomeration

- Ihre Aufgaben:

 Aktiver Verkauf unserer Produkte an Gastronomiebetriebe
 Beratung und Betreuung der bestehenden Kundschaft
 Akquisition von Neukundschaft
 Aufnahme von Bestellungen und deren Weiterleitung
 Vorstellung neuer Produkte und Promotionen
 Erstellung von Rapporten und Nachführung der Kundenkartei
 Zahlungseingangskontrolle der zugeteilten Kunden
 Unterstützung Organisation von Kundenevents

- Hotelfachschule und Berufserfahrung im Verkaufsaussendienst Wein- und Branchenkenntnisse MS-Office-Kenntnisse

- MS-Office-Kennthisse
 Teamplayer sowie Einzelkämpfer
 Verkaufstalent mit Überzeugungskraft und Verhand-
- Verhautstatert mit Oberzeugungskraft und Verhaus-lungsgeschick
 Eigenverantwortliche, ehrgeizige, initiative und flexible Persönlichkeit
 Selbstsicheres Auftreten, gepflegte Erscheinung und
- gute Umgangsformen Fahrausweis

Wir offerieren Ihnen eine spezifische Einführung sowie eine spannende Herausforderung in einem dynamischen Familienbetrieb mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen!

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Gehalt: zu diskutieren

Gerne enwartet Frau Mélanie Carrard Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben: Madame Mélanie Carrard, Jean & Pierre Testuz SA, Le Treytorrens, 1096 Cully, Tel. 021 799 99 37 E-Mail: melanie.carrard@testuz.ch

einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzersee erleben! Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir.

Réceptionspraktikant/in (D/F/E)

von Schweizer Hotelfachschulen

Chef de Service (D/F/E) Erfahrene Gastro-Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung Service-EinsteigerInnen ServicepraktikantInnen von Schweizer Hotelfachschulen

Chefs de partie
Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant
Demi-Chefs de Partie

Commis de cuisine Mitarbeiterkoch/-köchin für 110 Angestellte KüchenpraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachsch Portier und Zimmermädchen

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter www.giessbach.ch/Kontakt Info / Stellenanzeigen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotekimmer * Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegember den Glessbachfüllen * Gourmet-Resauurant Le Tapis Ronge (40 Plätze) mit der auembraußenden Aussichtsstrasse * Hotelbar 1.4 Casade-Seminar- und Konferenztäume bis 100 Personen * Bankettraumlichkeiten bis 250 Personen * 22ha parkahnlichet Umseknung, Natusschwimmbad, Krenisplatz * Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach ****, CH-3855 Brienz Susanne Crillovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30 personal@giessbach.ch www.giessbach.ch



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU CH - 2520 La Neuveville

Wir suchen folgende Mitarbeiter Servicefachmitarbeiter Commis de Cuisine

Eintritt ab März / April 2009

Tel. 032 752 36 52 - info@jjrousseau.ch



Wir sind das führende Zentrum in der Schweiz für kom-plementärmedizinische Diagnostik und Therapie für stationäre und ambulante Patienten. Rund 140 Mitar-beitende, davon 25 Ärzte, kümmern sich engagiert und mit Freude um unsere Patienten und Kunden.

Auf den 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir

Koch (m/w)

für unsere Klinikküche und unser öffentliches, vegetarisches Restaurant.

In einem Team von 6 Mitarbeitenden sind Sie zuständig für einen reibungslosen und zeitgerechten Ablauf für die Herstellung und Zubereitung der Speisen für Patienten, à la carte Gästen und Mitarbeitende.

Dafür benötigen Sie eine abgeschlossene Berufslehre, etwas Datur benotigen Sie eine abgeschlossene berürstente, eiwas Berufserfahrung, Liebe zum Kochen, Kreativität und Freude an der vegetarischen Küche mit Fischgerichten. Kundenorien-tiertes Verhalten, unternehmerisches Denken sowie Flexibilität und Teamfähigkeit sind weitere wichtige Fähigkeiten, die Sie mitbringen sollten.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und vielseitige Tätigkeit in einem kollegialen Team mit angenehmen Arbeitsbedingun-

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Aeskulap-Klinik, Personalwesen, Gersauerstrasse 8, 6440 Brunnen. Telefonische Anfragen richten Sie bitte an Frau Boer, Telefon 041 825 47 47.

Unsere Homepage: www.aeskulap.com



Das Hotel Holiday ist das ***-Seminar- und Business-hotel in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomie-betrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett-und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationsfachfrau/-mann Servicemitarbeiter/in

Ihr Aufgabenbereich Selbständiges Führen einer Servicestation und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Dabei steht die aktive Gästebtereuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Was bringen Sie mit

Was bringen Sie mit Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Für Sie ist Flexibilität und das gemeinsame Arbeiten im Team eine Selbstverständlichkeit. Ihre sympathische und natürliche Art unterstützt Ihr Umgang mit den Gästen sowie mit den Mitarbeitern.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Jana Sandhagen Chef de Service

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY Gwattstrasse 1

3604 Thun Telefon 033 334 67 67 http://www.holidaythun.ch



Die besondere Herausforderung im führenden Kulturund Seminarzentrum der Schweiz

Zurzeit wird in der Kartause Ittingen das grösste Umbau- und Renovationsvorhaben seit der Gründung der Stiftung realisiert. Die Restaurationsräume und das Obere Gästehaus werden einer kompletten Erneuerung unterzogen.

Zur Ergänzung unseres kundenorientierten Teams suchen wir auf die Wiedereröffnung hin ebensolche Profis, die ihren Beruf als Leidenschaft

Ab 1. April 2009 finden Sie bei uns die Herausforderung als:

- Chef de Service
- Bankettleiter
- RéceptionistIn
- Restaurationsfachmann/-frau
- Bankettaushilfe
- Jungkoch/Jungköchin
- Chef Entremetier
- Bäcker/Konditor
- BuffetmitarbeiterIn
- MitarbeiterIn Etage/Lingerie
- AushilfsverkäuferIn Klosterladen

Neben einer einmaligen Umgebung und einem tollen Arbeitsklima bieten wir überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch. Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung samt Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen Peter Mötteli, Personalchef CH 8532 Warth peter.moetteli@kartause.ch





Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig 57 Resorts bzw. 5'400 Appartements an sehr attraktiven Feriendestinationen.

Zur Verstärkung des kleinen Teams in unserem Resort im Zentrum von London (45-Wohnungen) suchen wir per Ende März 2009 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich und menschlich versierte(n)

RezeptionistIn/Manager on Duty

welche(r) mit Charme und Elan auch individuelle und anspruchsvolle Gäste wünsche erfüllt.

Sie bringen mit:

- Ausbildung in der Hotellerie mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Stellung
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, sowie gute Italienischkenntnisse
- Selbstständigkeit, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein gute Informatikkenntnisse (MS-Office/Hogatex)

Wir bieten Ihnen:

- ein kollegiales Team
- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen
- eine Unterkunft steht Ihnen zur Verfügung
- Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hapimag London, Frau Helene Zulauf, 23-26 Lancaster Gate, London W2 3LP/Grossbritannien, Mail: rm.london@hapimag.com

Wirtschaft 3um Schützenhaus

rstrasse 93, 6005 Luzern Telefon 041 310 15 84

Für unser Restaurant auf der Luzerner Allmend mit regem à la carte- und Bankettbetrieb suchen wir per 1. März 2009:

Sous Chef



Lehrmeisterkurs und erste Führungserfahrung als Sous Chef. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung inklusive Zeugniskopien freut sich Herr Max Thoma.



Wir suchen per 1. Mai 2009 in Jahresstelle

eine Réceptionistin

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams wünschen wir uns eine dynamische, freundliche und sprachgewandte Mitarbeiterin.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL ADMIRAL z. Hd. Frau Karin Julen Matterstrasse 23 3920 Zermatt, Schweiz Tel. (41) 27 966 90 00 E-Mail: info@hotel-admiral.ch



Für unser bekanntes Fischrestaurant mit grosser Seeterrasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison 2009 eine (n)

Jungkoch 100 % Servicefachangestellte 100% Aushilfen im à la Carte Service (Teilzeit) Officemitarbeiter/Allrounder 100%

Sie sind top motiviert und haben Freude am Gastgewerbe. Sie bringen Erfahrung und eine abgeschlossene Berufslehre mit. Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist (von Vorteil) und Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

> Hotel Seerose Sibylle Maegli - Geschäftsführerin Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee Tel: 0041 (0)33 654 10 25 info@seerose-faulensee.ch

HOTEL

GSTRADERHOF O

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb.
Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants,
sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison

Réceptionistin / Réceptionist 1-2 Jahre Berufserfahrung, Fremdsprachen D/E/F

Chef de Rang
Französisch und/oder Englisch von Vorteil

Sous-Chef Mehrere Jahre Berufserfahrung

Chef de Partie Entremétier / Gardemanger

Das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns. Mit Ihrer Motivation und Kreativität tragen, Sie zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei. Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen und geregelten Arbeitszeiten gemäss L-GAV erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Herrn Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

GSTAAD COME UP - SLOW DOWN



AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Réceptionist/in Butler Concierge Etagenportiers Zimmermädchen Leiterin Kinderhort Köche Asienrestaurant Servicefachmitarbeiter/in Frühstückservicemitarbeiter/innen (Teilzeit) Barfachmitarbeiter/in Officemitarbeiter

Roomservicemitarbeiter/in

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen: Empfang/Kasse Bad-/Saunaaufsicht Saunameister/in Teamleiter/in: Badaufsicht

Restauration

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (gerne auch per mail).

Detailierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter: www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefti / Personalleiter Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22 karrieren@resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ****** GRAND HOTEL HOE RAGAZ ***** TO B. WELLBEING & SPA REDICAL HEALTH CHNITER KURSAAL BUSINESS & EURITS GOLF: 18-HOLF PGA CHAMPHONSHIP COURSE FIGURE RESERVED FOR THE TENNIS COURSES TAMING THERME CASHOOD BAD BAGAZ.









LUZERN

Ein Mix aus Bewährtem und Innovativem ist Ihr Rezept! Ihnen gelingt es, ein Team aus Personen unterschiedlicher Kulturen zu motivieren und eine positive Arbeitsatmosphäre zu schaffen. Ihr Rüstzeug: Eine gute Portion Berufserfahrung, eine sollide Ausbildung und eine Menge frischer Ideen. Erfahrung im agogischen Bereich ist hilfreich. Als

Küchenchef/in

bei der Dienststelle Militär, Zivilschutz und Justizvollzug leiten Sie im Gefängnis Grosshof den Küchenbetrieb: von der Planung der Menüs im die Zubereitung der Mahzeiten bis zur Begleitung der Küchenhilfen. Mehr Informationen: www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 14.2.2009.

KLINIKGUT

Wir sind eine gut etablierte Privatklinik für Orthopädie und Unfallchirurgie an den Standorten St. Moritz und Chur. An den lebhaften Empfang unserer Privatklinik in St. Moritz mit viel internationaler Kundschaft suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in 80-100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Patientenaufnahme, Bedienung der Telefonzentrale, Terminvergabe sowie allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben.

Einer/einem belastbaren und flexiblen Mitarbeiter/in bieten wir eine abwechslungsreiche, interessante Arbeitsstelle.

Sie haben bereits Erfahrung im Gesundheitswesen (bspw. als MPA) oder in der Hotelbranche, treten freundlich und zuvorkommend auf, sind teamfähig und behalten den Überblick auch in hektischen Situationen. Sie sind offen für Neues und bereit, unre-gelmässige Arbeitseinsätze zu leisten. Mit dem PC wissen Sie routiniert umzugehen und bringen mündliche Fremdsprachenkenntnisse (I/E) mit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau M. Horber, Leiterin Réception, unter Telefon 081 836 34 34.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Gut St. Moritz AG Personaldienst

Via Arona 34 CH-7500 St. Moritz

personaldienst@klinik-gut.ch www.klinik-gut.ch

THE SWISS LEADING E HOSPITALS



Swiss Ski + Snowboard School Klosters

Für unsere vielseitige Unternehmung mit Ski- und Snowboardschule, Shop und Liftanlagen suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in (100 % Jahresstelle)

Ihr Aufgabenbereich

In dieser Position sind Sie verantwortlich für die operative Leitung der Ski- und Snowboardschule mit bis zu 120 Mitarbeiter/innen, Liftanlagen, Kinderland und dem Shop, welcher in unserer Hauptverkaufstelle integriert ist.

Als kommunikative, dienstleistungsorientierte Führungsperson pflegen Sie den Kontakt zu unseren Gästen, touristischen Partnern wie Tourismusorganisationen, Bergbahnen und Hotels, sowie zu unseren Mitarbeitern. Ihr hohes Qualitätsstreben, vernetztes Denken, kombiniert mit betriebswirtschaftlichem Handeln, erlaubt die kontinuierliche Weiterentwicklung des gesamten Betriebes der Swiss Ski + Snowboard School Klosters.

Anforderungsprofil

- Fundierte kaufmännische oder betriebswirtschaftliche Ausbildung
- Führungserfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb
- · Hohe Leistungsbereitschaft, Zielstrebigkeit und absolute Integrität
- Überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft in einem saisonal geprägten Umfeld
- Gute Sprachkenntnisse (D/E) sind eine wichtige Voraussetzung

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld mit Arbeitsort in Klosters.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) bis spätestens $\dot{9}$. März 2009 an:

Daniel Wegmüller, Präsident Schweizer Ski- und Snowboardschule Klosters, Landstrasse 143, CH-7250 Klosters, Tel.: 081 420 24 00; dwaegi@bluewin.ch



Wir sind eine Treuhandgesellschaft für Gastronomiebetriebe und KMUs. Unsere Stärken liegen im Vernetzen der Bereiche Buchhaftung und Betriebsorganisation, Steuern, Versicherungen und Vermögensverwaltung, Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n bilanzsichere/n П

Buchhalter/in FA Treuhänder/in FA

Sie vertügen über eine kaufmännische Ausbildung und eine Berufsprüfung in Buchhaltung u./o. Treuhand. Zudem bringen Sie einige Jahre Berufserfahrung im Bereich Steuern mit. Ebenfalls suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Buchhaltung/Treuhand

Buchhaltung/Treuhand
Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder eine abgeschlossene Hotelfachschule und allenfalls eine Zusatzusbildung in Richtung Buchhaltung u./o. Treuhand. Neben dem Führen von Mandatsbuchhaltungen gehört auch die gesamtheitliche Mitbetreuung der Kunden zu Ihrem Aufgabengebiet. Es erwartet Sie eine interessante Vertrauensposition in einem attraktiven Unternehmen. Ihr Idealalter liegt zwischen 25 und 35 Jahren.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Herrn Simon Müller



EINTRETEN UND TRÄUMEN...



Für unser romantisches Ferienhotel mit Å-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception

Empfangssekretärin D/E/F

Ab Mai 2009 Saison

Service

П

Chef de service D/E/F

Ab April 2009

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F, für unser Restaurant

Ab April/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F fürdie Betreuung unser Hotelgäste

Ab April 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Küche

Chef Saucier

Ab April/Mai 2009

Chef Entremetier

Ab April 2009

Chef Tournant

Ab April/Mai 2009 Saison

Commis de cuisine

Ab März/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien ma-chen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer

Hotel Central am See · CH-6353 Weggis · Tel 041 392 09 09 · Fax 041 392 09 00 E-mail: info@central-am-see.ch · Internet: www.central-am-see.ch



Ristorante italiano nella bella città di LUCERNA. Cerchiamo per subito o data da concordare un/una

CUOCO/CUOCA

con esperienza professionale nella cucina MEDITERRANEA.

Per informazioni Tel. 041 420 99 88 o casatolone@bluewin.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen auf Anfang April oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

für den gepflegten Speiseservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu



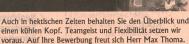
Gasthof Rössli 9524 Zuzwil bei Wil 071 944 11 33 www.roessli-zuzwil.ch



schaft 3um Schützenhaus A Wirtschaft 3um

Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend, mit regem à la carte- und Bankettbetrieb, suchen wir per 1. März/1. April 2009:

2 Jungköche



Express-Stellenvermittlung Service de placement express

Nr. 8, 19. Februar 2009

Tel. 031 370 42 79 Fax 031 370 42 23

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für. Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhai-teriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küch	ne/cuisine							
1	2 grunnsheles	3	4	5	6	7	8	
2741	Sous-chef/Kü'chef	28	CH		April	D/F/I	Tessin	
2744	Koch	63	DE	B	sofort	D	ZH	
2745	Koch	23	CH		sofort	D/E/F	Inner-CH/ZH	
2754	Koch/Sous-chef	41	CH		sofort	D	Interlaken	
2755	Küchenchef	46	CH		Mai Mai	D/I	AG/LU/GR	
2759	Kü'chef/Alleinkoch	39	DE	L-EG	sofort	D/E/I	LU/BE/VS/GR	
2764	Commis de cuisine	20	DE	B-EG	n.Ver.	D	Gehobene Küche	
2765	Koch/w	29	CH		sofort	D	Luzern+Umgeb.	
2766	Küchenchefin	29	CH		März	D/F	Bern+Umgeb.	
2769	Küchenhilfe	37	IT all	В	sofort	D/I	TI/BE-Oberl.	
2773	Pâtissière/Gardemanger	39	CH		März	D	Bern+Umgeb.	
2777	Küchenchef	46	CH		Mai	D/I	AG/GR	
2782	Alleinkoch/Kü'chef	61	DE	C	n.Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH	

Serv	ice/service						
1	2	3	4	5	6	7	8
2740	Sefa/Bardame	23	СН		April	D/E/F/I	Ausland
2743	Kellner	62	CH		sofort	D/E/F/I	ZH
2746	Buffet/Küche/Allround.	50	CH		sofort	D	BE/LU
2747	Sefa	38	CH		sofort	D	BE
2748	Chef de service	35	DE	В	sofort	D/E/I	Ost-CH
2749	Chef de service/Sefa	39	IT	C	sofort	D/E/F/I	GR/GE
2751	Chef de rang/Sommelier	58	IT	L	sofort	D/E/F/I	TI/GR

1	2 mound	34	4	5	6	7nd hou	riftliche I haber8
2756	Rest.leiter/Gastgeber	60	CH		n.Ver.	D/E	Zentral-CH
2757	Kellner	62	CH		sofort	D/E/I	ZH/BE/AG/LU
2760	Chef de service/w	51	AT	L-EG	Mai	D/E/I	zus.m.2761
2761	Barman/Barchef	54	AT	L-EG	Mai	D/E/I	zus.m.2760
2763	Service/w	69	CH		April	D/E	Bodensee/SG
2768	Sefa	28	CH		sofort	D/E/F/I	Bern-Thun
2770	Kellner/Chef de rang	49	ES		n.Ver.	D/E/F/I	BE-Oberl./ZH-Oberl./VD
2774	Sefa	47	DE	L-EG	Mai	D/E	
2776	Kellner/Chef de service	37	CH		n.Ver.		Bern.
2779	Buffet/Service/w	35	HU	C	sofort	D/E	LU/ZG/OW/NW
2781	Sefa	21	CH		April	D/E/F	ZH/TG

2750	Réceptionistin	27	FR	L-EG A	April	E/F/I	TI/VS
2752	Réceptionspraktikantin	22	CH	п	.Ver.	D/E/F/I	GE -
2753	Réceptionist/Concièrge	33	FR	L-EG s	ofort	D/E/F/I	West-CH
2758	Réceptionspraktikant	25	CH	A	April	E/I	Zürich
2767	/Réceptionistin	28	SK	B A	April	D	SO/BE
2771	Allround./Empf./Service	44	DE	L-EG N	März	D/E/F/I	VS/BE/SZ/ZH/SG
2772	Réceptionistin	25	CH.	Thad	uni	D/E/F/I	ZH/TG/SH/60-80%
2775	Betriebsassistent/Leiter	45	IT	B n	.Ver.	D/E/F/I	ZH
2778	Chef de réception	44	CH	S	ofort	D/E/F	Interlaken+Umgeb.

Hauswirtschaft/ménage 1 2 3 4 2742 Zimmerfrau 25 BR 2762 Zimmerfr./Allrounderin 39 CH 2780 Hilfskraft/Lingerie/w 24 RS	5 B		8 BE max.60%/Bern Bern+Umgeb.	
Leromonplatz 1 6045 Meggen Tek nat 877 13.29			TERL	

REFERENZNUMMER – Numéro des candidats Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée) Alter – Age Nationalität – Nationalité Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers Eintrittsdatum – Date d'entrée Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement/région préférée (souhait)

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der Itzr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Eintrittsdatum/Date d'entrée:

Vorname / Prénom:

PLZ/Ort/NPA/Lieu: Nationalităt/Nationalité:

Bevorzugte Region / Région souhaitée:

Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:

Jahresstelle / Place à l'année ○ Saisonstelle / saison ○

Si vous êtes qualifiéle dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessouset vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htm l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Arbeitsbewilligung/Permis de travail:

Art des Betriebes/Type d'établissement:

Name/Nom:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Bemerkungen / Remarques:

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Allemand:

Französisch/Français:

Italienisch / Italien:

Englisch / Anglais:

(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles) Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois: Betrieb / Etablissement: Ort / Lieu:

Betrieb / Etablissement:

Dauer (von/bis) / Durée(de/à):

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: O Ja – O Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): O Oui – O Non Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse negative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Vehrt hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch



s Restaurant im Emmental ist ein bekannt Ausflugsziel mit gutbürgerlicher Küchel www.schallenberg.ch r suchen für die Sommersaison 2009 ab April/Mai bis Oktobe

Koch m/w mit Berufserfahrung

Auf Ihre Bewerbung oder Anruf freut sich! Silvia Spring Berghaus Gabelspitz Schallenberg 3537 Eggiwil Tel. 034 491 16 12

Zur Neueröffnung

der idyllisch gelegenen

PINTE DE MEYRIEZ

am schönen Murtensee suchen wir zwei junge

Chef de partie

sowie jungen

Servicefachangestellten

Fachabschluss sowie Erfahrungen in einem Gault-Millau-Restaurant sind unbedingt erforderlich.
Eintritt ab April 2009 oder nach

Vereinbarung.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei:

Herrn John Harper Marzilistrasse 22a, 3005 Bern Tel. 076 372 68 34 oder senden Sie Ihre Unterlagen per E-Mail an: harper@sunrise.ch

INTERLAKEN



Wir suchen per April oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r mit Erfahrung

> Koch / Köchin kreativ und selbständig

Hilfskoch / Officemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken Alex Auderset, Marktplatz 14 tel 033 821 69 10 922-536



Zentrum Artos Interlaken

Lieben Sie Menschen?

Ein ***Hotel mit 120 Betten, ein Alters- und Pflegeheim mit 96 Bewohnenden und 60 Mietwohnungen - das vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche in Interlaken. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

1. Receptionist/ 1. Receptionistin

Sie haben Erfahrung an Reception, in der Seminal und Bankettorganisation und in der Ausbildung

und Bankettorganisation und in der Ausbildung von Lernenden.
Sie können unsere Gäste auch auf englisch und französisch freundlich beraten.
Sie arbeiten genre im Team und haben Freude am lebhaften Kontakt mit jungen und alten Menschen Sie sind belastbar und behalten auch in hektischer Situationen den Überblick. 1063-629

Dann sind Sie bei uns richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis am 6. März Bei Fragen wenden Sie sich an Markus Hari, Tel. 033 828 88 45, m.hari@artos.ch Zentrum Artos, Alpenstr. 45, 3800 Interlaken



Das Crystal Hotel **** Superior, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 70 Zimmer mit 129 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal-Piano-Bar und das Wellfit mit Massage und Beautybehandlungen sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeitenrunden das Angebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2009 ab 15. Mai oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- / Direktionssekretär/Assistent
- ✓ Réceptionsmitarbeiter
- ✓ Nachtportier-Ablöse 40%
- Servicemitarbeiter
- **Barmitarbeiter**
- Servicepraktikanten (Schw. Hotelfachschule)
- ✓ Buffetdame ✓ Küchenpraktikanten (Schw. Hotelfachschule)
- ✓ Zimmermädchen
- ✓ Etagenportier/Chauffeur

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugnissen.





Crystal Hotel
c/o Personalbüro, Frau R. Schwarz
Via Traunter Plazzas 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 26, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch
www.crystalhotel.ch

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf 1. April 2009

Jungkoch (w/m)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten und Ihre Kreativität in einem Gault Millau aus-gezeichneten Betrieb einbringen. gezeichneten Betrieb einbringen.
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung unter
Restaurant Lerche Meggen
Matthias Suter
Lerchenplatz 1
6045 Meggen
Tel. 041 377 13 29



Per il nostro albergo****, a 5 km da Lugano

Per completare la nostra brigata di cucina cerchiamo

PASTICCERE

per occupazione stagionale con esperienza in alberghi di analoga categoria

Le candidature con curriculum vitae sono da inviare al seguente indirizzo:

Hotel CADRO PANORAMICA Via Dassone 4, 6965 Cadro

Lugano-Rovio-Ticino
Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lu-gano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2009 marzo/ aprile-ottobre

Cucina: Servizio: Chef soussie Cuoco partita Praticante sala/cucina

Etage:

Ragazze ai piani/ Lavapiatti-tuttufare Stagiere per sala-camere-ufficio

Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e foto sono da inviare a Park-Hotel Rovio***, 6821 Rovio Tel. 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63

www.parkhotelrovio.ch



FRONT OFFICE MITARBEITER/IN SERVICE MITARBEITER/IN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CONTINENTAL PARKHOTEL

CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch info@continentalparkhotel.ch

Vir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb pie 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privat-rohnungen die Putzerbeit erledigt. Wenn Sie der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit aben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung pans mehr den erbeiten Sie werste PUTZERALIENVERMITTI LING CH AG



www.montarina.ch

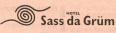
Ab März/April 2009 ist folgende Stelle offen:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina Bernadette Heinrich Via Montarina 1 6900 Lugano

www.montarina.ch info@montarina.ch



Lust auf eine Sommersaison 2009 im Tessin??

Wirsind ein wunderschön gelegenes Fa-milienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» über dem Lago Magglore. Zur Ergänzung unseres moti-vierten Teams suchen wir für die kom-mende Sommersaison 09 (Anf. April bis Anf. Nov.)

- KOCH (m/w)

Begeisterter Koch, der seinen Ideen und der Kreativität freien Lauf lassen möchte und die vegetarische Vollwertküche schon kennt oder besser kennenlernen

- Serviceangestellte (m/w)

selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regel-mässigen, interessanten Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm *** «Unique» Gabriella Mettler und Stefan Büschi 6575 San Nazzaro Tel. 091 785 21 71 www.sassdagruem.ch info@sassdagruem.ch

Sommersaison im Tessin

Osteria della Posta, 6827 Brusino Arsizio. Direkt am Luganersee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009, Mai bis Ende Oktober

eine/n Servicefachangestellte/n

einen Commis de cuisine

Italienische Grundkenntnisse Service sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-unterlagen mit Foto.

Rice Rapelli Osteria della Posta Lungolago 6827 Brusino Arsizio Tel. 091 9802480

Borromeo

Siamo situati nel nucleo di Ascona, disponiamo di 70 posti all'interno, 90 posti nel magnifico giardino e offriamo una cucina italiana.

Per potenziare il nostro giovane dinamico team cerchiamo per la prossima stagione estiva a partire dal 1 aprile o data da convenire

Cuoco tournant

professionale, giovane, flessibile motivato, con capacità di sostituire 1º chef.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati.

Antico Ristorante Borromeo Bruno & Isolino Iacomini, Via Collegio 16, **6612 Ascona**



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die/der ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März bis ca. 5. November 2009 zu besetzen:

- Réceptionist/in D/F/I mit Hotelerfahrung
- Hilfs-Gouvernante Hofa
- Chef de rang D/I/F, für à la carte und Saal
- Commis de rang D/F, für Saal

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago Tel. 091 786 81 11, Fax 091 793 40 56 www.brenscino.ch/ E-Mail: team@brenscino.ch/



Jamaro

Das Hotel Tamaro ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, wunderschön an der Seepromenade von Ascona gelegen. Für die Saison 2009 per 15. März oder nach Vereinbarung suchen wir.

- Servicemitarbeiterin (mehrsprachig)

Gefordert werden nebst Fachwissen auch Einsatzbereitschaft und Flexibilität. Interessiert? Dann senden Sie noch heute Ihre kompletten Be-werbungsunterlagen an:

Familie Witzig, Hotel Tamaro, Piazza Motta, 6612 Ascona info@hotel-tamaro.ch, Tel. 091 785 48 48

Hotel Cacciatori Cademario Ticino

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa ATA S mit bekanntem Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau) ob Lugano suchen wir ab April bis ende Oktober

Koch / Chef Tournant Servicemitarbeiter/in Commis de rang Receptionistin d/i/ Receptionspraktiantin Office-/Küchenbursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto: Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario E-mail: erni@hotelcacciatori.ch Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

Suisse romande

HOTEL VICTORIA À GLION

Hôtel 4 étoiles sup - membre Relais & Châteaux

cherche

ASSISTANT/E DE DIRECTION/CHEF RÉCEPTION

sachant faire également preuve d'initiatives

au bénéfice d'une formation hôtelière complète permet-tant d'être à l'aise

- · direction de la réception
- arrection de la réception
 gestion de l'hébergement 80 lits
 relation avec la clientèle habituée à un service
 de qualité
 promotion publicitaire
 Relations avec agences
 organisation de séminaires et banquets
 maîtriser système «Fidelio»
 per fonction à consensione.

Entrée en fonction à convenir.

Offres complètes avec photographie à faire parvenir à Anton MITTERMAIR, Hôtel Victoria, 1823 Glion.

Restaurant à Montreux

cherche

un Chef de rang un Commis de cuisine une Fille de buffet

Faire offres sous chiffre: H156-790613, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1

Stellenvermittlung



DOMINO GASTRO Tel. 055 415 52 80 personal@dominogastro.ch für Bewerber kostenlos.

BRITISCH KOLUMBIEN KANADA

Für unseren, an einem idyllischen See gelegenen Resort (www.ten-ee-ah.bc.ca) mit einem 4-Stern-Hotel/Restaurant-Be-trieb, eigenen Wanderwegen, Reitpferden, Booten, Mountainbilkes und Wasserflugzeugen, suchen wir für die Sommersaison 2009 eine(n) kreative(n), selbstständige(n)

Koch oder Köchin

Der/Die ideale Bewerber/in sollte über eine abgeschlossene Kochlehre sowie Berufserfahrung verfügen. Teamfähig-keit und gute Umgangsformen einer an-spruchsvollen Kundschaft gegenüber gehören zum Selbstverständnis.

gehören zum Selbstverständnis.
Wenn Sie zwischen 20 und 32 Jahre jung
sind und gerne die Verantwortung über
einen ganzen Küchenberiech übernehmen möchten, so bietet sich hier eine
ausgezeichnete Gelegenheit berufliches
Weiterkommen und Freizeitvergrüßen
ideal miteliander zu verbinden.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Ten-ee-ah Wilderness Resort Ltd.
Swiss Representative Office
Haldenstrasse 42
CH-8173 NEERACH
E-Mali: w.buser@swissonline.ch

E-Mail: w.buser@swissonline.ch info@ten-ee-ah.bc.ca

BÜRO METRO

Ihre ersten Auslanderfahrungen in

England, Schottland, Irland, Kanalinseln:

Für kommende Saison suchen wir Commis- bis Chef de Parties (m/f) Receptionist/innen

Kreuzfahrtschiffe ***** Senior Sous Chef

Restaurant Manager m/f)

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS-

Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattbrugg Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bliver

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

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

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Ourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs
Herausgeber / Editeur: hotelerieseusse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'edition: 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.jobs.htr.ch

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

- Frontseite / Première page:

- Frontseite / Première page:

- Frontseite / Première page:

- Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Direktion / Direktion

- Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Kaderangebote / Offres d'emploi:

- Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellenagesuche / Demandes d'emploi:

- Tr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Zuschlag Aufschaltung Internet:

- 1 Wo. Fr. 50., 2 Wo. Fr. 70., 1 Mt. Fr. 100. (pro

- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30. –

Ausgabe

Nr. 9/2009

Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr 23. 2. 2009

Nr. 10/2009

Nr. 11/2009

9 3 2009

Nr. 12/2009 16 3 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)

Mit einem einzigen Telefon 18 Franken sparen? Das sind ja ganz neue Seiten!

Bestellen Sie jetzt ein Schnupperabo der rundum neuen htr hotel revue und zahlen Sie für 10 Wochen inspirierenden Journalismus und aktuelle Stellenangebote nur gerade Fr. 25.– statt Fr. 43.–. Sie sparen mit jeder Ausgabe Fr. 1.80 gegenüber dem Einzelverkauf. Am besten noch heute anrufen:

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch.

www.htr.ch

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Wöchentlich mit Stellenangeboten