Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

-(2009)

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Heft:** 12

Band:

**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:** 08.12.2025

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

# stellenrevue htr Le principal de la branche marche d'emploi Der grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi

htr hotel revue Nr. 12 / 19. März 2009

Luzern



### Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

Online unter www.jobs.htr.ch





Inhalt / Sommaire
Direktion/Kaderstellen
Deutsche Schweiz 2 – 8
Svizzera italiana
International
Stellengesuche10
Suisse romande9
Marché international
Aus- und Weiterbildung 10



Die Wirtschaft zum Schützenhaus ist ein sehr reger Gastronomiebetrieb mit einer integrierten Bierbrauerei in Burgdorf. Das Sitzplatzangebot besteht aus den 80 Restaurantplätzen, einer Bar (20), einem Gewölbekeller (25), dem grossen Saal (120), der Schützenstube (20) und natürlich den beiden berühmten Biergärten (80/120) direkt bei der Schützenmatte.

Wir suchen zur Führung unserer aufgestellten, motivierten und professionel-

### CHEF DE SERVICE (w/m)

Es erwarten Sie ein jugendliches Team, unzählige Stammgäste, ein ab-wechslungsreiches Arbeitsumfeld, moderne und funktionelle Arbeitshilfsmit-tel, ein hohes Mass an Selbstständigkeit und Verantwortung, nebst dem Tagesgeschäft die Möglichkeit Grossveranstaltungen bis zu 800 Personen zu uorganisieren und durchzuführen, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf eine aufgestellte, kommunikative und fröhliche Person, die sich in Deutsch oder noch besser in Schweizerdeutsch mit unseren Gästen und dem Team unterhalten kann, einen guten professionellen Hintergrund hat und auch schon auf ein paar Erfahrungen zurückblicken kann. Gerne geben wir auch einem jungen Führungstalent eine Chance. Wichtig ist für uns Ihre positive Lebenseinstellung und die Bereitschaft, sich zusammen mit der Direktion der Berchtold Group und dem Team für das Schützenhaus einzustran.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Ruth Rauber, Directrice Berchtold Group, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf oder per E-Mail an ruth.rauber@berchtold-group.ch

www.berchtold-group.ch

Tel. 034 428 84 28



Das Hotel La Margna ist ein 4\* Ferienhotel in St. Moritz. Der Engadiner Baustil unseres Hauses bietet die ideale Kulisse, unsere Gäste in eine besondere Ferienwelt zu entführen. Eröffnet im Jahr 1907 verfügt das Hotel mit seinen 58 Zimmern über 105 Betten. 30 bis 35 Mitarbeiter betreuen unsere Gäste im zwei Saison Betrieb. Unser Hotel Restaurant mit 100 Sitzplätzen, das à la carte Restaurant mit 30 Sitzplätzen sowie die Hotel Bar bilden das gastronomische Herz des Hauses. Das Hotel La Margna ist ein Familienuntermehmen, welches sich im Generationenwechsel befindet. Für unseren Betrieb der Kürzlich in die Vereinigung Swiss Historic Hotels aufgenommen wurde, suchen wir Sie als

### Küchenchef/in ab Sommer 2009 in Jahresstelle

Mit grosser Leidenschaft leben Sie die Nouvelle Cuisine. Es macht Ihnen Freude, innovativ alte Techniken und aktuelle Erkenntnisse in Szene zu setzen. Die Küchen der Alpen haben Sie schon immer interessiert. Mit Ihrer Kreativität, Ihrem Talent und Ihrem Interesse für Sie schon immer interessiert. Mit Ihrer Kreativität, Ihrem Talent und Ihrem Interesse für die aktuellen Trends können Sie diese in die heutige Zeit führen. Mit den besten Produkten aus unseren Bergen gestalten Sie konsequent saisonal in einer ungezwungen gesunden Küche auf hohem Niveau das kulinarische Erlebnis unserer Gäste. Ehrgeizig und mit viel Engagement setzen Sie als starke Führungskraft Küchenakzente und verfleren dabei die individuellen Bedürfnisse unserer internationalen Kundschaft nicht aus den Augen. Als Führungskraft sind Ihnen eine kontinuierliche Entwikklung Ihrer Person, Ihrer Mitarbeiter und des Gesamtbetriebes ein Anliegen.

Ihr Aufgabengebiet
Mitarbeiter einstellen, begleiten und entwickeln
Einsatzplanung
Menuplanung nach Konzept, teilweise auch konzeptionelle Planung
Einkauf Food, Gespür für konzeptgerechte Lieferanten und Produkte
Lagerbewirtschaftung
Aktives Mitkochen
Ergebnissicherung: hohe Qualität, Rentabilität und Produktivität

Wir bieten Jahresvertrag Langfristiges Engagement Mitarbeit an der konzeptionellen Planung Küchenbrigade mit 6 Mitarbeitern

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen werbungsunterlagen mit Foto

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz

### Auf dem Weg zur Champions League

Die beeindruckende Infrastruktur des Hotels mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen. Ob grosszügig eingerichtete Zimmer mit allem erdenklichem Komfort, attraktive F en B Outlets oder ein perfekt ausgestattetes Tagungs- et Seminarzentrum: alles wurde für höchste Ansprüche konzipiert, ist hervorragend positioniert im Wettbewerb und befindet sich an bester City-Lage in einer bedeutenden deutschschweizer Metropole.

Die Professionalität der Mitarbeitenden, der im Unternehmen spürbare Spirit sowie der exzellente Angebotsnix bilden ein Alleinstellungsmerkmal des Hauses. Ideale Ausgangslage für Hands-On Manager der Hospitality-Branche. Sie sehen sich als Frontpersönlichkeit und prägen das unverwechselbare Ambiente des Hauses durch Ihre starken Gastgeberqualitäten. Mit überzeugender Führung Ihrer Department Heads, einem scharfen Auge für's Detail und konsequenter Umsetzung erprobter Konzepte sichem Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

### Direktor/in

attein oitgeoèi

eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als unternehmerisch denkender Branchenprofi kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammlet. Ihr Auftritt ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, sehen den inzwischen seisch bewegten Markte als Chance und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Im Spannungsfeld «Gäste, Mitarbeitende, Geschäftspartner und Investoren» überzeugen Sie durch positive Ausstrahlung und mit klarer Retorik. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hoteliere/Hotelier spielen Sie auf dBundesliga-Niveau», setzen sich durch und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Platform mit Ausbaupotential. Interesse? Bitte vorab CV mit Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Christina Kaegi (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER
Tel. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 07
Human Resources Consultants ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

Gesucht in traditionsreichem Restaurant in Buchs auf 1. August

### Küchenleiter (m/w)

für unser kleines Team, bestehend aus zwei Jungköchen Wir erwarten Offenheit für neue Ideen und Trends, Selbst-ständigkeit und Lust, eine frische, saisonale und regio-nale Küche anzubieten.

Stichworte wie «Slow Food», «Culinarium», «frische Pasta» sollten das «Koch-Herz» höher schlagen lassen.

Wir bieten spannende Atmosphäre, Platz für Kreativität, Festanstellung und Wohnmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. C. Filli & Ph. Heeb

Restaurant Traube St. Gallerstrasse 7 9471 Buchs SG



Das Hotel Holiday ist das \*\*\* 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 ngbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb then wir, auf April/Mai 2009 oder nach Vereinbarung

### Gastgeber/in

Ihre Hauptaufgaben: Sie führen den gesamten Frontbereich des Gastnoromie- und Seminarbereiches im Hotel Holidov, Dabei steht die aktive Gästeberteuung im Zentrum und bereitet Ihren Spass. Für die Schulung und Organisation der Mitarbeiter sind Sie zuständig. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebotl

Ihr Profit: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsver-mögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit, und der Gast steht stehst im Zentrum. Ihre sympathische At befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Zur Zeit arbeiten Sie als Chef de Service und suchen eine neue langfristige Herausforderung.

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

Monika + André Mangold Direktion

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





Chur suchen wir auf 28. Juli 2009 oder nach Vereinbarung für die

### Restaurant Gansplatz

Wirt/in oder Wirtepaar mit Erfahrung.

Mitten in der Altstadt von Chur finden Sie in diesem traditionellen Restaurant eine neue Herausforderung.

MATA Treuhand AG

Fax +41 81 254 14 44

1574-916

@ricardo.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine kompetente Führungs-

### Teamleiter Kundendienst Abend-/Weekendteam (m/w)

ricardo ch - hier spielt der Markt, Spielen Sie mit!

Ihre Aufgabe
Sie übernehmen die personelle und fachliche Führung von sieben bis acht
Mitarbeitenden pro Schicht und überwachen aktiv deren Arbeitsqualität und
–quantität. Sie beteiligen sich aktiv bei der Schulung und Weiterentwicklung
Ihres Teams und rapportieren regelmässig über die erreichten Ergebnisse. Zusätzlich sind Sie auch im operativen Tagesgeschäft tätig und beantworten
schriftlich Kundenanfragen.

Ihr Profil
Mit Ihrer kaufmännischen Berufsausbildung sowie Ihren sehr guten mündlichen und schriftlichen Kenntnissen in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch stehen Sie bei uns auf der Zielgeraden. Wenn Sie zudem gerne abends sowie am Wochenende arbeiten und flexibel sind in der Arbeitszeitgestaltung, so kommen Sie dem Ziel einen grossen Schrift näher. Ferner wünschen wir uns eine kommunikative Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung und beher Spzialkompetenz. die sich im Internet zu Hause fühlt.

schen für uns eine Kommunikative Fersonlichkeit ihm positiver Ausstrallung und hoher Sozialkompetenz, die sich im Internet zu Hause fühlt. Sie sollten begeisterungsfähig sein und über erste Führungserfahrungen im Bereich Kundendienst eines e-Commerce- oder Telekommunikationsunternehmens verfügen.

Idealerweise sind Sie zwischen 25 und 40 Jahre alt.

Wenn Sie diese Herausforderung in einem sehr schnell wachsenden Unternehmen reizt, möchten wir Sie so schnell wie möglich kennen lernen. Der Arbeitsort ist Zug, unmittelbar neben dem Bahnhof

Bitte senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an fol-

ricardo.ch AG Human Resources Grafenauweg 12, Postfach 4636, 6304 Zug

E-Mail: jobs@ricardo.ch Internet: jobs.ricardo.ch



Zur Nachfolge des langjährigen Chefs unseres eingespielten und motivierten Teams suchen wir für unseren persönlich geführten Betrieb in der bekannten Winter- und Sommerdestination Flims-Laax kreativen und kompetenten

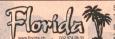
### **Küchenchef**

In dieser anspruchsvollen Position führen Sie als vorbildlicher Coach ein 6- bis 10-köpfiges Team zu Topleistungen, um unseren hohen Qualitätsstandard zu sichern und weiter auszubauen. Die Auszubildenden für den Kochberuf zu begeistern, die Menüplanung für unsere Halbpensions-Gäste und die Mitgestaltung des Produkte- und Kartenangebotes mit neuen Ideen für unsere Lokale bereiten Ihnen Freude.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in Jahresstelle mit Eintritt ca. 20. Mai oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE CH-7017 Films Marianne Tobler und Rolf Joos Tel. 081 911 3131 E-Mall: info@bellevueflims.ch www.bellevueflims.ch



Tropen-Restaurant Live Music Dancing

Unser Seminar - Hotel, Restaurant, Bar Dancing, Fitness & Wellness umfasst mit 100 Betten und 150 Plätzen für Seminar, ein vielfältiges Angebot. Für unsere lebendige Unternehmung, suchen wir ab Mai 2009 einen dynamischen

### **Assistant Hotel Manager**

(zwischen 28 - 40 Jahre alt)

### Wir erwarten:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Berufserfahrung mit selbständigem Arbeiten Fliessend deutsch und französisch
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel)

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung in einem jungen Team Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Wir warten auf eine schriftliche Bewerbung mit Foto an Hr. U. Schwab oder B. Schlunegger Hotel Restaurant Florida / Aareweg 25 / 2557 Studen

### RéceptionistIn

Sind Sie zuverlässig, selbstsicher, offen und fröhlich?

Dann sind Sie genau der/die Richtigel Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemässe Anstellungsbe-dingungen erwarten Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Matthias Hegglin, Gastgeber City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11 CH-6301 Zug, Tel. +41 (0)41 729 32 32 mh@ochsen-zug.ch, www.ochsen-zug.ch





SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

### Restaurant Manager (w/m)

Science City steht für die Vision eines Hochschulcampus und Stadtquartiers für Denkkultur - und dies hoch oben über den Dächern Zürichs! Die ETH Hönggerberg entwickelt sich sichtbar zu einem Knotenpunkt von Wissenschaft und Gesellschaft - vielleicht schon bald ihr neuer Arbeitsort?

Der Betrieb besteht aus zwei Mensen und drei Cafeterias, die auch der Öffentlichkeit zugänglich sind. Je nach Semester werden hier pro Tag 2500 bis 3500 Mittagessen produziert. Zudem finden regelmässig Sonderanlässe, z.B. Apéros und Bankette mit bis zu 600 Personen statt.

Für diesen sehr anspruchsvollen Betrieb mit rund 60 Mitarbeitenden suchen wir Für diesen sehr anspruchsvollen betrieb mit rund do witarbeitelnen sucient wir eine professionelle Führungspersönlichkeit, welche zusammen mit einem Kaderteam von 6 Personen, den Betrieb gemäss Betriebsführungsvertrag sowie unter Einhaltung der Qualitätsvorgaben von SV Sohweiz führt. Administrative Arbeiten, die Organisation von internen und externen Anlässen und die Unterstützung der angegliederten Betriebe gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet.

- Hofelfachschule oder eidg, dipl. Restauratrice/Restaurateur

  Weiterbildung in Betriebswirtschaft von Vorteil
  Erfahrung in der Gemeinschafts-/Systemgastronomie
  mehrjährige Führungserfahrung und Sozialkompetenz
  Organisationstelent

- Organisationstalent
  - verhandlungsstark dienstleistungsorientiert, kommunikativ und kreativ
- Gastgeber/in mit Leib und Seele

- eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten überdurchschnittliche Sozialleistungen 13. Monatsiohn ab 1. Tag und 5 Wochen Ferien

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, Tel. +41 43 814 14 41, tania.fleissner@sv-group.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben betreffend Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG Tanja Fleissner Human Resources Consultant Memphispark CH-8600 Dübendorf 1



### <u> ⊂RhB</u> Rhätische Bahn Ferrovia retica Viafier retica

Ausgezeichnet mit dem Prädikat UNESCO Welterbe «Rhätische Bahn in der Landschaft Albula/Bernina» gehört die Rhätische Bahn zu den spektakulärsten Schmalspurbahnen der Welt. Mit ihren bekannten Produkten Bernina Express und Glacier Express und ihrem Streckennetz in einzigartiger Gebirgslandschaft ist sie im internationalen und nationalen Markt hervorragend positioniert.

Für das Führungsteam im Geschäftsbereich Vertrieb und Marketing suchen wir Sie als kompetente

### Leiterin/Leiter Produktmanagement

In dieser Schlüsselposition sind Sie direkt dem Leiter Vertrieb und Marketing unterstellt.

### Sie sind verantwortlich für folgende Aufgaben

- Fachliche und personelle Führung des Produktmanagement-Teams
   Verantwortlich für das strategische Marketing im Reiseverkehr der RhB
- Marktanalyse und Marketingkonzepte national und international
   Entwicklung der Produktkonzepte
- Festlegung und Entwicklung der Distributionsstrategie
   Entwicklung und Führung von strategischen Kooperationen

- Leitung von strategischen Projekten im Bereich M+V
  Verantwortung für die Rentabilität der einzelnen Produkte im Reiseverkehr
- Formulierung der Vorgaben für den Verkauf

lhre Produktideen schlagen ein! Dank Ihrem Innovationsgeist und Ihrer fundierten Erfahrung Im Tourismus haben Sie das richtige Gespür für Marktleaderprodukte, welche die RhB an die Spitze bringen. Ihre strategischen und konzeptionellen Fähigkeiten setzen Sie mit Fokus auf die Ziele ein. Sie sind gewohnt, Projekte zu leiten und erfolgreich umzusetzen. Mit aktuellen Analysen und Interpretationen von Unternehmens- und Marktdaten erarbeiten Sie die Basis für die Produkte der RhB und ermöglichen der Leitung, zielgerichtet Entscheidungen zu treffen. Ein FH-Abschluss mit Vertiefung im Marketing und in Betriebswirtschaft sowie sehr gute Kenntnisse des Tourismus sind wesentliche Elemente Ihres Profils. Sie sind durchsetzungsstark und gewandt, in Ihrer Art zu kommunizieren. Als Führungskraft sind Sie ein Vorbild und behaupten sich gemeinsam mit Ihrem Team auch in hektischen Zeiten.

Sie finden ein einzigartiges, vielseitiges Umfeld vor, in welches Sie Ihre Geschicke und Erfahrungen einbringen können. Wir freuen uns auf Ihre Faszination und Begeisterung für Graubünden und

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Jacques Hefti, Leiter Vertrieb und Marketing (Telefon 081 288 63 98, i.hefti@rhb.ch) oder Herr Rico Wenk, Bereichspersonalleiter (Telefon 081 288 63 42), gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Geschäftsbereich Vertrieb Bahnhofstrasse 25 CH-7002 Chur

Bereichspersonalleiter Tel +41 (0)81 288 63 42 r.wenk@rhb.ch

Nr. 12, 19. März 2009

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n)

### JUNGKOCH

KOCH

Leben und lieben Sie Ihren Beruf, sind Sie zuverlässig, selbstsicher und ausgeglichen? Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre? Lieben Sie selbstständiges Arbeiten? Dann sind Sie genau die/der Richtige für unsl Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen erwarten Sie. Mitarbeiterzimmer mit eigenem Badezimmer ist vorhanden.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Hegglin, Gastgeber, City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, CH-6301 Zug, Donald Pennet, Küchenchef, Tel. +41 (0)41 729 32 32, mh@ochsen-zug.ch





### Geschäftsführer/in

Unterlagen an: René Bachmann, Geschäftsleitel



In einer ehemaligen Maschinen-Fabrikhalle (800 m²) servieren wir seit 2001 70 bis 120 einfache, frische Mittagsmenüs (tägl. neu), abends für 40 bis 70 Gäste raffinierte Al-a-carte-Gerichte und ein 5-Gang-Menü mit erlesenem Weinset. In der Lounge neben vielen Cocktails Tapas und kleine Speisen.

neine spelsen.
«eolpso» steht für das Selbstverständnis, Qualität und
Kreativität, spielerischen Erfindungsgeist und Professionalität zu vereinen und in ungezwungener Atmosphäre
eine hochstehendes Angebot und ein Stück gelebte Kultur zu geniessen.

Wir suchen einen exzellenten, ambitionierten Koch mit Leidenschaft, Freude und Offenheit in/für Küche und Betrieb, der zu unserem jungen Team passt und kompetent ist, die Führung in der Küche zu übernehmen und langfristig zu tra-

### Chef-Koch

Aufgaben
Übernahme von Organisation und Führung der Küche mit 2
Köchen, 2 bei uns ausgebildeten Jungköchen und zwei Abwaschern. Entwickeln der Angebote, insbesondere des 5Gang-Menüs alle 2 Wochen. Menüvorschläge für Gruppen
(saisonal), Kulinarische Vorschläge und Durchführung Grossanlässe. Zusammenarbeit mit Geschäftsführung und Kader
(Service und Bar), Das Konzept weiterhin erfolgreich umsetzen. Einhaltung der Vorgaben für Warenkosten. Lehrmeister
bevorzugt.

Mehrjährige Erfahrung als Sous-Chef in verschiedenen Betrieben. Kompetent in der Gourmetküche und in Bodenständigem. Eine offene, heitere, teamfähige Persönlichkeit. Belastbar und flexibel. Deutsche Muttersprache mit Englischkenntnissen. Langjähriges Engagement.

Bewerbung bitte schriftlich per Post oder Mail an: Bewerbung bitte schmiller ber Post of Restaurant. BarLounge.eoipso Frau Lonja Schmid/Geschäftsführung Dörnacherstrasse 192 CH – 4053 Basel Tel. +41 (0) 61 333 14 90 E-Mail: info@eoipso.ch Internet: www.eoipso.ch



z'Eggiwiler Hirsche-Team suecht...



Wir sind ein führendes Hotel im Emmental mit 80 Betten.

Dank modernen Seminar- und Banketträumen, in Verbindung mit unserer ausgezeichneten Küche. geniesst der Hirschen einen Ruf, der weit über die Grenzen des Emmentals hinaus geht.

Wir suchen nach Übereinkunft in mittelgrosse Küchenbrigade

Küchenchef

Einem ambitionierten Sous Chef m/w bietet sich die große Chance, eine erfolgreiche Karriere als Küchenchef

### Chef de partie m/w

aufzubauen.

Sie sind belastbar, kreativ und arbeiten gerne in einem jungen Team. Der Umgang mit saisonalen Frischprodukten liegt Ihnen am Herzen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Dora Liechti/Urs Liechti/Daniel Marti

Hirschen Eggiwil Seminarhotel Landgasthof Catering

Bis bald im Hirschen



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per Mitte Mai 2009 oder nach Vereinbarung für die Gästeberatung in St. Moritz eine/n

### Leiter Infostelle (100%, m/w)

Sie leiten die St. Moritzer Tourist Information und sind somit zusammen mit vier Mitarbeitenden für die optimale Gäst-eberatung verantwortlich. Sie sind Ansprechperson für die Leistungsträger der Gemeinde, helfen aktiv mit, Engadin St. Moritz zu repräsentieren und übernehmen neben der selbstständigen Gästeberatung am Schalter und am Telefon auch die Betreuung der Ferienwohnungsvermittlung und -klassifizierung.

Sie sind hilfsbereit, zuvorkommend und gehen offen auf Menschen zu. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft, Belast-barkeit, Loyalität und kommunikativen Fähigkeiten zeichnen Sie aus. Sie verfügen über eine Ausbildung im kaufmänni-schen Bereich, Verkauf, Detailhandel oder der Hotellerie und bringen erste Erfahrungen im Führen und Motivieren eines kleinenTeams mit. Sie beherrschen D, E und I und evtl. F münd-Silvaplana St. Moritz Celerina Pontresina lich und schriftlich und sind geübt im Umgang mit dem PC.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: 1537-888 Engadin St. Moritz

La Punt Chamues-ch

Samedan

Via San Gian 30, 7500 St. Moritz
Telefon 081 830 08 10

E-Mail: ursula.maag@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

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

### Chef de partie (w/m) Jungkoch (w/m) Hilfskoch (w/m)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten und Ihre Kreativität in einem Gault-Millau-ausgezeichneten Betrieb einbringen.

Dann freuen wir uns auf Ihr Telefon und Ihre schriffliche Bewerbung an: Restaurant Lerche Meggen Matthias Suter Lerchenplatz 1 Lerchenplatz 1 6045 Meggen Tel. 041 377 13 29



### **Hotel Arvenbüel Amden**

auf der Sonnenterrasse über dem Walensee sucht für die Sommersaison 1. Mai bis 15. November 2009

jüngere, motivierte und belastbare

### Servicefachangestellte m/w Jungkoch m/w **Buffethilfe** w

Schweizer oder mit deutscher Muttersprache

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel 8873 Amden Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01 Info@arvenbuel.ch Montag Ruhetag

## **Controller Tourismus (m/w)**



### **Unser Kunde**

Ein in der Immobilienbranche und im Tourismus tätiges Unternehmen mit Sitz in

### Ihre Aufgaben

In dieser spannenden Funktion sind Sie für das Controlling von mehreren Hotelbetrieben verantwortlich. Dazu gehört nebst der Analyse von Kennzahlen die Finanzplanung, die Erstellung des Budgets sowie der Betriebsanalysen. In enger Zusammenarbeit mit der Direktion betreuen Sie die Steuerungselemente und überwachen den Zahlungsverkehr sowie die Liquidität der Betriebe. Sie erstellen die Semester- und Jahresabschlüsse, MwSt-Abrechnungen und begleiten und überwachen verschiedene Projekte im Bereich Bau. Zudem gestalten Sie Strategie- und Konzeptentwicklungen

mit und übernehmen eine Schnittstellenfunktion zwischen den Liegenschaften und dem Treuhand. Ihr interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet wird durch diverse Spezialaufgaben abgerundet.

Sie verfügen über eine Weiterbildung im Finanz- und Rechnungswesen (Fachausweis Finanz- und Rechnungswesen, FH, HF, Uni) sowie über mehrjährige Erfahrung in diesem Bereich. Vorzugsweise konnten Sie während dieser Zeit bereits Führungserfahrung sammeln.

Vertiefte Branchenkenntnisse in oder grosses Interesse an der Hotellerie sind für die erfolg-reiche Ausübung dieser Position unabdingbar. Sie verfügen über sehr gute Deutsch-und Französischkenntnisse. Kenntnisse der italienischen Sprache sind von Vorteil.

### Ihre Persönlichkeit

Sie sind eine kommunikative, durchsetzungsfähige und pflichtbewusste Persönlichkeit. Die Fähigkeit, sich rasch einen Überblick verschaffen und sich auf verschiedene Situationen und Personen einstellen zu können sowie Belastbarkeit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken.

Bereitet Ihnen darüber hinaus die Arbeit in der Tourismusbranche viel Spass? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Contaplus AG Frau Vanessa Friedrich Aarbergergasse 46 3011 Bern Telefon 031 310 99 06 Telefax 031 310 99 03 vfriedrich@contaplus.ch

Komplettes Stellenangebot+ im Internet



Basel • Bern • Biel • Freiburg • Genf • Lausanne • Luzern • Neuenburg • Olten • St. Gallen • Zürich





Das topmotivierte Serviceteam im führenden \*\*\*\*-Superior-Hotel von Grindelwald freut sich auf Sie



### Chefin de Service

als Ergänzung zu unserem Führungsteam.



Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, haben Erfahrung in einer ähnlichen Position, schätzen den Umgang mit internationalen Gästen und MitarbeiterInnen, haben Organisationstalent und ein Flair für Dekorationen. Fintritt oder Mitte April oder nach Vereinbarung



Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Bild zu.





Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten GriwaRent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer oder touristischer Grundausbildung für

### Sachbearbeiter/in 100 %

### Ferienwohnungsvermietung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computerkenntnisse. Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt (Lehrabgänger/innen sind herzlich willkommen). Selbständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Wochenendeinsätze sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf ihre schriftliche Bewerbung an Nadia Renner.

Chalet Diamant . 3818 Grindelwald Telefon 033 854 11 40 . n.renner@griwarent.ch



Das Romantik Seehotel Sonne Küsnacht\*\*\*\* Superior besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer feinen Wellness-Fitnessoase direkt am Zürichsee. Unsere vielfältige und anspruchsvolle Gastronomie ist in folgende Abteilungen gegliedert: Restaurant Sonnengalerie mit bedienter Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungsgarten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Jahresstellung

Ab Mai 2009 F&B-Verantwortlicher

führungs- und organisationserfahren

Ab 15. April 2009 Bankettkoordinatorin

verkaufsfreudig und engagiert

Ab sofort oder nach Vereinbarung Chef pâtissier m/w kreativ und belastbar

Die genauen Stellenbeschreibungen für den F&B-Verantwortlichen und die Bankettkoordinatorin finden Sie auf unserer Homepage www.sonne.ch

Es erwartet Sie eine moderne Unternehmensstruktur und vielfältige Arbeiten. Gemütliche Mitarbeiterzimmer nur 2 Minuten von Hotel und See entfernt sind vorhanden

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Romantik Seehotel Sonne Küsnacht-Zürich, René Grüter & Catherine Julen Grüter, Hoteliers, Gastgeber, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht-Zürich, Telefon 044 91418 18 oder per E-Mail an: home@sonne.ch



### New Challenge

### Hotel & Gastro Personalvermittlung

Planen Sie Ihre Karriere, suchen Sie eine neue Herausforderung oder ganz einfach einen Tapetenwechsel?

Bei meinen Kunden im Grossraum Zürich und im Wallis stehen interessante Möglichkeiten in Aussicht.

**Assistent Bankette & Events** Chef de Service

(Wallis und Graubünden) Küchenchef

(Stadt Zürich, junges dynamisches Team)
Sous-chef

(Zürichsee und Wallis)

Empfangsverantwortliche &

Réceptionistin

(Rehaklinik/Hotellerie, Wallis) Chef de Partie/Chef Saucier

Demi Chef de Partie Commis

Servicefachfrau/mann (klassisch, sehr gehobener Service; ZH & Wallis)

Weitere Stellen finden Sie unter www.newchallenge.ch

Interessiert! Dann rufen Sie mich an oder senden mir Ihre Bewerbungsunterlagen. Ich freue mich, Sie kennen zu

New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich, Tel. 044 201 24 66

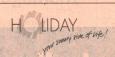


Wir suchen nicht nur strahlende Persönlichkeiten, sondern Fachfrauen/männer mit Berufserfahrung um Fachkenntnissen. Wenn Sie an der Réception auch noch ganz "Fidelio" sind und etwas englisch oder französisch beherrschen, bieten wir Ihnen per April/Mai gerne die Chance sich in unserem modernen und gepflegten \*\*\* Ferien- und Sporthotel zu etablieren. Es erwartet

1. Réceptionssehretärl in sowie eine Servicefachfrau

florierendes und gut
organisiertes 55 Betten-Hotel
mit diversen Sälen und einer
weitherum bekannten Restauration. Werden
Sie unsere neuen "Sünnelis" die bereit sind nach
angemessener Einarbeitung Verantwortung zu
übernehmen. Gerne erwartet Paul Beutler, Besitzer
ihre Bewerbung.

thre Bewerbung.
Tel: 071/9992333 oder: www.beutler-hotels.ch



Das Hotel Hollday ist das \*\*\* Standard Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und ISuite, mit 1 10 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigardiger Gorttenterrase, sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir, 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 Bestäftigungen gehören zu Ihrem Hauptaufgaberbereich. Kenntnisse mit dem Fidelio Hotelprogramm sind vom Vorteil

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreiche abgeschlossene Int rroin: Sie nabee eine etroligierche abgeschalssette Ausbildung als Hotelfachfrau. Sie sind eine flexible junge und aufgeschlossene Persönlichkeit. Für Sie ist ein gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen selbstverständlich, Sie sind teamfähig, engagiert und verantwortungsbewusst, dies setzen wir vorqus. Frendsprachen wie Englisch und Französsich sind vom Vorteil. Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu Exemplatieren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Chef de Réception

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY 3604 Thun Telefon 033 / 334 67 67



Unser moderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee, sucht auf Anfang April/Mai, motivierte und erfahrene Mitarbeiter als

### CHEF DE PARTIE und SERVICEFACHLEUTE

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestelltem Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

> Seehotel Delphin z.Hd. Herrn Claude Fischer 5616 Meisterschwanden www.hotel-delphin.ch Tel 056 676 66 80



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

### Sous-Chef

Unser Küchenchef braucht eine qualifizierte Stellvertretung. Sie sind interessiert und motiviert, weiter an unserem Erfolg mitzuhelfen. Wenn Sie mit Freude und Eifer Ihren Beruf ausüben, dann sollten Sie sich bei uns melden.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an

Hotel Banana City Schaffhauserstrasse 8 8400 Winterthur Bruno.Thoma@Bananacity.ch

# SHARIA

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage\*\* umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhafte, lebendige Unternehmung suchen wir ab Mai 2009 eine/n dynamische/n, stets «kühlen Kopf» bewahrende/r

## Assistant Front Office Manager/in in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

Gästeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
 Aktiver Verkauf unserer Appartments inkl.

Aktiver Verkauf unserer Appartments Inkl. Zusatzdienstleistungen
Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/ Tourismusfachschule Berufserfahrung mit selbständigem Arbeiten und Orga-

isieren Fliessend in Deutsch und Englisch (mündlich, schrift-

EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

• Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit

• Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen

Zeitgemässe Entlöhnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf Telefon 081 416 35 35, stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch





Mitalied von



Nr. 12, 19. März 2009

der kulinaries Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungs-

Alpen

möglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN.

ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN.
SELBST VERSTÄNDLICH SOMMER WIE
WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE,
JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN.
WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE
TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN
FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT
ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS
GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN.
DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN
FREUNDSCHAFTLICHES UND
FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT
RÉCEPTION: EINTRITT NACH VERGIBBERT

Réception: Eintritt nach Ve

RÉCEPTIONIS T/IN
Jahresstelle, mit Berufser lahrung
Engagement, sprachenkur
(D, E, F in Wort und Schrift)

Hotelre Eintritt na

CHEF DE RANG

hotel victoria-lauberhorn

Möchten Sie Ihrem beruflichen Ziel ein bisschen näher kommen?

.wir ermöglichen Ihnen den nächsten Schritt dazu!

Freie Stellen in folgenden Départments

Stv. Chef de Réception mit Englisch- und Französischkenntnisse / Protel-Erfahrung von Vorteil Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in Protel- Kenntnisse von Vorteil Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Entremetier

mit abgeschlossener Lehre Eintritt per Ende Mai 2009

Chef de partie für die selbstständige Leitung unserer Satellitenküche Eintritt per Ende Mai 2009

Speisesaal-Mitarbeiter Deutsch- und Englischkenntnisse Eintritt per Ende Mai 2009

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Tätigkeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen in einer Ferienregion mit hohem Freizeitwert.

nonem Freizeitwert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann würden wir Sie gerne persönlich kennenlernen. Zögern Sie nicht und senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

Hotel Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen, Schweiz T 033 856 29 29 katja.gridling@hotel-victoria-lauberhorn.ch www.hotel-victoria-lauberhorn.ch Bewerbungen an Frau Katja Gridling, Direktorin



entspannen - geniessen - erholen

Wir sind ein neuzeitliches, familien-freundliches 3-Sterne-Ferienhotel am Sonnenhang von Hasliberg mit 87 Zim-mern, direkt gegenüber den Bergbah-nen Meiringen-Hasliberg Reuti.

Per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser junges, aufgestell-tes Team motivierte

kaufm. Angestellte an unsere Réception

(mit KV-Abschluss oder ähnlicher Ausbildung) 80- oder 100%-Einsatz.

In Jahresstelle, Fidelio-Kenntnisse von Vorteil. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz inmitten wunderschöner Landschaft. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Unterkunft zur Verfügung.

Hasliberg ist mit ÖV von Luzern und Interlaken zu erreichen.

Wir stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

L. + E. Grimmelikhuijsen-Haller HOTEL VIKTORIA 6086 Hasliberg Reuti info@hotelviktoria.ch Tel. 033 972 30 72



Wir suchen gute Leute für das neue Lokal «the blinker»; die neue Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham.

Sous-chef m/w Chef de partie m/w Commis de cuisine m/w Chef patissier/ère

Hilfskoch (Kenntnisse in exotisch-asiatischer Küche willkommen) m/w

Hilfsmitarbeiter (Küchenarbeit/Reinigung, etc.) m/w

Mitarbeiter-Allrounder (Logistik Eventmaterial/Geschirr/Lager)
Hilfsmitarbeiter (Abwasch/Reinigung/Lager etc.) m/w

Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung

Barfachfrau/mann

Barmitarbeiter m/w

Teilzeit auf Abruf: Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung Servicemitarbeiter mit wenig Erfahrung (werden angelernt) m/w

Bewerbungen zu Handen von Hubert Erni Geschäftsleiter

3.2.1 hubert erni ag chamerstrasse 172 postfach ch-6301 zug fax +41-41 710 40 64 phone +41-41 710 40 60 contact@3-2-1.ch www.3-2-1.ch



einer der bekanntesten Ferienorte er Alpen – bietet für Berg- und Schnee-begeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4\*\*\*-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

ab 1. April 2009

Servicefachangestellte

in Saison- oder Jahresstellung

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse: Romantik Hotel Julen

Familie Daniela und Paul Julen CH-3920 Zermatt Telefon +41 27 966 76 00 Telefax +41 27 966 7676

Hotel Wellenberg - the place of individuality

Wir suchen für unser gepflegtes First Class \*\*\*\*Hotel Wellenberg mit 45 Zim-mern, in der Altstadt von Zürich gelegen, per sofort oder n. V. eine/n

Réceptionist/in

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sprachen D/E/F. Sie überzeugen an der Réception mit ihrer postiven Ausstrahlung und haben Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL WELLENBERG

René Hälg, Direktor Niederdorfstrasse 10 8001 Zürich

haelg@hotel-wellenberg.ch www.hotel-wellenberg.ch

Internet: www.julen.com E-Mail: info@julen.com

GRAND RESORT Bad Ragaz

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 herr-lich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

**GRAND HOTELS** 

Réceptionist/in Butler Concierge Chasseur Etagenportiers Etagengouvernante Zimmermädchen

Köche Asienrestaurant Küche (Chef de partie) Roomservicemitarbeiter/in Barfachmitarbeiter/in Officemitarbeiter

TAMINA THERME

Teamleiter/in Bad/Sauna Chef de partie/Sous-chef Mitarbeitende Bad/Sauna Commis de cuisine Hilfskoch/Officemitarbeiter Saunameister/in Kosmetikerin

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

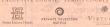
Martin Hefti / Personalleiter Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22 karrieren@resortragaz.ch

7310 Bad Ragaz, Swit

DRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES \*\*\*\*\*\* GRAND HOTEL HOF RAGAZ \*\*\*\*\*\* TO BE WELLBRING & SPA MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HÖLE FGA CHAMPIONSHIP COURSE OF TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ







### stellenrevue htr marché d'emploi

### hp**mıste**li

Das Eidgenössische Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB ist ein bedeutendes Kompetenzzentrum für Berufsbildung mit dem Hauptstandort in Zollikofen bei Bern. Mit seinem vielseitigen Aus- und Weiterbildungsprogramm. der Raumvermieltung für verschiedene Anlässe, hat es eine starke, regionale und überregionale Ausstrahlung. In diesem spannenden Umfeld hat die Gastronomie (Restaurant, Terrasse, Piazza) als Ort zum Auftanken, Entspannen und Kontakte pflegen, einen sehr hohen Stellenwert. Im Mittelpunkt eines modernen Verpflegungskonzepts (80 – 100 Mittagessen) stehen attraktive, leckere, vielseitige Angebote und überraschende Dienstleistungen und Sie als kommunikative/r und verbindliche/r

### Gastgeber/in (Mieter/in)

Sie führen das Selbstbedienungs-Restaurant (ab 01. August 2009) als eigenständige/r Unternehmer/in, nutzen die vielfättigen Gestaltungsmöglichkeiten und prägen diesen lebendigen Betrieb mit viel Flair. Ihre offene Art und Ihre Freude am Umgang mit Menschen machen es zum nachgefragten Treffpunkt für interne wie externe Gäste. Sie sind Profi. Idealerweise verfügen Sie über Erfahrung in der Systemgastronomie oder Sie haben eine gastronomische Grundausbildung in der Küche, konnten praktische Erfahrung in ähnlichen Betrieben sammeln und haben den Fähigkeitsausweis.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf ihre schriftliche Kontaktnahme und lassen ihnen gerne unsere Mie-ter-Dokumentation zukommen.

Wir suchen Sie, die geme im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privat-wohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit. haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass mecht, dann schreiben Sie uns; 27-16 PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG

hotelleriesuisse ist der führende Wirtschaftsverband für die Schwei-zer Hotellerie mit rund 3200 Mitgliedern und 100 Mitarbeitenden am Hauptsitz in Bern.

Für unseren Fachbereich Nachwuchsmarketing suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte, engagierte Persönlichkeit als

### Sachbearbeiter/in Nachwuchsmarketing (100%)

### Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Funktion begeistern Sie Jugendliche für die Berufe im Gastgewerbe und geben Interes-senten kompetent Auskunft in allen Fragen der gastgewerblichen Aus- und Weiterbildung. Sie organisieren, betreuen und moderieren Anlässe aller Art. Weiter gehört die Projektleitung sowie die Orga-nisation und Durchführung des Schnuppercamp.ch in Ihren Aufga-benbereich.

Esther Stauffacher Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern Telefon 031 370 42 56

- nr Protil
  gastgewerbliche Grundbildung und/oder Weiterbildung mit vielfältiger Berufserfahrung
  grosse Begeisterung für die Berufe im Gastgewerbe und das Flair,
  diese an Jugendliche im Berufswahlalter weiter zu geben
  gute Branchenkenntnisse sowie ein gutes Netzwerk im Gastgewerbe

- gute Parlutentenmusse sowie ein gute Neurwent nassigwenze hohe Sozialkompetens sowie gute Kommunikationsfähigkeit in den Sprachen Deutsch und Französisch
   gute Anwenderkenntnisse und Gewandtheit im Umgang mit den Office-Applikationen
   organisierte, anpassungsfähige und flexible Persönlichkeit
   Führerausweis der Kategorie B

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Caroline Bernhard, Leiterin Nachwuchsmarketing, telefonisch (031 370 42 82) oder per E-Mail (caroline.bernhard@hotelleriesuisse.ch) gerne zur

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Esther Stauffacher, Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.



### Jahresstelle als Servicefachmitarbeiter/in



Direkt unter der imposanten Nordwand des Matterhorns gelegen, ist das **Restaurant StafelALP** (2200 m ü. M.) ein lebhaftes und modernes
Bergrestaurant mit über 100 Sitzplätzen.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir einen/eine

### Servicefachmitarbeiter/in

mit Ausbildung und Sprachkenntnissen (D/F/E) in Jahresanstellung ab Sommer.

Sie können mehrere Tische selbständig und fachlich korrekt betreuen?
Sie arbeiten gerne im Team und heben den Gast stets ins Zentrum Ihrer Tätigkeit?
Sie sind sportlich, lebensfreudig und motiviert in einem Bergdorf zu arbeiten?

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Julen
Restaurant StafelALP
Steinmattstr. 34
3920 Zermatt
info@papperlapub.ch

Hotel & Restaurant Menzingen

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlsein am Dorfplatz von Menzingen/Zug und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen. Sind auch Sie gerne Gastgeber/in und mögen eine gepflegte Umgebung mit angenehmem Arbeitskilma in einem modernen Betrieb? Von Ihnen erwarten wir Serviceerfahrung, ansprechende Erscheinung, gute Umgangsformen und eine perfekte deutsche Sprache. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

### Servicefachangestellte/r (m/w)

Stellenantritt 1, April 2009 oder nach Vereinbarung

Andrea und Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen Tel. 041 755 1388, www.ochsenmenzingen.ch

Das Panoramahotel Säntisblick liegt an einer traumhaften Aussichtslage oberhalb des Dorfs Abtwil bei St. Gallen. Wir suchen zur Ergänzung unserer Brigade kreative, teamfähige und fachliche Mitarbeitende als

### - Chef de partie

### - Servicefachangestellte/n

Um dieser Position gewachsen zu sein, verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre. Haben wir Ihr Interesse geweckt – dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Herr Urs Thürlemann 9030 Abtwil SG www.saentisblick.ch info@saentisblick.ch



In unser gepflegtes Speiselokal suchen wir für die Sommersaison

### Jungkoch Hotelfachschul-Praktikant (Küche) erfahrene Servicefachangestellte CH (m/w) 60-100% sowie Buffet-Serviceaushilfe für Sa./So.

mit Freude am Beruf und lebhaftem Betrieb

Sie arbeiten gerne selbständig und flexibel, inklusive Sa./So., dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Restaurant Bad-Stübli, Badstrasse 52, 5116

Schinznach-Bad 056 443 24 43 www.bad-stuebli.ch

### B HOTELBERN

Das Hauptischholel
Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im
Herzen von Bern suchen wir auf Anfang April oder nach
Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

### **Sous-Chef**

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine ent-sprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Vor-aussetzungen. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. Herrn Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERN Das Hauptstadthotel Zeughausgasse 9, 3011 Bern



Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22 hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch



Wir suchen für unseren innovativen Familienbetrieb auf der Riederalp VS zur Führung eines renommierten 4-Stern-Ferienresorts

### Geschäftsführer/Hotelier, m/w

Auf Anfang der kommenden Wintersaison eröffnen wir innerhalb des Resorts ein neues Hotel mit Luxussuiten. Die Aufnahme der Tätigkeit sollte idealerweise im Laufe des Spätsommers erfolgen.

- des Spätsommers erfolgen.
  Wir erwarten:

  Hotelfachschulabschluss oder entsprechende Kaderausbildung
  Erfahrung in vergleichbarer leitender Position
  Kontaktfreudige, dynamische Gastgeberpersönlichkeit
  Führungsstärke, Initiative und Qualitätsbewusstsein Wir bieten:
  Vielseitige, verantwortungsreiche Jahresstelle

- Wir bieten:

  Vielseitige, verantwortungsreiche Jahresstelle
  Sorgfältige, fundierte Einführung
  Langfristige Zusammenarbeit wünschenswert
  Interessante, zeitgemässe Anstellungsbedingungen
  Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier mit Foto

Art Furrer Hotels z. H. v. Andreas Furrer Geschäftsleitung 3987 Riederalp chef@artfurrer.ch



· Gastgeber/in an der Réception · als Réceptionist/in

Per sofort oder nach Vereinbarung in lahresstellung

Neue Rolle. Neues Bühnenbild. Neue Herausforderung.

Das See + Park Hotel Feldbach mit 36 Zimmern, ein auf Seminare, Hochzeiten und gehobene Gastronomie spezialisiertes Hotel direkt am unteren Bodensee sucht Sie.

Wir geben Ihren Fähigkeiten Raum. SEE & PARK HOTEL FELDBACH, CH-8266 STECKBORN
TELFFON +41 52 762 21 21 TELFFAX +41 52 762 21 91
E-mail: info@hetel-feldbach.ch www.hotel-feldbach.ch

Das einzigartige hote

Suchen Sie Ihren Traumjob im Engadin?

Für unser einzigartiges Hotel und Restaurant ENGIADINA suchen wir ab Mitte Mai erfahrene Persönlichkeiten. Wir sind ein junges, ehrgeiziges Team und bieten Ihnen eine neue Herausforderung als

### kreativen Alleinkoch (m/w)

ab Mitte Mai, Jahresstelle

Es ist eine Gelegenheit für einen jungen, selbständigen Koch, seine Erfahrungen umzusetzen, Ideen einzubringen und gemeinsam unser erfolgreiches Restaurant weiterzusentwickeln. Zu Ihren Stärken gehören Kreativität, Selbständigkeit, Organisation, Kalkulation, Sie sind belastbar und gute Qualität liegt Ihnen am Herzen. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

### Betriebsassistent/in (Service und Réception)

### Servicemitarbeiter/in

(Vorkenntnisse an der Réception von Vorteil)

Sie haben eine abgeschlossene Lehre in der Gastronomie und Erfahrung im gehobenen Service. Sind Sie eine junge, pflichtbewusste und aufgestellte Person und arbeiten gerne im kleinen Team? Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und möchten den Charme des Hauses mitprägen? Wir erwarten selbständiges Arbeiten und Eigenverantwortung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (Post oder E-Mail).

Frau Ladina Barbüda-Giston Hotel ENGIADINA, Rablüzza 152, 7550 Scuol www.hotel-engiadina.ch info@hotel-engiadina.ch



mountain lodge

Professionalität mit lockerer Herzlichkeit ist uns ein Anliegen. Wir sind ein junges, aufstrebendes Designhotel im Engadin und suchen für die kommende Sommersalson noch

### einen Chef tournante

bevorzugt mit Erfahrung in der italienischen Küche

und

### einen Chef de rang mit À-la-carte-Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen, oder rufen Sie einfach an: Hotel Müller, Konrad Messner, Postfach 139, 7504 Pontresina Tel. 081 839 30 00, E-Mail: info@hotel-mueller.ch www.hotel-mueller.ch





Ab Sommersaison 2009

Für unser Sporthotel im Matterhorndorf mit Hotelbar, Spezialitätenrestaurant, Hallenbad, Sauna und Fitnesscenter suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Küche : Junior Sous Chef Chef de Partie

Service : Servicemitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen

Christiania Hotels Zermatt \* Familie Franzen-Bieri \* CH 3920 Zermatt Tel: +41 (0)27 966 80 00 \* Fax: +41 (0)27 966 80 10 www.christiania-zermatt.com \* info@christiania-zermatt.com

Suchen Sie eine Stelle an bester Lage in St. Moritz? Wir haben Sie!!!

Ab 1. April 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

eine/n **Serviceangestellte/n** mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen in D, E und I

Sie schätzen es, in einem jungen, aufgestellten Team, selbständig und verantwortungsvoll zu arbeiten, dann ist das familiäre 3\* Haus(er) mit 51 Zimmern am Hauptplatz in St. Moritz-Dorf die richtige Adresse für Sie!

> Bewerbungen bitte per Post oder E-Mail an: HAUSER's Hotel | Restaurant | Confiserie Markus Hauser | 7500 St. Moritz Tel. 081 837 50 50 | www.hotelhauser.ch markus@hotelhauser.ch | reto@hotelhauser.ch

Wir sind ein junger
Betrieb in einem
prächtigen, historischen Gebäude am
Rhein, 12 Min. ab
Zürich-Flughafen, mit
GASTHOF h o h e n

Anspruch. Für Frühjahr/ Sommer 2009
ab April/Mai suchen wir junge, qualifizierte und freundliche Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter.

### Servicemitarbeiter Chef de rang Commis de rang **Buffethilfe**

Mehr Informationen auf: www.hirschen-eglisau.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunter-lagen senden Sie bitte an

Gasthof Hirschen, Franca Tedesco Untergasse 28, CH-8193 Eglisau

Phone +41 (0)43 411 1122 gasthof@hirschen-eglisau.ch



### HOTEL DISTELBODEN 6068 MELCHSEE-FRUTT

www.distelboden.ch Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte Oktober 09) folgende Mitarbeiter/innen

Serviceangestellte

Praktikanten/Studentinnen (für ca. 2–3 Monate)

Hausangestellte für Zimmer und Lingerie

Küchenbursche/Hilfskoch Serviceaushilfen für Wochenenden und Freitageablösungen

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Helen und Ruedi Steiger Tel. 041 669 1377

Für die kommende Sommersaison März/April–Oktober suchen wir

SIE!

©FREUNDLICH+FLINK®

mit Berufspraxis – so sollten

SERVICEMITARBEITER/IN

AUFGESTELLT UND MOTIVIERT

SAUCIER

ENTREMETIER

JUNGKOCH

vor

vvir pieten

ein Seerestaurant (klein aber fein!)

eine moderne, auf Frischprodukten

basierende Küche

eine Top-Lage am schönen Brienzersee

### Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Für unsere Hotelreception suchen wir per sofort oder

### Receptionist/in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie unter anderem die Mitverantwortung für das Check-in und Check-out unserer Gäste sowie für das Ausführen aller administrativen Tätigkeiten Ihrer Abteilung. Sie garantieren unserer anspruchsvollen Kundschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung.

- Abgeschlossene Ausbildung an der Reception oder als Hotelkauffrau/mann Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E/F)

- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil Sympathische Erscheinung sowie freundliche Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

- Hohe Eigenständigkeit in einem abwechslungsreichen und herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten Überdurchschnittliche Sozialleistungen

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Stephan Schué freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken Stephan Schué, Hotel Manager Bockenweg 4 8810 Horgen T 044 727 55 55 stephan schue@bocken.ch

1606-941



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte, motivierte Persönlichkeit.

### Service-Allrounderin, 100%

Hast du Berufserfahrung im Servicebereich und möchtest deine Kenntnisse in einem wunderschönen Gasthaus im Prättigau (GR, Schweiz) erweitern?

Dann bist du bei uns an der richtigen Adresse! Unterkunft und Verpflegung im Hause möglich.

Wir freuen uns über deine Bewerbung an: Gasthaus Alpina, Frau Anja Beivi Gauastrasse 13, 7215 Fanas GR Schweiz Tel. 0041 (0)81 325 12 75 oder: info@gasthausalpina.ch



erwartet Sie. Und natürlich ein aufgestelltes, junges Tea \*\*\*Adler Adelboden im Herzen des Berner Oberlandes mit 80 Bet-

### ten, 3 Restaurants, Sonnenterrasse und Wellnessbereich mit Panorama bad, suchen wir auf Juni/Juli oder nach Vereinbarung eine Verstärkung für unser Réceptionsteam

Sie sind eine aufgestellte, flexible und fröhliche Mitarbeiterin (Schweizerdeutsche Muttersprache) mit guten Fremdsprachen-kenntnissen (f+e), verfügen über eine abgeschlossene KV-Lehre nach Möglichkeit mit Erfahrung an der Hotelréception.

Wir bieten Ihnen eine 100%-ige Anstellung kombiniert mit Service oder eine 40–60%-ige Anstellung nur an der Réception. Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

Käthi und Lothar Loretan, Direktion Christine Amsler, Chef de Réception Adler Sporthotel, 3715 Adelboden Tel. 033 673 41 41

Berner Oberland

CH-3715 Adelhoden

delbod

Tel. 0041 33 673 41 41 • Fax 0041 33 673 42 39 www.AdlerAdelboden.ch • info@AdlerAdelboden.ch



Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung

### Servicemitarbeiterin

in à-la-carte Speiseservice

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder senden sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Rudolf Fischlin

Tel. 041 440 62 52 · Fax 041 440 66 61

Wir suchen per April, auch nur aushilfs-weise für 3 Monate möglich:

in ein junges Team, in einem Betrieb mit vorwiegend jungen Gästen. Bereitschaft, auch an der Front mit-zuhelfen, sei es an der Bar, im Service oder als DJ!

Wir sind in Nidwalden, haben nur abends geöffnet.

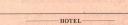
Ruf uns doch an, oder maile uns: Sepp Durrer, Happy Day, 6386 Wolfen-schiessen

Tel. 079 358 65 20 oder

Jungkoch, Allrounder

geregelte Arbeitszeiten Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg

Feiler au Fac



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.

**GSTRADERHOF** Q

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 Bergweit 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

# **Express-Stellenvermittlung** Service de placement express

Tel. 031 370 42 79 Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?
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.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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).

wistine         3         4         5         6         7         8         1         2         3         3         4           einkoch/Kü'chef         61         DE         C         n. Ver.         D/E/F/I         Basel/Nordwest-CH         2800 Kellner         57         GB           sioch/Kü'chef         61         DE         Sofort         D         2804 Chef de rang/Kellner         57         GB           us-chef/Kü'chef         56         CH         Sofort         E         Zürich         2809 Service/Allrounderin         41         PT           us-chef/Kü'chef         56         CH         sofort         D/E/F/I         TI         2815 Kellner         25         CH           us-chef/Kü'chef         60         CH         April         D/E/F         2821 Kellnerin         27         SK           ce/Buffet/Kücherhülfe         50         CH         Mai         D         LU/BE         282 Kes'fachwan         19         AT           de op mierite Fisiksier 63         CH         N. Ver.         D/E/F/I         TI/Deutsch-CH         2825 Rest'fachwann         26         CH	L-EG April L-EG n. Ver. C April	7 D/E/F	8	1 2 3 4 5 6 7 8 8 2780 Hillfskraft/Lingerie/w 24 RS B sofort D Bern+Umgeb
skoch/Koch/Allrounder 31         CH         sofort         D         2804         Chef de rang/Kellner         54         IT           mi-chef de partie         24         GR         LEG sofort         E         Zürich         2809         Service/Allrounderin         41         PT           ss-chef/Kürchef         56         CH         sofort         D/E/F         1         25         CH           ss-chef         60         CH         April         D/E/F         2821         Kellnerin         27         K           cce/Buffet/Küchenhilfe         50         CH         Mai         D         LU/BE         2824         Sefa/w         19         AT	L-EG n. Ver.			2780 Hilfskraft/Lingerie/w 24 RS B sofort D Bern+Umgeb
mi-chef de partie         24         GR         L-EG sofort         E         Zürich         2809 Service/Allrounderin         41         PT           us-chef/Krüchef         56         CH         sofort         D/E/F/         T1         2815 Kellner         25         CH           sc-bef         60         CH         April         D/E/F         2821 Kellnerin         27         SK           ce/Buffet/Küchenhilfe         50         CH         Mai         D         LU/BE         2824 Sefa/w         19         AT	C April			
ss-chelf/Kii/chef 56 CH sofort D/E/F/I TI 2815 Kellner 25 CH ss-chef CH April D/E/F 2821 Kellner 27 SK Mai D LU/BE 2824 Seflar/w 19 AT	4	D/F/I	Italien.Rest.	2784 Hauswirtschaft/Buffet/w 22 CH Mai D/E/F BE/SO 2787 Hilfskraft/w 50 ES L-EG n. Ver. Bern+Umgeb.
us-chef 60 CH April D/E/F 2821 Kellnerin 27 SK ice/Buffet/Küchenhilfe 50 CH Mai D LU/BE 2824 Sefa/w 19 AT		D/F/I	GR	2787 Hilfskraft/w 50 ES L-EG n. Ver. Bern+Umgeb. 2788 Zimmerfrau/Lingerie 41 CH n. Ver. D ZH
ice/Buffet/Küchenhilfe 50 CH Mai D LU/BE 2824 Sefa/w 19 AT		D/E/F D	B/ZH+Umgeb.	2789 Zimmerfrau 29 PL B Mai I TI
		D/E/F	b/En+onigeb.	2794 stv. Gouvernante 33 CH sofort D/E/F 3-4*-Hotel/Stadt
		D/F	BE-Oberl.	2798 Gouvernante/Hauswi.leiterin 41 CH sofort D/E/F/I BE/ZH/BS/SO/AG
th 53 FR L-EG n. Ver. D/E/F 2826 Sefa/Hotelfachfrau 50 DE		D/E/I		2799 Hilfskraft 42 CH sofort D Bern S D
ch/Alleinkoch 59 FR C sofort D/F				2802 Zimmerfrau 51 CH sofort D BE-Oberl.
fskoch/Allrounder 29 FR B April D/F BE				2807 Hauswirtschaft/Service/w 41 CH sofort D/E Bern
chef/Alleinkoch 51 CH sofort D/E/F/I				2818 Gouvernante 42 CH sofort D/F/I TI
thenchef 41 FR C Mai E/F VD/GE/VS Administration/administration	5 6	7	8	
chenhilfe     37 IT     B sofort     D/I     TI/BE-Oberl.     1     2     3     4       chenchefi/Koch     44 CH     n. Ver.     D/E/F     BE-Oberl.     2785     2. Chef de réception     36     CH		D/E/F/I	TI/Ausland	The transfer of the second sec
ef de partie 29 DE L-EG n. Ver. D/E Deutsch-CH 2790 Geschäftsführer 38 DE	B Mai	D/E/F	Deutsch-CH	1 REFERENZNUMMER – Numéro des candidats
2797 Pianist 58 CH		D/E/F	bale and	2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
2803 Aide du patron 37 CH	Mai	D/F/I	OW/NW/LU/Berghotel	3 Alter – Age
/service 2805 Réceptionistin/60% 43 CH	n. Ver.	D/E/F	UR/NW/LU	4 Nationalität – Nationalité
3 4 5 6 7 8 2808 Réceptionistin 40 RU	C sofort	D/E/F/I	ZH/BE/LU/VS/GR	5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
ia 21 CH April D/E/F ZH/TG 2812 Direktionsassistentin 35 CH	Juni	D/E/F/I	TG/SG/ZH	6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
mmis sommelier 35 CH sofort D/F Zürich 2820 Kaufm. Allrounder 42 CH	sofort	D/E/F/I	BE O II (O)TES	7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
vice/w         18         AT         L-EG Juni         D/E         2823         Réc. praktikant/Service         18         AT           vice/w         17         AT         L-EG Juni         D/E         2827         Nachtportier/Night Auditor         51         CH	L-EG Juli Mai	D/E/F/I	West-CH BE/SO/AG/BL	8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – .  Type d'établissement/région préférée (souhait)
to nebodejtělo www.		nb tebu		
lenbewerbung   Candidatur				
				A CONTRACTOR PRODUCTION OF THE PRODUCT OF THE PRODU
EN SIE EINE STELLE?			-VOUS UN EMPLOI?	
Sie Erfahrung in der Hötellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unte den Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in di el revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.	er <i>parai</i>	îtront g	ratuitement pendant	ellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessouset vos do 2 semaines sous cette rubrique dans htt l'hotel revue.
Wir suchen per solon oder ratch Vereinbar und ein			entrethier	- danier zanach zenach zen
verbungstalon   Talon de demande d'emploi				
gut leserlich ausfüllen/Prière de remplir en capitales)				
or this transmission state white the property has a		นาสูรมาก	vollständigen Bewerb	
schte Stelle / Emploi souhaité: gmants noathna Duo Lea H	Eintritt	tsaatum	/ Date d'entrée:	
bewilligung/Permis de travail:	Jahress	stelle / P	Place à l'année 🔾 💮 Sa	aisonstelle / saison O
Betriebes/Type d'établissement:	Bevorz	zugte Re	egion / Région souhaitée:	TO THE REAL PROPERTY OF THE PARTY OF THE PAR
Nom: ne code senden service in the service and		me/Prér		
West and a supplied to the supplied of the sup				HARRY CONTRACTOR STREET, THE S
/Rue: Siewing AG especialist Consequence 14 monteus appearance and actual new materials	PLZ/Or	rt/NPA/L	Lieu:	The state of the s
sdatum/Date de naissance: Stille Bastina De gastina De gastina de la companya de	Nation	nalität/A	lationalité:	A STATE OF THE STA
privat/No de téléphone privé:	Telefor	n Gesch	äft/No de téléphone pro	ofessionnel:
Rungen/Remarques:	DC		ir suchen per 1. Ap	W. The state of th
kenntnisse/Connaissances linguistiques:				1011K
h/Allemand: Französisch/Français: Italienisch/Italien: Englisch/Anglais:	con (			bol some to
ittersprache/Langue maternelle, 2=gut/bonnes, 3=mittel/moyennes, 4=wenig/faibles)	I III.	PITCE	rvicemitarbe	TOWN THE THE PARTY OF THE PARTY
letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois:				A Energia Walter God Stigable
/Etablissement: Ort/Lieu: MI\ 93T3387AT1M3DTV932	Funkti	ion/Fond	ction:	Dauer (von/bis) / Durée(de/à):
	a Hin			Adler AdelSoden im Berzen des Beinder Obehandes mit sil Ber 🔝 🤍 Witt
AUFGESTELLT UND MOTDULERT		993	nder sender, sie 1	The succession of the successi
Salicies Receptionistin / Receptionistin / Receptionist				деп их англигили обектась Генеговалид ете
ENTREMETIER - 1-2 Jane Benisersanung - emdeprachen Dich	SIAN SIAN	O 1	Rudolf Fischi	iarkung für unser Receptionsteam
bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée cer	rtifie l'authen	ticité de	ces informations.	eine ausgestollte. fexible and replicie Mitaspeterin
de segendination agazen der vidilität entspiechen zu sodasignet der	A Service	one present the	eciskolis olempiro recommon personali e	

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande düment rempli à l'adresse suivante: htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch



### WALDHOTEL DOLDENHORN \*\*\*\* 3718 KANDERSTEG

### PATISSIER/-ERE **CHEF DE PARTIE**

Marché Martigny

(Autoroute A9) un(e)

### SERVICEANGESTELLTE

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an Tel. 033 6758181, Fax 033 6758185 info@doldenhorn.ch www.doldenhorn-ruedihus.ch

Berghaus Bärtschi Engstligen AG Engstligenalp, 2000 m ü. M. 3715 Adelboden

Von Mitte Juni 2009 bis Mitte Oktober 2009 (evtl. auch für die Wintersalson 2009/2010) suchen wir

### Jungkoch m/w (mit Aufstiegsmöglichkeit) **Officemitarbeiterin**

auf autofreier Alp, schönes Wandergebiet e erwarten wir Ihre Bewerbung Michael Bärtschi Tel. 033 673 13 73



Nous cherchons pour notre



### 1 Manager Food

et

### 1 Manager Restaurant

Quotidiennement, sur le terrain, vous montrez à vos collaborateurs ce que signifie notre stratégie de fraîcheur, comment fonctionnent nos outils et comment ils seront utilisés avec succès. Vous avez quelques années d'expérience dans les domaines de la cuisine (Manager Food) ou une bonne expé rience dans la restauration (Manager Restaurant) et de la gestion d'une équipe. Vous possédez de bonnes connaissances en français et en allemand. Vous savez utilisez les outils informatique.

Nous vous offrons un concept captivant et exigeant, avec un travail varié et des possibilités de développement.

Si vous êtes enthousiaste à l'idée de vivre notre fraîcheur, alors envoyez de suite votre dossier de candidature à

Helmut Haingartner Relais du St-Bernard A9 1920 Martigny helmut.haingartner@marche-restaurants.com



Sur mandat d'un client, nous recherchons

### un directeur/une directrice pour un hôtel 4\* situé sur

De taille moyenne, très bien situé, l'hôtel accueille en majorité une clientèle d'affaires et enregistre un taux d'occupation important. Il dispose de quelques possibilités

La direction supervise la bonne marche générale de l' établissement, avec un accent particulier sur la conduite et la motivation de l'équipe, l'accueil de la clientèle, le controlling et le suivi de la réalisation du budget. Le siège du groupe assure un soutien dans le domaine de l'administration et du marketing.

Si vous êtes diplômé d'une école hôtelière reconnue et avez occupé un poste de cadre supérieur ou de direction dans un établissement plus petit, si votre personnalité vous permet de lier rayonnement, assurance et diplomatie, si vous vous sentez à l'aise sur le terrain comme dans les activités administratives, nous attendons avec plaisir votre dossier de candidature avec certificats, diplômes et photo. Patente souhaitée, entrée de suite ou à convenir. Les

> Schindlerstrasse 22, CH-8006 Zürich à l'attention d'Anne Cheseaux



Sous-Chef (m/w)

Nous cherchons pour date à convenir

### un directeur ou une directrice

pour un très bel hôtel de ville en Suisse Romande. L'hô-tel et son restaurant sont très bien positionnés dans le marché et réalisent un chiffre d'affaires important.

- ous
  étes jeune et ambitieux, entre 28 et 40 ans
  avez une bonne formation hôtelière et F&B ainsi
  qu'une expérience comme cadre supérieur
  ou directeur
  avez le sens de l'accueil
  savez motiver, former et encourager
  vos collaborateurs
  étes exigeant avec vous-même et les autres
  êtes bon communicateur et avez un feelling pour
  le marché

- et vous avez envie de relever un nouveau défi et diriger un hôtel de première classe

- Nous vous offrons

  un magnifique outil de travail en très bon état avec une situation exceptionnelle

  beaucoup de liberté et la possibilité de réaliser
- vos idées et bien sûr des conditions intéressantes avec une
- participation importante

Intéressé? Envoyez-nous votre dossier complet avec photo à chiffre 1518-883 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Nous vous assurons de notre plus grande discrétion.

### BONELLIHOTELS.CH

Nous recherchons à partir du 1er mai 2009, un

### **Directeur d'exploitation**

Nous demandons la connaissance de l'allemand et l'anglais, gestion de 20 employés principalement saisonniers, patente d'exploitation hôtelière, disponibitente d'exploitation hôtellère, disponiblité les week-ends, 2-3 mois de ferme-ture annuelle. Nous offrons un bel ap-partement de fonction et une rémunéra-tion intéressante. Possibilité de travail-ler en couple. Faire offre à: Jean-Claude Bonelli, Hôtel Le Relais Alpin, 1862 Les Mosses, 079 446 25 35 info@bonellihotels.ch



### un cuisinier

qualifié, capable de diriger une équipe de 7 personnes en cuisine.

Faire offre sous chiffre P 156-791525 à Publicitas SA, case postale 48 1752 Villars-sur-Glâne 1.

### Le Palais Oriental

### 1 chef(fe) de rang 1 serveuse

qualifié(e), jeune, dynamique fr./angl. Faire offre manuscrite: Le Palais Oriental Quai Ernest-Ansermet 6, 1820 Montreux 2



### UN CHEF DE PARTIE SAUCIER

Expérience de minimum 5 ans après CFC dont 2 en tant que chef de partie.

### UN CHEF DE PARTIE ENTREMÉTIER

Expérience de minimum 3 ans après CFC.

UN CHEF DE RANG ROOM SERVICE UN CHEF DE RANG AU CAFÉ BELLAGIO

### UN CHEF DE BAR

expérience de bar dans des établissements hôteliers 5\* Bonne connaissance des cocktails.

Ces postes s'adressent à des personnes autonomes et motivées, désirant développer leurs compétences et dotées d'un bon esprit d'équipe. Pour les postes en Service: sens commercial développé et bon relationnel client. Français, anglais, allemand un atout.

### Entrée en fonction: avril 2009.

Si un de ces postes vous intéresse, adressez votre dossier complet à Hôtel Royal Plaza Montreux SA Ressources Humaines 97 Grand-Rue 1820 Montreux

Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération.

# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation. Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



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

- Servicemitarbeiter/in (mehrsprachig)

- Koch

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

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

### International

### 2-3 Jungköche/ Jungköchinnen

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC 80-Zimmer, renomiertes zentralgelegene Hotel sucht auf Ende März:

MAÎTRE D'HÔTEL

**RECEPTIONIST/IN** 

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten

verfügen Sie über mehriährige Berufserfahrung; Sprachen I,D,F,E.

Fam. Schmid. Hotel International au Lac

Via Nassa 68, 6901 Lugano Tel: 091/922 75 41

schmid@hotel-international.ch

nach Kanada, Norden von Ontario. 2 Gastrobetriebe suchen selbständige Mitarbeiter

**Aus- und Weiterbildung** 



GASTRO-UNTERNEHMER BERUFSBEGLEITEND.

MIT AUSBILDUNGS-CHECKS NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009

Profitieren Sie von der Seminarvergünstigung von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3 estellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

GASTR® SUISSE Gastro-Unternehmerau Blumenfeldstrasse 20 CH-8046 Zürich

Telefon 0848 377 111 Telefax 0848 377 112

### Stellenvermittlung



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

# aktuell - wo Meinungen gemacht werden

10 Wochen lang für CHF 25.00

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

# htr hotel revue

### **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

Le marcine de l'empio pour l'notelière, la refrasuration, le tourisme et les loisirs Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 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'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss E-Mail: inserate@htt.ch / www.jobs.ht.ch

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

Frontseite / Première page:

Frontseite / Sans TVA)

Frontseite / Sans TVA

Termine:

Ausgabe

Nr. 13/2009

Nr. 14/2009

Nr. 16/2009

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 verwerten. Ausgeschlossen ist nisbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu dieser Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienst durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.