

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 12

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: 28.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 12 / 19. März 2009

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotellerieuisse Swiss Hotel Association

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.jobs.htr.ch

GASTRO SUISSE
JOBSERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FORDERN!
WIR VERMITTELN!
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 65 38
Fax 044 377 65 90, E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire	1 - 3
Direktion/Kaderstellen	1 - 3
Deutsche Schweiz	2 - 8
Svizzera Italiana	10
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	9
Marché international	10
Aus- und Weiterbildung	10

SCHÜTZENHAUS

Die Wirtschaft mit dem eigenen Bier

Die Wirtschaft zum Schützenhaus ist ein sehr reger Gastronomiebetrieb mit einer integrierten Bierbrauerei in Burgdorf. Das Sitzplatzangebot besteht aus 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 professionellen Servicebrigade

CHEF DE SERVICE (w/m)

Es erwarten Sie ein jugendliches Team, unzählige Stammgäste, ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, moderne und funktionelle Arbeitshilfsmittel, ein hohes Mass an Selbstständigkeit und Verantwortung, nebst dem Tagesgeschäft die Möglichkeit Grossveranstaltungen bis zu 800 Personen zu organisieren und durchzuführen, zeitgemäss 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 einzusetzen.

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
1582-921



Das Hotel La Marga 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 Marga ist ein Familienunternehmen, 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, innovative 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 die aktuellen Trends können Sie diese in die heutige Zeit führen. Mit den besten Produkten aus unseren Bergen gestalten Sie konsequent saisonal in einer umgezogenen gesunden Küche auf hohem Niveau das kulinarische Erlebnis unserer Gäste. Ehrgeizig und mit viel Engagement setzen Sie als starke Führungskraft Küchenakzente und verlieren dabei die individuellen Bedürfnisse unserer internationalen Kundschaft nicht aus den Augen. Als Führungskraft sind Ihnen eine kontinuierliche Entwicklung 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 konzeptionelle 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 Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel La Marga, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz
www.lamargna.ch

1614-947

Auf dem Weg zur Champions League

Die beeindruckende Infrastruktur des Hotels mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen. Ob grosszügig eingerichtete Zimmer mit allem erdenklichen Komfort, attraktive F & B Outlets oder ein perfekt ausgestattetes Tagungs- & 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 Unternehmens spürbare Spirit sowie der exzellente Angebotsmix 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 Details und konsequenter Umsetzung erprobter Konzepte sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Direktor/in eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als unternehmerisch denkender Branchenprofi kommunizieren Sie excellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Ihr Auftauff ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, schen den inzwischen sehr bewegten Markt 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 Rhetorik. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hotelière/Hoteler spielen Sie auf «Bundesliga-Niveau», setzen sich durch und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Aushaupotential. 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
Human Resources Consultants

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

1446-840

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, Selbstständigkeit und Lust, eine frische, saisonale und regionale Küche anzubieten.

Stichworte wie «Slow Food», «Culinarium», «frische Pasta» sollten das «Koch-Herz» höher schlagen lassen. Wir bieten spannende Atmosphäre, Platz für Kreativität, Feststellung und Wohnmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

C. Filli & Ph. Heeb
Restaurant Traube
St. Gallerstrasse 7
9471 Buchs SG

1576-918

HOLIDAY

your shiny side of life!

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 Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

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

Gastgeber/in

Chef de service

Ihre Hauptaufgabe: Sie führen den gesamten Frontbereich des Gastronomie- und Seminarbereiches im Hotel Holiday. Dabei steht die aktive Gästefreudung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Für die Schulung und Organisation der Mitarbeiter sind Sie zuständig. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsfähigkeit. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit, und der Gast steht stets im Zentrum. Ihre sympathische Art 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

1335-785



Im Auftrag der Bürgergemeinde
Chur suchen wir auf 28. Juli 2009
oder nach Vereinbarung für die

Pacht Restaurant Gansplatz

Wirt/in oder Wirtspaar mit Erfahrung.

Mitten in der Altstadt von Chur finden Sie in diesem traditionellen Restaurant eine neue Herausforderung. Wir bieten interessante Konditionen.

MATA Treuhand AG

Grabenstrasse 40

7000 Chur

Tel. +41 81 254 14 14

Fax +41 81 254 14 44

1574-916



ricardo.ch – hier spielt der Markt. Spielen Sie mit!



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine kompetente Führungs-person als

Teamleiter Kundendienst Abend-/Weekendteam (m/w)

Ihr 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 Schritt näher. Ferner wünschen wir uns eine kommunikative Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung 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.

Dealerweise 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 folgende Adresse:

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

E-Mail: jobs@ricardo.ch
Internet: www.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-Laxx kreative und kompetente

Küchenchef

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

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

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE
CH-7017 Flims
Marianne Tobler und Rolf Joss
Tel. 081 9113131
E-Mail: info@bellevueflims.ch
www.bellevueflims.ch

1563-905

*** City-Hotel



Für unser lebhaftes Stadshotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine(n)

Réceptionistin

Sind Sie zuverlässig, selbstsicher, offen und fröhlich?

Dann sind Sie genau der/die Richtige! Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemäss Anstellungsbedingungen erwarten Sie.

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

Matthias Heggin, Gastgeber
City-Hotel Ochsengut, Kolpingplatz 11
CH-6301 Zug, Tel. +41 (0)41 729 32 32
mt@ochsen-zug.ch, www.ochsen-zug.ch

1591-928



Seminar-Hotel***
Tropen-Restaurant
Live Music Dancing
2557 Studen

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:

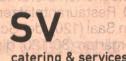
- Abschluss einer Hotelfachschule
- Berufserfahrung mit selbständigem Arbeiten
- Fließend deutsch und französisch
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel)

Wir bieten:

- 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 bsl@florida.ch

1800-935



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 Menschen 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 eine professionelle Führungspersönlichkeit, welche zusammen mit einem Kader-team von 6 Personen, den Betrieb gemäss Betriebsführungsvertrag sowie unter Einhaltung der Qualitätsvorgaben von SV Schweiz 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.

Ihr Profil

- Hotelfachschule oder eidg. dipl. Restauratrice/Restaurateur
- Weiterbildung in Betriebswirtschaft von Vorteil
- Erfahrung in der Gemeinschafts-/Systemgastronomie
- mehrjährige Führungserfahrung und Sozialkompetenz
- Organisationstalent
- verhandlungsstark
- dienstleistungsoorientiert, kommunikativ und kreativ
- Gastgeber/in mit Leib und Seele

Wir bieten

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

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, Tel. +41 43 814 14 41, tanja.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
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1

1545-889



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 Persönlichkeit für die Funktion

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

Ihr 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 durchsetzungskraftig 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 einzigartiges, vielseitiges Umfeld vor, in welches Sie Ihre Geschicklichkeit und Begeisterung für Graubünden und die RhB!

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

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Rhätische Bahn AG
Geschäftsbereich Vertrieb
Bahnhofstrasse 25
CH-7002 Chur

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

1514

City-Hotel

Ochsen Zug

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)

JUNG KOCH und KOCH

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

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Gern 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

1593-930



Im Zuge unserer weiteren Expansion suchen wir im Laufe 2009 eine/einen:

Geschäftsführer/in

Nutzen Sie die Chance, in einem grösseren Unternehmen mit Hotels/Event-Lokalitäten, italienischen und gutbürgerlichen Gastrobetrieben, tätig zu sein.

Anforderungen:
Kochlehre, Wirtpatent oder Hotelfachschule. Kadertätigkeit in lebhaftem Gastrobetrieb. Alter ab ca. 28 Jahren.

Neugierig? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
Rene Bachmann, Geschäftsleiter

GAMAG Management AG
Habsburgerstrasse 22
8002 Zürich
Tel. 041 227 30 10
r.bachmann@gamag.ch
WWW.GAMAG.CH



1511-680

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 A-la-carte-Gerichte und ein 5-Gang-Menü mit erlesenen Weinen. In der Lounge neben vielen Cocktails Tapas und kleine Speisen.

«eoipso» steht für das Selbstverständnis, Qualität und Kreativität, spielerischer Erfindungsgeist und Professionalität zu vereinen und in ungezwungen 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 tragen.

eoipso steht für originalität, frische, authentische, regionale und internationale Speisen.

Chef-Koch

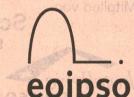
Aufgaben
Übernahme von Organisation und Führung der Küche mit 2 Köchen, 2 bei uns ausgebildeten Jungköchen und zwei Abwaschern. Entwickeln der Angebote, insbesondere des 5-Gang-Menüs alle 2 Wochen. Menüvorschläge für Gruppen (aisonale), Kulinarische Vorschläge und Durchführung Grossanlässe. Zusammenarbeit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

eoipso steht für originalität, frische, authentische, regionale und internationale Speisen.

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

Bewerbung bitte schriftlich per Post oder Mail an:

Restaurant Bar Lounge eoipso
Frau Lorja Schmid/Geschäftsführung
Dornacherstrasse 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 Bankettträumen, 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** aufzubauen.

Chef de partie m/w

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
3537 Eggwil Tel 034 491 10 91
www.hirschen-eggwil.ch
hote@hirschen-eggwil.ch

Hirschen Eggwil
Seminarhotel Landgasthof Catering

Bis bald im
Hirschen

1598-934



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 Gästeberatung verantwortlich. Sie sind Ansprechpartner 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, Belastbarkeit, Loyalität und kommunikativen Fähigkeiten zeichnen Sie aus. Sie verfügen über eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich, Verkauf, Detailhandel oder der Hotellerie und bringen erste Erfahrungen im Führen und Motivieren eines kleinen Teams mit. Sie beherrschen D, E und I und evtl. F. Mündlich 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:

Engadin St. Moritz

Frau Ursula Maag, Leiterin Gästemanagement

Via San Gian 30, 7500 St. Moritz

Telefon 081 830 08 10

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

1537-888

176.508.295



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

1472-860

Controller Tourismus (m/w)



Unser Kunde ist ein in der Immobilienbranche und im Tourismus tätiges Unternehmen mit Sitz in Bern.

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.

Ihr Profil

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 grosse Interesse an der Hotellerie sind für die erfolgreiche 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 einzustellen 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

1605-940



www.contaplus.ch

Der Spezialist für Stellen im Finanz- und Rechnungswesen

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



Hotel since 1907 - Switzerland

**BELVEDERE
GRINDELWALD**lernen, einander Herz und Hände
zu reichen

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.

Eintritt oder Mitte April oder nach Vereinbarung.

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

Madeleine Jussel

Administration

Hotel Belvedere
3818 Grindelwald

Tel. 033 800 99 99 (vormittags)



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 (LehrabgängerInnen sind herzlich willkommen). Selbständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Wochenendesäfte 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.

Griwarent AG

Chalet Diamant, 3818 Grindelwald

Telefon 033 854 11 40 n.renner@griwarent.ch



Das Romantik Seehotel Sonne Küschnacht**** 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 Sonnengallerie mit beidseitiger Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungsgarten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Jahressstellung

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

Ab Mai/Juni 2009 in Saisonstellung
Commis pâtissier m/w
Commis de rang m/w

lernwillig und motiviert

fröhlich und speditiv

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 Küschnacht-Zürich, René Grüter & Catherine Julian Grüter, Hoteliers, Gastgeber, Seestrasse 120, 8700 Küschnacht-Zürich, Telefon 044 914 18 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.

Assistant Banquette & EventsChef 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****Commiss**

(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 lernen.

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

1596-932



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

CHEF DE PARTIE**AND SERVICEFACHLEUTE**

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestellten 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

1294-756

Hotel Banana City

Winterthur | Switzerland

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Sous-Chef

Unser Küchenchef braucht eine qualifizierte Stellvertretung.

Sie sind interessiert und motiviert, weiter an unserem Erfolg mitzuhaben.

Wenn Sie mit Freude und Elfen Ihren Beruf ausüben, dann sollten Sie sich bei uns melden.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an

Hotel Banana City
Schaffhauserstrasse 8
8400 Winterthurbruno.thoma@bananacity.ch

1603-938

Solaria

Feriensiedlung in Davos

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 luxuriösen eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhafte, lebendige Unternahme suchen wir ab Mai 2009 eine/n dynamische/n, stets «kühlens Kopf» bewährende/r

Assistant Front Office Manager/in in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästegerichtete, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
- Aktiver Verkauf unserer Appartments inkl. Zusatzdienstleistungen
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
- Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/Tourismusfachschule
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Fließend in Deutsch und Englisch (mündlich, schriftlich)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemäss Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

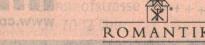
freut sich Herr Stephan Huber,

Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf,

Telefon 081 416 35 35,

stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch

Mitglied von

Schweiz ganz natürlich**DAVOS KLOSTERS**HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

www.romantik.com

1548-892

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Claudia Wunsch

Chef de Réception

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY

Gwattstrasse 1

3604 Thun

Telefon 033 / 334 67 67

1337-787

Alpenhof Hotel Zermatt
Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungs-möglichkeiten am Fusse des Matterhorns.
ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN. SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN. WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTEN IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTER-STÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

Reception: Eintritt nach Vereinbarung.

RÉCEPTIONIST/IN
Jahresstelle, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement, sprachenkundig (D, E, F in Wort und Schrift)

Hotelrestaurant: Eintritt nach Vereinbarung

CHEF DE RANG
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! hervorragend bewertet Alpenhof Hotel 3920 Zermatt

Annelise und Hans Peter Julian, CH-Zermatt Tel. +41 (0)27 966 55 55. Fax +41 (0)27 966 55 56 E-Mail: info@alpenhofhotel.com

www.alpenhofhotel.com

Hotel Viktoria
CH-6086 HASLIBERG REUTI
entspannen - genießen - erholen

Wir sind ein neuzeitliches, familienfreundliches 3-Sterne-Ferienhotel am Sonnenhang von Hasliberg mit 87 Zimmern, direkt gegenüber den Bergbahnen Meiringen-Hasliberg Reuti.

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

Kaufm. Angestellte an unsere Réception
(mit KV-Abschluss oder ähnlicher Ausbildung) 80- oder 100%-Einsatz.

In Jahresstelle, Fidelio-Kenntnis von Vorteil. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mittenin 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. Grimmelkhuisen-Haller, 0586 HOTEL VIKTORIA 6086 Hasliberg Reuti info@hoteltviktoria.ch Tel. 033 972 30 72 1559-895

3.2.1 hubert erni

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.

Vollzeit:
Sous-chef m/w
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
Chef pâtissier/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

1608-943

ROMANTIK HOTEL JULIAN
ZERMATT

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

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julian wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungewöhnliches 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 Julian
Familie Daniela und Paul Julian
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julien.com
E-Mail: info@julien.com

1560-904

GRAND RESORT Bad Ragaz

AUF DEM WEG
ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

We begleiten 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 erlebener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier stein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Réceptionist/in	Küche Asienrestaurant
Butler	Küche (Chef de partie)
Concierge	Roomservicemitarbeiter/in
Chasseur	Barfachmitarbeiter/in
Etagenportiers	Officemitarbeiter
Etagengouvernante	Zimmermädchen

TAMINA THERME

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

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

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

Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22 karrieren@resortragaz.ch

www.resortragaz.ch

GRAND HOTEL WELLENBERG **** **GRAND HOTEL HOF RAGAZ ******* TO B. WELLBEING & SPA MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE 9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

The Best of Switzerland
Swiss Deluxe Hotels
PRIVATE SELECTION HOTELS
VIRTUOSO HOTELS

1559-894

betreuung

realisierung

planung
konzept**hpmisteli**

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 Raumvermietung 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 vielfältigen 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 Mieter-Dokumentation zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
jubiläumsstrasse 73, 3005 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

1546-890

**PUTZFRAU
GESUCHT**

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugelassenen Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-160
PUTZFRAUENVERMITTLUNG CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

hotelleriesuisse ist der führende Wirtschaftsverband für die Schweizer 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 interessenten kompetent Auskunft in allen Fragen der gastgewerblichen Aus- und Weiterbildung. Sie organisieren, betreuen und moderieren Anlässe aller Art. Weiter gehört die Projektleitung sowie die Organisation und Durchführung des Schnuppercamp.ch in Ihren Aufgabenbereich.

Ihr Profil

- gastgewerbliche Grundbildung und/oder Weiterbildung mit vielfältiger Berufserfahrung
- grosse Begeisterung für die Berufe im Gastgewerbe und das Flair, diese an Jugendliche im Berufswahler weiter zu geben
- gute Branchenkenntnis sowie ein gutes Netzwerk im Gastgewerbe
- hohe Sozialkompetenz sowie gute Kommunikationsfähigkeit in den Sprachen Deutsch und Französisch
- gute Anwenderkennnis 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 Verbundswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und auszeichnete 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 Verfügung.

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

hotelleriesuisse
Esther Stauffacher
Human Resources
Montbaurstrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 56
esther.stauffacher@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
1577-919

**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 als Sommer.

Sie können mehrere Tische selbstständig und fachlich korrekt betreuen?
Sie arbeiten gerne im Team und haben 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 Jülen
Restaurant StafelALP
Steinmatzstr. 34
3920 Zermatt-Goms
info@papperlapub.ch
1558-902

OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlesein 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 Arbeitsklima 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 13 88, www.ochsenmenzingen.ch
1564-906



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 MitarbeiterInnen 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 an:

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

590-927

**RESTAURANT
BAD-STÜBLI**

In unser gepflegtes Speiselokal suchen wir für die Sommersaison:

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

mit Freude am Beruf und lebhaftem Betrieb!

Sie arbeiten gerne selbstständig und flexibel, inklusive Sa./So., dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Restaurant Bad-Stübl, Badstrasse 52, 5116 Schinznach-Bad
056 443 24 43
www.bad-stuebl.ch
1602-937

B HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

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 entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. Herrn Emil Boill, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Quality
Hotels
International
142-820

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 031 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

142-820

ART HOTELS

Riedereralp VS

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

Geschäftsführer/Hotelli, 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.

Wir erwarten:

- Hotelfachschulabschluss oder entsprechende Kaderausbildung
- Erfahrung in vergleichbarer leitender Position
- Kontaktfreudige, dynamische Gastgeberpersönlichkeit
- Führungsstärke, Initiative und Qualitätsbewusstsein

Wir bieten:

- Vielseitige, verantwortungsvolle Jahresstellen
- Sorgfältige, fundierte Einführung
- Langfristige Zusammenarbeit wünschenswert
- Interessante, zeitgemäße Anstellungsbedingungen

Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier mit Foto an:

Art Furrer Hotels
z. H. v. Andreas Furrer
Geschäftsleitung
3987 Riedereralp
chef@artfurrer.ch
1557-901

hotelleriesuisse

See & Park Hotel Feldbach presents

Rollenwechsel**• Gastgeber/in an der Réception****• als Réceptionist/in**

Per sofort oder nach Vereinbarung
in Jahresstellung

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.

Sie sind mehr als nur ein Gastro-Profi. Sie sind kommunikativ, flexibel, lern- und lebensfreudig.

Als Organisationstalent und fachlich wie auch sozial kompetent bringen Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position mit.

Sind Sie Gäste orientiert und führen diese Position mit Berufstrost und Leidenschaft?

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche und interessante Aufgabe an einem der schönsten Plätze im Thurgau.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung an Martin Knüsel, Guestgeber.

SEE & PARK HOTEL FELDBACH, CH-8266 STECKBORN
TELEFON +41 52 762 21 21, TELEFAX +41 52 762 21 91
E-mail: info@hotel-feldbach.ch www.hotel-feldbach.ch 1568-930

Weitere Informationen unter: www.hotel-feldbach.ch

1568-930



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 an.

• kreativer 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 weiterzuentwickeln. Zu Ihnen 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) und

• 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 Barbùda-Giston
Hotel ENGIADINA, Rablùzza 152, 7550 Scuol
www.hotel-engiadina.ch info@hotel-engiadina.ch



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

1592-929



Bei uns ist immer etwas los!
A-D-L-E-R

Ein einmaliges Wander- und Skigebiet

erwartet Sie. Und natürlich ein aufgestelltes, junges Team...
Im ***Adler Adelboden im Herzen des Berner Oberlandes mit 80 Betten, 3 Restaurants, Sonnenterrasse und Wellnessbereich mit Panoramabad, 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 Fremdsprachenkenntnissen (+), verfügen über eine abgeschlossene KV-Lehre, nach Möglichkeit mit Erfahrung an der Hotelerception.

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 Sportshotel, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 41 41



Adelboden

1588-926

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



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

1552-898

Christiania Ch in Zermatt



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

1597-933



Wir sind ein junger Betrieb in einem prächtigen, historischen Gebäude am Rhein, 12 Min. ab Zürich-Flughafen, mit GASTHOF HIRSCHEN gastronomischem 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 Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Gasthof Hirschen, Franza Tedesco
Untergasse 28, CH-8193 Eglisau

Phone +41 (0)43 411 11 22
gasthof@hirschen-eglisau.ch



HOTEL DISTELBODEN
6068 MELCHSEE-FRÜTT
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Mai/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 Wochen- enden und Freitagsablösungen

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Helen und Ruedi Steiger
Tel. 041 669 12 66
Fax 041 669 13 77

1569-911

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 nach Vereinbarung eine/n

Receptionist/in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie unter anderem die Miterverantwortung 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.

Ihr Profil

- 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

Wir bieten

- 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

www.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 Bevi

Gauaistrasse 13, 7215 Fanas GR Schweiz

Tel. 0041 (0)81 325 12 75

oder: info@gasthausalpina.ch

1569-908

Für die kommende Sommersaison März/April-Oktober suchen wir

SIE!

○FREUNDLICH+FLINK
sauber und sprachkenntnisreich
mit Berufspraxis – so sollten

SERVICEMITARBEITER/IN
zur Betreuung unserer Hotelgäste sein
AUFGESTELLT UND MOTIVIERT

stellen wir uns den/e

SAUCIER

ENTREMETIER

JUNGKOCH

vor

Wir bieten

- ein Seerestaurant (klein aber fein!)
- eine moderne, auf Frischprodukte basierende Küche
- eine Top-Lage am schönen Brienzersee
- geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie sich angesprochen fühlen,

senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg



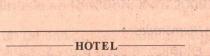
3806 Bönigen/Interlaken

Tel. 033 828 90 90

E-Mail : Hotel@selleraulac.ch

Homepage: www.selleraulac.ch

1552-920



Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiar 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:

Receptionistin / 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

Entremetier / 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 erwarten 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

1555-899

Buchen

... eine neue Beschäftigung zu finden. Ein Abonnement der Express-Stellenvermittlung ermöglicht Ihnen die Nutzung von 50 Bewerbungstälern während eines Jahres. Der Preis für das Abonnement beträgt CHF 350.- pro Jahr (exkl. MwSt.).

Express-Stellenvermittlung

Service de placement express

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 Bewerbungstälern, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2782 Alleinkoch/Küch'chef	61	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH	
2783 Hlfskoch/Koch/Allrounder	31	CH	sofort	D			
279 Demi-chef de partie	24	GR	L-EG	sofort	E	Zürich	
2792 Sous-chef/Küch'chef	56	CH	sofort	D/E/F/I	TI		
2793 Sous-chef	60	CH	April	D/E/F			
2801 Office/Buffet/Küchenhilfe	50	CH	Mai	D	LU/BE		
2801 Chef de partie/Pâtissier	63	CH	n. Ver.	D/E/F/I	TU/Deutsch-CH		
2811 Koch	53	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F		
2813 Koch/Alleinkoch	59	FR	C	sofort	D/F		
2814 Hlfskoch/Allrounder	29	FR	B	April	D/F	BE	
2816 Kü chef/Alleinkoch	51	CH	sofort	D/E/F/I			
2817 Küchenchef	41	FR	C	Mal	E/F	V/D/G/E/S	
2819 Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	TU/BE-Oberl.	
2822 Küchenchef/Koch	44	CH	n. Ver.	D/E/F	BE-Oberl.		
2828 Chef de partie	29	DE	L-EG	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2781 Sefa	21	CH	April	D/E/F	ZH/TG		
2783 Commis sommelier	35	CH	sofort	D/F	Zürich		
2795 Service/w	18	AT	L-EG	Ver.	D/E		
2796 Service/w	17	AT	L-EG	Juni	D/E		

Stellenbewerbung | Candidature

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 htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

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:

Strasse/Rue:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Bemerkungen/Remarques:

Sprachenkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Alemannisch: Französisch/Français: Italienisch/Italian: 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:

1.

2.

3.

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

Datum/Date:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.); Oui – Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative 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: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

MÜNTZER

compte Général

CHICAGO

Paris

Montreal

Toronto

WALDHOTEL DOLDENHORN **s**
3718 KANDERSTEG

mit exklusivem Restaurant (15 Pkts., G+M) haben Freude am Beruf. Wir, 40 motivierte Mitarbeiter, suchen ab Ende April 2009:

PATISSIER/-ERE
CHEF DE PARTIE
(Gardemanger oder Saucier)

SERVICEANGESTELLTE
Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an

Tel. 033 675 81 81, Fax 033 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihus.ch

1566-907

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

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

Jungkoch m/w
(mit Aufstiegsmöglichkeit)

Officemitarbeiterin
auf autofreier Alp,
schönnes Wanderebiet

Gern erwarten wir Ihre Bewerbung
Michael Bärtschi
Tel. 033 673 1373
1556-900

Brienz Rothorn Bahn AG
Hotel Rothorn Kulm
Postfach, CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 952 22 11

1547-891

Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober 2009) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurantsbetrieb auf dem Brienz Rothorn.

- (Jung) Küchenchef (m/w)
- Sous-Chef (m/w)
- Koch (m/w)
- Servicemitarbeiter (m/w)

Gerne erwünscht ist Ihre Bewerbungsunterlagen.

Für Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung
Tel. 079 734 56 74
e-mail: peter.bieri.com@bluewin.ch

www.brienzrothorn-bahn.ch

Nous cherchons pour notre
Marché Martigny
(Autoroute A9) un(e)



1. Manager Food

et

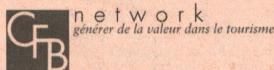
1 Manager Restaurant

Quotiduellement, sur le terrain, vous montrerez 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 expérience dans la restauration (Manager Restaurant) et de la gestion d'une équipe. Vous possédez de bonnes connaissances en français et en allemand. Vous savez utiliser 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

Marché Martigny
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 l'arc lémanique.

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 de séminaires.

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 tirer rayonnement, assurance et diplomatie, si 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 documents sont à adresser à

CFB network SA
Schindlerstrasse 22, CH-8006 Zürich
à l'attention d'Anne Cheseaux

1570-912

BONELLIHOTELS.CH
Col des Mosses

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, disponibilité les week-ends, 2-3 mois de fermeture annuelle. Nous offrons un bel appartement de fonction et une rémunération intéressante. Possibilité de travailler en couple. Faire offre à:

Jean-Claude Bonelli, Hôtel Le Relais Alpin, 1862 Les Mosses, 079 446 25 35
info@bonellihotels.ch

1587-924

Restaurant à Montreux cherche
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.

1519-884

Le Palais Oriental
cherche
1 cheff(e) de rang
1 serveuse

qualifié(e), jeune, dynamique fr./angl.

Faire offre manuscrite:
Le Palais Oriental
Quai Ernest-Ansermet 6,
1820 Montreux 2

1520-885

Nous cherchons pour date à convenir

un directeur ou une directrice

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

- Vous**
- êtes 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
 - êtes exigeant avec vous-même et les autres
 - êtes bon gestionnaire, organisateur et entrepreneur
 - êtes bon communicateur et avez un feeling 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 discréetion.

1518-883

A unique lake side location... ... an outstanding hotel

Royal Plaza
MONTREUX

Hôtel de luxe 5 étoiles de 146 chambres et suites situé directement au bord du lac Léman disposant de 3 restaurants, 2 bars, 1 centre de conférence et d'un Spa, recrute pour les postes fixes suivants:

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 BELLADIO

Expérience de minimum 2-3 années après CFC ou formation équivalente.

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.

1527-887

Royal Plaza Montreux - 97 Grand-Rue - 1820 Montreux
info@royalplaza.ch - www.hotel-royalplaza.com
Tel. +41 21 962 50 50



Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

