

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 15

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: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 15 / 9. April 2009



Der Frühling bringt frischen Wind auf den Stellenmarkt!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

New Challenge Personalberatung + Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber

Telefon 044/201 24 66

Seestrasse 160, 8002 Zürich

gabriela.weber@newchallenge.ch

www.newchallenge.ch



ankommen und geniessen

Suchen Sie die berufliche Veränderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Wir engagieren per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung für das im letzten Jahr neu eröffnete ***Stern Cityhotel Goldener Schlüssel eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

DIREKTIONSSISTENT/IN

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule, sprechen D/E/F, zwischen 28 und 40 Jahre jung, können eine kleine Servicebrigade führen und haben bereits einschlägige Erfahrungen an einer Hotelreception.

Übernehmen während der Abwesenheit der Direktion die Federführung des Betriebes mit 20 Mitarbeiter/innen.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur mitten in der Berner Altstadt. Gerne stellen wir Ihnen das neue Arbeitsfeld bei einem persönlichen Gespräch vor und erwarten die vollständigen Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

Herr Jost Troxler
Hotel-Restaurant Goldenener Schlüssel
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16
www.goldener-schlussel.ch

Wir sorgen für Nachwuchs

htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch Topjobs und Gastprofis – ganze Schweiz



Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

GastroJob

Der grösste Stellenmarkt
Le principal marché de recrutement de la branche
Osterausgabe Nr. 16/2009
erscheint am Do. 9. 4. 2009, 8.00 Uhr
Anzeigenschluss: Do. 9. 4. 2009, 8.00 Uhr

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	2
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	5
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	8
Aus- und Weiterbildung	8

SV

catering & services



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

Restaurant Manager (w/m)

Das im Auftrag der CREDIT SUISSE geführte «Culinaria» in St. Albis in Basel führt Sie mit überdurchschnittlichem Einsatz, Begeisterungsfähigkeit und viel Engagement. Der Betrieb verfügt neben dem Selbstbedienungsrestaurant und einer Cafeteria auch über bediente Gästraume mit einem erstklassigen à la carte Angebot. Zudem besteht ein reges Catering für interne und externe Anlässe.

Ihr anspruchsvolles Aufgabengebiet erstreckt sich von der gesamten Betriebsführung über die Budgetverantwortung und die Führung, Rekrutierung und Betreuung der 14 Mitarbeitenden bis hin zur Erledigung der administrativen Tätigkeiten und der Organisation und Durchführung der zahlreichen Sonderanlässe. Sie stellen die Qualität auf höchstem Niveau sicher und überzeugen als Gastgeber/Persönlichkeit mit hervorragenden Umgangsformen.

Ihr Profil

- fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (Hotelfachschule von Vorteil)
- Erfahrung in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie in einer ähnlichen Position
- Kenntnisse in der Qualitätssicherung und in der Betriebswirtschaft
- Führungserfahrung
- einsatzfreudig und begeisterungsfähig
- sehr gute Administrations- und PC-Kenntnisse (Word/Excel)

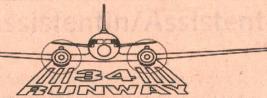
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Peter Molnar, Human Resources Consultant, Tel. 043 814 14 43.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Walliserellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf



It's boarding time!



Fasten Seat Belts

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung suchen wir per sofort eine/ einen motivierte/n und belastbare/n

Betriebsassistent/-in als Bankett-/Eventmanager/in

Sind Sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Die Fliegerrei fahren, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständig aus dem Koffer leben? Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft unterstützen Sie unsere Captains optimal. Dank Ihrer Erfahrung als Bankett-/Eventmanager (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen (D Muttersprache / E) entlasten Sie die Geschäftsleitung in der Bankett- und Event-Organisation sowie an der Front (Empfang und Betreuung Gäste/Bankettadministration). Sie beraten, verwöhnen und überraschen unsere Passagiere im Hangar mit speziell von Ihnen zusammengestellten Menükreationen und Vorschlägen und koordinieren die Anlässe in Zusammenarbeit mit dem Chef de Service und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie besitzen ein perfektes Know-how über Bankett- und Eventorganisation
- Sie verfügen über ein vernetztes Denken, sind organisatorisch stark
- Sie überzeugen durch ein sicheres, zuvorkommendes Arbeiten und besitzen eine positive, gewinnende Ausstrahlung
- Sie sind eine Persönlichkeit, die selbstständig Aufgaben erkennt und effizient erledigt
- Sie eignen sich ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft, übernehmen gerne Verantwortung und haben Spass an der Aufgabe als Gastgeber und Vorgesetzter
- Sie sind offen für neue Ideen und Konzepte
- Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen die nötige Fach- und Sozialkompetenz für den Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Für weitere Fragen stehen Ihnen Frau Tina Sötemann und Frau Yvonne Weber gerne zur Verfügung.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Yvonne Weber/Tina Sötemann (Geschäftsleitung)
Tel. 043 816 34 34

Crestasee Gasthaus/Naturbad Trin/Films GR

sucht für kommende Sommersaison 2009 (Mai–Oktober) Verstärkung:

- Koch - Servicemitarbeiter

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an:
Crestasee Gasthaus/Naturbad
Fam. Caprez
Poststrasse 86
7014 Trin GR
via E-Mail: info@crestasee.com
Tel. 079 304 44 06

La Tzoumaz

VERBIER

Pays du St-Bernard

La nouvelle destination Verbier/Val de Bagnes – La Tzoumaz – Pays du St Bernard recherche pour son entreprise de gestion et de marketing «Verbier-Val de Bagnes – La Tzoumaz – Pays du St-Bernard SA» (Destination SA) son/ sa

CEO, directeur/trice général(e)

La mission

- Mise en œuvre du plan stratégique (stratégie de la destination) adopté par le Conseil d'administration
- Crédit d'Innovation
- Création des instruments opérationnels dans tous les secteurs de l'organisation
- Gestion des projets stratégiques
- Responsabilité opérationnelle pour la destination SA
- Etablir un bureau central professionnel et garantir le fonctionnement des bureaux centraux et décentralisés (infrastructure, engagement des ressources nécessaires et adéquates)
- Positionnement, communication et vente de la destination
- Etablir et gérer une administration efficace: finances, ressources humaines, technologies informatiques
- Etablir un système de management de qualité
- Gestion des collaborateurs/collaboratrices (formation continue, perspectives, coaching des cadres)

Votre profil

- Solide formation en économie ou gestion d'entreprise (université, école supérieure)
- Expérience et compétence substantielles dans la gestion
- Expérience et résultats prouvés dans une position comparable dans le tourisme ou le secteur tertiaire
- Connaissances et expérience dans les domaines de gestion, finances, marketing, management de projets, organisation, ressources humaines
- Capacité d'analyse, esprit de synthèse et de décision
- Maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand
- Personnalité communicative et intégratrice
- Identification avec la région «Verbier – St-Bernard – La Tzoumaz» et son produit

Vos avantages

- Vous serez à la tête d'une équipe motivée qui aura pour mission de développer et réaliser des projets passionnantes pour la nouvelle destination
- Votre revenu sera attractif et à la hauteur de vos ambitions
- Vous travaillerez dans un environnement offrant une grande qualité de vie

Entrée en fonction : 1^{er} novembre 2009 ou à convenir

Etes-vous intéressé/e ?

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à l'attention de Dr. Daniel Fischer, Daniel Fischer & Partner, Management & Marketing Consulting, Brüggiholzstrasse 32, CH-3172 Niederwangen jusqu'au 30 avril 2009. M. Daniel Fischer est à votre disposition pour répondre à éventuelles questions (Tél : 031 980 18 18, e-mail : daniel.fischer@danielfischerpartner.ch)

194-1122

195-1125

Gesucht per Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef mit Erfahrung

für gepflegten Speiservice, CH-Gilde-Betrieb.

Sie sind kreativ und verstehen Ihr Team zu motivieren.
Qualitätsbewusst, engagiert und belastbar.

Wir bieten der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende
Entlohnung, angenehmes Betriebsklima und
Bewegungsfreiheit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Bruno Theus, Gastgeber
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch
info@altepost-bonaduz.ch

Swiss School of Tourism and Hospitality

Wir suchen für unsere Höhere Fachschule in Passugg per
1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Praktikumsbetreuer/in (100%)

In dieser Funktion beraten und begleiten Sie zukünftige Kaderleute in der Hotellerie vor und während ihrem obligatorischen Praktikum und pflegen intensive Kontakte zu den Praktikumsbetrieben sowie zu Ämtern. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Position mit viel Gestaltungsspielraum in Ihrem Arbeitsbereich.

Sie

- > verfügen über eine höhere Ausbildung und Berufserfahrung vorzugsweise in der Hotellerie
- > bringen Erfahrung in Personalberatung und -betreuung oder in einer Führungsfunktion mit
- > haben Freude am Umgang mit erwachsenen Studierenden
- > reisen gerne (ca. 2 Tage pro Woche)
- > haben ein stilisiertes Deutsch und gute Englischkenntnisse (In Wort und Schrift)
- > sind administrativ gewandt und behalten auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf

Sind Sie bereit, mit uns diese Herausforderung anzugehen?
Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Marc-Etienne Gartmann,
Leiter Höhere Fachschulen (081 255 17 27) gerne zur Verfügung.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Comericalstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11
marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotelrevue

Lötschental
LAUCHERNALP

LeiterIn Marketing

Ihre Tätigkeit bei uns

Gäste halten:

- Führen der Mitarbeit nach MBO-Zielsetzung
- Sicherstellen der Qualität und der Kundenorientierung des Informations- und Inkassodienstes
- Gesamtverantwortung der Veranstaltungen und Events

Gäste holen:

- Operative Umsetzung der neuen Marketingstrategie von Lötschental Tourismus und der Luftseilbahn Wiler Lauchernalp AG
- Leitung Marketing: Leistungs-Mix, Vertrieb und Kommunikation zu Gunsten des Aufenthalts- und Tagetourismus
- Qualitätsmanagement: Gesamtleiter Marketing und proaktive Mitwirkung als Mitglied der Geschäftsführung der Marketing- und Management Kooperation von LT und IWL

Unsere Anforderungen an Sie

- KennerIn des Lötschentals
- Abschluss Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Fachausbildung
- Innovative und initiativ sowie umsetzungsoorientierte Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/F/E; I)
- Teamfähigkeit
- Konzeptionelle Fähigkeiten, strukturierte, effiziente Arbeitweise
- Führungserfahrung mit Kernkompetenz im Marketing
- Integrator, guter Kommunikator sowie zielstrebig Person mit Verhandlungsgeschick

GSTAAD

COME UP - SLOW DOWN

Haben Sie Lust, an vorderster Front in einer führenden
Ferien-Destination zu arbeiten?
Wir suchen per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Tourismusbüro Schönried

Sie arbeiten gerne selbständig, lieben den Kontakt mit internationaler und einheimischer Kundenschaft und scheuen nicht vor hektischen Situationen? Dann bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches, dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem kleinen Team.

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind verantwortlich für alle Schaltergeschäfte (Information, Reservation) im Tourismusbüro Schönried
- Sie führen das Sekretariat der Dorforgанизation
- Sie unterstützen die Dorforgанизation bei deren Veranstaltungen
- Sie übernehmen Aufgaben im Bereich Buchhaltung und Kurtaxen

Ihre Voraussetzungen:

- Eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- Begeisterung für die touristischen Belange der Ferienregion Gstaad Saanenland
- Gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse in F und E
- Die Fähigkeit, selbständig und exakt zu arbeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 15. April 2009.

Gstaad Saanenland Tourismus,
Frau Simone Tüscher, Haus des Gastes, 3780 Gstaad,
Tel. 033 748 81 81, Fax 033 748 81 83,
E-Mail: s.tüscher@gstaad.ch, www.gstaad.ch



Berggasthaus

Golderli

Bald wird es wieder Sommer, und in unserem Berggasthaus erwarten die Gäste aus aller Welt saubere Zimmer, feines Essen und freundliche Bedienung. Hätten Sie Lust, uns bei der Erfüllung dieser Wünsche zu helfen? Für die kommende Saison suchen wir noch

2 Allrounderinnen (100%)

von Mitte Mai bis Mitte Oktober.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre kurz gefasste Bewerbung mit Bild oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

G u. B. Jost, Berggasthaus Golderli
Griesalp, 3723 Kiental, Tel. 033/676-31-32
mail@golderli.ch Infos auf www.golderli.ch

1905-1110



Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

Für unseren neuen

Küchenchef

eine grosse Herausforderung, denn
sein Vorgänger hat unsere Gäste
mit seinen Kreationen fasziniert. Sie
sind bereit, mit Leidenschaft unserer
kleinen Küchenteam weiterzuführen
und mit feinen und immer wieder
neuen Köstlichkeiten zu überraschen.

Eintritt per Sommersaison in
Jahresstelle.

Ebenfalls suchen wir zur Ergänzung
unseres jungen Teams:

Motivierten Jungkoch Chef de Rang D/E/F (w)

In unserem persönlich geführten
**Hotel mit Charme und nicht ganz
alltäglichem Angebot können wir Ihnen
ein angenehmes und freundliches
Betriebsklima mit ungvergleichlichem
Panorama garantieren.

Wir freuen uns auf Ihre komplette
Bewerbung.

FerienHotel Europe
Marianne & Rudi Julien
3920 Zermatt
www.europe-zermatt.ch
mjulien@europe-zermatt.ch

1905-1110

Restaurant Belvédère Baden

Für das traditionsreiche Restaurant Belvédère in Baden suchen wir

Pächter/in oder Pächterehepaar

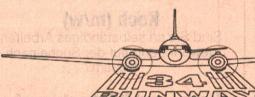
Das aussergewöhnliche Haus liegt an eindrücklicher Lage oberhalb von Baden. Von der grossen Sonnenterrasse mit 100 Sitzplätzen geniessen die Gäste die hervorragende Aussicht über Limmattal. Das Restaurant bietet 40 Gästen Platz und im Saal können 50 Personen verwöhnt werden.

Wir suchen eine/n Pächter/in oder ein charmantes und eingespieltes Ehepaar mit entsprechenden Erfolgsschweissen. Sie sind kontaktfreudig, mehrsprachig und beherren Schweizerdeutsch. Sie betreuen Ihre Gäste herzlich und professionell und arbeiten selber mit.

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne stehen wir Ihnen für weitere Angaben zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

Gastro S Howald GmbH
Ochsenegasse 2
4123 Aeschwil
E-Mail: jobs@gastro-s.ch Tel. 061 485 80 80

<http://www.belvedere-baden.ch>



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Réceptionist/in Front Office
(Vollzeit oder Teilzeit)
und
Servicemitarbeiter/in

Sind Sie interessiert an einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Flieger ist seine Heimat, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung an der Réception und im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges, dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch/Chef de Partie (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der „Cook & Chill“-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst. Sie zeigen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check-in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber/Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

Romantik Hotel Stern Chur

DAS ROMANTIK HOTEL STERN IST EIN HAUS MIT GELEBTER TRADITION, FAMILIÄR AUSGERICHTET, MIT ROMANTISCHER UND LEBHAFTER ATMOSPHÄRE.

WIR SUCHEN AB 01. MAI 2009:

EINE/N AMBITIONIERTE/N CHEF DE PARTIE SAUCIER

SIE SIND MIT HERZ UND SEELE IHREM BERUF ALS KOCH VERFALLEN UND ES MACHT IHNEN SPASS, NEUE KREATIONEN AUSZUTÜFTELN.

AUCH IN HEKTISCHEN ZEITEN BEWAHREN SIE BEIM Do-HOW DANK IHREM KNOW-HOW EINEN KÜHLEN KOPF. MIT IHRER KREATIVITÄT UND DEM FLAIR FÜR QUALITÄT HOLEN SIE UNSEREN GÄSTEN DIE STERNE VOM HIMMEL.

AUF IHRE SCHRIFTLICHE BEWERBUNG MIT FOTO FREUEN SICH:

MARTIN BRUNNER
KÜCHENCHEF
UND
NADJA VOGELSANG
LEITERIN PERSONAL

ROMANTIK HOTEL STERN
REICHSGASSE 11, 7000 CHUR
081 / 258 57 57
MARTIN.BRUNNER@STERN-CHUR.CH
NADJA.VOGELSANG@STERN-CHUR.CH
WWW.STERN-CHUR.CH



Die RSE AG nimmt mit ihren Standorten Burgdorf und Langnau eine zentrale Stellung in der medizinischen Versorgung von rund 120'000 Einwohnern im Emmentaler Land ein. Unser Leistungsangebot umfasst mit 200 Akutbetten inkl. Intensivpflegestation die Hauptdisziplinen Chirurgie, Orthopädie, Innere Medizin und Gynäkologie/Geburthilfe, ergänzt durch ein vielseitiges Angebot an Spezialdisziplinen.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams am Standort Langnau suchen wir nach Vereinbarung befristet bis Ende Jahr eine/n

Diätköchin/-koch 80 - 100 %

Ihre Hauptaufgaben:

- Produktion der Mahlzeiten
 - Einhaltung der Hygienerichtlinien
 - Mitarbeit im Kantenbüro
- Ihr Idealprofil:
- abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch
 - Diplom als Diätköchin/-koch
 - Teamgeist, Flexibilität und innovatives Denken

Wir bieten Ihnen:

- abwechslungsreiche Tätigkeitsfeld
- Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung
- attraktive Anstellungsbedingungen (GAV)

Interessiert? Frau Cécile Gut, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon 034 421 21 08. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Regionalsital Emmental AG

Frau Claudia Stucki

Human Resources

3550 Langnau

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Im Zentrum unseres Handels steht der Mensch

www.rs-e.ch

Hotel Hippel Krone

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft,

Service-Angestellte (evtl. auch für Party-Service)
Service-Angestellte für Service und Bar
Commiss de cuisine
Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstr. 2, 3210 Kerzers,
(Tel. 079 222 58 77)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Jungkoch/-köchin sowie Hilfskoch/-köchin

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb.

Erwartet wird: zuverlässig, flexibel, kreativ

Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.
Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evtl. Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Fam. Bruno + Erna Theus-Wellinger
Vermasstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch
info@altepost-bonaduz.ch

HOTEL KREUZ & POST

für unser renommiertes ****-Hotel im Herzen von Grindelwald suchen wir nach Übereinkunft

Hotelsekretärin

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit. Sie sprechen D/E/F und verfügen über fundierte Computerkenntnisse, u.a. Fidelio

Servicefachmitarbeiter/in

für A-la-carte-Restaurant, Sprachen D/E, evtl. F, mit Herzlichkeit verführen. Sie Ihre Gäste, sind verkaufstark und teamorientiert.

Koch / Chef de partie

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessanten und vielseitigen Tätigkeiten. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon: 033 854 54 92, www.kreuz-post.ch

HOTEL STORCHEN

To do or not to do?

**SOUS-CHEF
KÜCHENTEAM**

Ein modernes Hotel... ein motiviertes Team... ein vielseitiger Betrieb mit 50 stilvollen Hotelzimmern, ausgezeichnetes Restaurant à la carte, Bistro/Lounge Giardino, Bar/Dancing, Bankett- und Seminarräumen

To do - Eine nicht alltägliche Herausforderung ab August oder nach Vereinbarung

Sind Sie Kochkünstler und lieben das gute Essen genauso wie Ihren Beruf. Mitorganisieren ist kein Fremdwort für Sie? Dann just do it! Schicken Sie noch heute Ihr persönliches Dossier mit Foto z. B. Frau M. Lustenberger-Meier

BEST WESTERN HOTEL STORCHEN
5012 SCHÖNENWERTD BEI AARAU
www.hotelstorchen.ch Telefon 062 858 47 47



Hotel *** Toggenburg Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wандерgebiet suchen wir auf Ende Mai 2009 in Saison- oder Jahreszeit junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin

Chef de partie Commis de cuisine

Servicefachfrau

Gouvernante

HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus

Tel. 071/ 998 50 10

FAMILYCARE & COMPANY

Er: Hauswart/Gärtner 100%

Für ein Villen Anwesen in Ermatingen suchen wir eine verantwortungsbewusste Person. Haben Sie Erfahrung im Umgang mit technischen Zusammenhängen und der Pflege eines grossen Anliegen? Bewusstes und Absichtsvolles Handeln im Hintergrund ist Voraussetzung.

Sie: Hausangestellte 100%

Für den privaten Haushalt suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person die für die Küche und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepflegte Umgangsformen und tonrunden ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbstständig. Sind sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Eine Dienstwohnung steht Ihnen ggf sofort zur Verfügung. Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen an folgende Adresse:

Martina Kurth
Personalermittlung für Zuhause
Luzernerstrasse 15, 6043 Adliswil
Tel. 041 372 16 76
www.familycarecompany.com

Direktion Bertrieb
Bereich Gastronomie
sucht per 01.01.2010

Leiterin/Leiter Küchen

100 %

Infolge Pensionierung des heutigen Stelleninhabers suchen wir für diese spannende Stelle wiederum eine Persönlichkeit, die für ihren Ruf lebt. Sie bringen einen gut gefüllten Rucksack mit, um die Köche des Inselspitals weiterhin auf hohem Niveau zu halten und weiter zu entwickeln. Sie sind motiviert und haben Geschick, Verstand und Herz, um sich im universitären Umfeld zu behaupten und zu überzeugen.

Ihr Profil

- Gastronomische Grundausbildung und höhere Ausbildung im Gastronomiebereich
- mehrere Jahre Führungserfahrung
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Kalkulationssystem, Rezeptverwaltung)
- Erfahrung in Qualitäts- und Organisationsmanagement
- Vernetztes Denken, Kommunikationsfähigkeit
- Geschick im Umgang mit Menschen, Konfliktfähigkeit

Die Direktion Betrieb als Kompetenzzentrum in Facility Management erbringt die Dienstleistungen Infrastruktur, Logistik und Hotellerie. Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle, spannende und kreative Aufgaben in einem dynamischen, sich weiterentwickelnden Bereich. Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und zeitgerechte Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Karin Zaugg, HR-Verantwortliche, Telefon 031 632 13 00

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das Inselspital, Direktion Personal, InselStellen, Kennziffer 132/09, 3010 Bern oder inselstellen@insel.ch

www.insel.ch/stellen

INSELSPITAL

UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE
BERN UNIVERSITY HOSPITAL

FAMILYCARE & COMPANY

ER: Hauswart/Gärtner 100%

Für ein Villen Anwesen in Ermatingen suchen wir eine verantwortungsbewusste Person. Haben Sie Erfahrung im Umgang mit technischen Zusammenhängen und der Pflege eines grossen Anliegen? Bewusstes und Absichtsvolles Handeln im Hintergrund ist Voraussetzung.

Sie: Hausangestellte 100%

Für den privaten Haushalt suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person die für die Küche und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepflegte Umgangsformen und tonrunden ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne selbstständig. Sind sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Eine Dienstwohnung steht Ihnen ggf sofort zur Verfügung. Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen an folgende Adresse:

Martina Kurth
Personalermittlung für Zuhause
Luzernerstrasse 15, 6043 Adliswil
Tel. 041 372 16 76
www.familycarecompany.com

Direktion Bertrieb
Bereich Gastronomie
sucht per 01.01.2010

Leiterin/Leiter Küchen

100 %

Infolge Pensionierung des heutigen Stelleninhabers suchen wir für diese spannende Stelle wiederum eine Persönlichkeit, die für ihren Ruf lebt. Sie bringen einen gut gefüllten Rucksack mit, um die Köche des Inselspitals weiterhin auf hohem Niveau zu halten und weiter zu entwickeln. Sie sind motiviert und haben Geschick, Verstand und Herz, um sich im universitären Umfeld zu behaupten und zu überzeugen.

Ihr Profil

- Gastronomische Grundausbildung und höhere Ausbildung im Gastronomiebereich
- mehrere Jahre Führungserfahrung
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Kalkulationssystem, Rezeptverwaltung)
- Erfahrung in Qualitäts- und Organisationsmanagement
- Vernetztes Denken, Kommunikationsfähigkeit
- Geschick im Umgang mit Menschen, Konfliktfähigkeit

Die Direktion Betrieb als Kompetenzzentrum in Facility Management erbringt die Dienstleistungen Infrastruktur, Logistik und Hotellerie. Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle, spannende und kreative Aufgaben in einem dynamischen, sich weiterentwickelnden Bereich. Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und zeitgerechte Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Karin Zaugg, HR-Verantwortliche, Telefon 031 632 13 00

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das Inselspital, Direktion Personal, InselStellen, Kennziffer 132/09, 3010 Bern oder inselstellen@insel.ch

www.insel.ch/stellen



Jungkoch
mit abgeschlossener Berufslehre
Festanstellung zu 100%

Bist Du dynamisch, kreativ, qualitätsorientiert und besitzt bereits einige Erfahrung auf den verschiedenen Posten in einer Küche, bist Du genau unsere Person.

Wir bieten Dir eine Stelle in einem jungen, innovativen und motivierten Team sowie einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag, sei dies im à la Carte-Bereich oder bei Banetten und Events. Die Stelle ist ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Deine Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen sendest Du bitte an:

Zic Zac Basel, Rebecca Andreoli, Baslerstrasse 355, 4123 Allschwil oder per E-Mail an: rebecca.andreoli@ziczac-basel.ch



...dem 7. Himmel ganz nah!

Zur Ergänzung unserer vielgelobten Teams suchen wir für die Sommersaison von Ende Mai bis Mitte Oktober 2009 (gerne auch für die folgenden Saisons) für unser Gourmetrestaurant «La Bagatelle» (16 Pt. G&M) Fachleute mit hoher Motivation, Flexibilität und Freude an der gehobenen Gastronomie

Chef de partie
Commis

Bewerbung bitte an: Steve Willié
HOTEL LE GRAND CHALET, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 76 76, Fax +41 33 748 76 77
www.grandchalet.ch



Für unser einzigartig gelegenes Seerestaurant Rorschach (www.see-restaurant.com) suchen wir zur Verstärkung unseres Teams als motivierte

Servicemitarbeiter/in 100%

Sie sind aufgestellt, engagiert, verantwortungsbewusst und es macht Ihnen Spaß unsere Gäste zuvorkommend zu betreuen. Ihre Muttersprache ist deutsch. Sie sind flexibel und haben zuverlässigen/m

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zeigen Sie nicht und rufen Herrn Stefan Mühlmann an oder senden Ihr Dossier mit Foto an:

Seerestaurant Rorschach
Churerstrasse 28
9400 Rorschach
Tel.: 071 858 39 80
s.muehlmann@see-restaurant.com

Ein Betrieb der Berest-Gruppe



hotel valaisia

CRANS-MONTANA

HOTEL VALAISIA

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit Hotelbar, Cafeteria, Pergola und Wellness-Zentrum suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Küche
Sous-Chef
Saal/Bar/Cafeteria/Pergola

Bardame D/F (auch Anfängerin)

Servicemitarbeiter/in D/F

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Urs Häfliger, Direktion
3963 Crans-Montana 1
Tel. +41 27 481 26 12, Fax +41 27 481 26 60
info@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch



Zur Unterstützung unseres Küchenchefs Fabi (Mitglied der Rhôneköche) suchen wir ab Mitte Juli oder nach Vereinbarung einen

Koch

sowie eine

Servicemitarbeiterin

für unser A-la-carte-Restaurant.

Bereit für eine neue berufliche Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant alpina

Catherine Imhof

3992 Bettmeralp

Tel. 027 927 12 08

alpina.bettmeralp@bluewin.ch



Wir suchen für die kommende Sommersaison in unser gepflegtes 3-Sterne-Hotel im Berner Oberland gelernte

Servicefachangestellte
(Muttersprache Deutsch)

Allrounder
für Service und Réception
(Hogatec/Amadeus)

Hotelfachangestellten
für Zimmer und Service

Koch (m/w)

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt und auf der Suche nach Neuem?

Haus- und Küchenbursche
(deutschsprachig)

Lieben Sie Ihren Beruf, sind freundlich, motiviert und bringen Erfahrung mit? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Erika Brawand / Markus Melchionna
Alpen Hotel Résidence
3775 Lenk / im Simmental
Tel. 033 736 34 44 Fax 033 733 25 22
www.alpenhotel-residence.ch



Das Gasthaus im Grünen mit wunderschöner Berg- und Seesicht

Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

„A Step to Excellence“ ist ihr Lebens-Motto, wenn Sie in diesem 4*-Hotel arbeiten möchten, wo andere Ihre Ferien verbringen. Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Apartment, 1 Halbgeschossrestaurant mit 200 Sitzplätzen und 56 Sitzplätzen, 1 Hollen mit Loungecharakter und großem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengeist wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen ab sofort eine bzw. einen

Chef de Réception (m/w)

Sie haben eine Grundausbildung im Hotelgewerbe absolviert oder haben einen Hotelfachschulabschluss. Ihre Fremdsprachenkenntnisse umfassen Französisch und Englisch. Sie sind auch unter grosser Belastung ein ruhender, freundlicher Pol am Empfang. Teamwork und eigenständiges Arbeiten sind für Sie keine Gegensätze.

Zur Ihren Aufgaben gehören das Check-in und Check-out der Gäste, Annahme von Reservierungen mittels aktiver zielgerichteten Verkauf sowie individuelle Betreuung der Gästewünsche. Sie können mit den modernen Distributionssystemen professionell arbeiten und buchhalterische Vorgänge sind Ihnen vertraut. Yieldmanagement sowie das richtige Gespür für den „richtigen Preis“ beherrschen Sie perfekt.

Wir bieten Ihnen einen wunderschönen Arbeitsort innerhalb einer attraktiven Feriendestination des Berner Oberlandes. Eine gemütliche Mitarbeiterunterkunft und eine Verpflegungsschule ist ebenso beigegeben. Sie können Austritts- und Berufserfahrung in einem international operierenden Hotelkonzern mit einem vielfältigen Schulungs- und Personalentwicklungsprogramm sammeln. Für Vorabinformationen steht Ihnen Herr Günter Weigluni, Direktor, unter der Nummer +41 33 748 6464 gerne zur Verfügung.

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der Sommersaison 2009 folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenköche

für unser Restaurant Ahaan Thai, welches ab 2009 auch im Sommer geöffnet ist.

Anforderung:

- Gault Millau u/o Michelin -Erfahrung in Thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Herr Alexander Schäfer jobs@arosakulm.ch

AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA

Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa

Fon +41 081 378 88 - 52 · Fax - 19

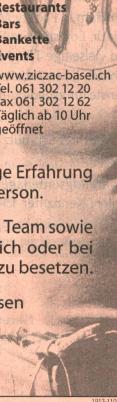
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

Steigenberger Hotel Gstaad-Seefeld

Auf der Holen · CH-3792 Sonnen

gweiguni@steigenberger.ch

www.steigenbergerhotelpgroup.com



1913-1103



1901-1110

HOTEL RESTAURANT ***

Panorama

BETTMERALP, WALLIS

Wir sind ein Drei-Stern-Hotel mit A-la-carte-Restaurant und Sonnenterrasse.

Für die Sommersaison bieten wir folgende Stellen an:

1 Servicefachangestellte (w)

freundlich, flexibel und zuverlässig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Fredy Schmidhalter, 3992 Bettmeralp,
Tel. 027 927 13 75 / Fax 027 927 38 75
info@panorama-bettmeralp.ch
www.panorama-bettmeralp.ch

Svizzera italiana

ristorante
lachiesa
locarno monti

Stiamo cercando - wir suchen
dall / ab 1.5.2009

**Cameriere/a - Servicemitarbeiter/in (D/I)
Capo Servizio - Chef de Service (D/I)**

**Capo di partita - Chef de Partie
Commis di cucina - Commis de Cuisine
Aiuto cucina - Officemitarbeiter**

Donna di pulizia - Reinigungsfrau

Tempo parziale lo mattina per 2-3 ore (MA-DI)
Tutte le morgane per 2-3 ore (DI-DO)

Nuovo a Locarno - neu in Locarno

borsoni@lachiesa.ch lachiesa.ch

Oldrati
RISTORANTE | LOCARNO-MURALTO

Viale Verbano 1
6600 Locarno-Muralto
www.oldrati-locarno.ch

Für den Start mit unserem neuen Geschäftsführer im Ristorante Oldrati, an der schönen Seepromenade in Locarno-Muralto, suchen wir per 1. Juni 2009:

**Chef de Service
(weiblich)**



Sie sind zwischen 30 und 35 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte und können bereits Führungserfahrung vorweisen. Als Teamplayerin verstehen Sie es, die Service-Crew kompetent zu führen und zu motivieren. Zudem sprechen Sie fließend italienisch und deutsch und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail freut sich Herr Andrea Niederhäuser, Ristorante Oldrati, Viale Verbano 1, 6600 Locarno-Muralto, aniederhauser@yahoo.com

Stellenangebote:

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

**KULM HOTEL
ST. MORITZ**

Das renommierte 5*-Kulm-Hotel in St. Moritz mit 173 Zimmern und Suiten, 4 Restaurants, 6 Tagungsräumen, grossem Wellnessbereich und seiner einzigartigen Ambiance sucht einen fachlich bestens ausgebildeten

1. Maître d'Hôtel (Restaurant Manager)

In dieser Führungsposition sind Sie Mitglied des Kaders und sind verantwortlich für die Restauration des Kulm Hotels. Details unter: <http://www.kulmhotel-stmoritz.ch/restaurants-bars.html>

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und betrachten die professionelle und aufmerksame Dienstleistung am Guest als wichtigstes Ziel Ihrer Tätigkeit.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Restaurant- od. Hotelausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in Swiss-Deluxe- oder LHW-Hotels
- Führungsqualitäten und Durchsetzungskraft
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in D/E/It.
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Kommunikativ, flexibel und belastbar

Aufgaben

Sie sind eine einsatzfreudige Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken und Verkaufstalent. Sie sind gastorientiert und setzen sich dafür ein, die hohen Standards eines Luxushauses umzusetzen.

Sie führen mit Ihren Chefs de Service ein grösseres Team von Mitarbeitern, setzen sich ein für die Schulung des Teams und sind verantwortlich für die Umsetzung der Qualitätsstandards gemäss Swiss-Deluxe-Hotels und ISO 9001:2000.

Gestalten Sie Ihren Arbeitsplatz in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und interessantes Umfeld in Jahresanstellung sowie zeitgemäss Anstellungsbedingungen. Eintritt Ende Juni 2009 oder nach Vereinbarung.

Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind an einem längeren Engagement interessiert, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen an:

Herr Dominique N. Godat, Direktor
Kulm Hotel, Postfach, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 - www.kulmhotel-stmoritz.ch

**KULM HOTEL
ST. MORITZ**

Das renommierte 5*-Kulm-Hotel in St. Moritz mit 173 Zimmern und Suiten, 4 Restaurants, 6 Tagungsräumen, grossem Wellnessbereich und seiner einzigartigen Ambiance sucht einen fachlich gut ausgebildeten

Direktionsassistenten Rooms (w/m)

In dieser Führungsposition sind Sie Mitglied des Kaders und sind verantwortlich für folgende Abteilungen: Housekeeping, Wäscherei, SPA und Wellnessbereich, Kinderanimation.

Sie betreien die professionelle und aufmerksame Dienstleistung am Guest als wichtigstes Ziel Ihrer Tätigkeit.

Anforderungen:

- Diplom einer Schweizer Hotelfachschule od. gleichwertige Ausbildung
- Fundierte Berufsausbildung und Erfahrung in den Bereichen Housekeeping und SPA sowie in den internationalen Hotellerie
- Führungsqualitäten und Durchsetzungskraft
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in D/E w. m. It.
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Kommunikativ, flexibel und belastbar

Aufgaben:

Sie organisieren und koordinieren mit den Departementsleitern die Schulung gemäss unseren Standards und überwachen das Tagesgeschäft, die Weiterentwicklung des Angebotes und Verbesserung und Optimierung der Dienstleistungen.

Sie sind eine einsatzfreudige Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken. Sie sind gastorientiert, unterstützen die Direktion in ihren Verantwortungsbereichen und setzen sich dafür ein, die hohen Standards eines Luxushauses umzusetzen.

Gestalten Sie Ihren Arbeitsplatz in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und interessantes Umfeld in Jahresanstellung sowie zeitgemäss Anstellungsbedingungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind an einem längeren Engagement interessiert, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre kompletten Unterlagen an:

Herr Dominique N. Godat, Direktor
Kulm Hotel, Postfach, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 - www.kulmhotel-stmoritz.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektor/in 5*	Region Zürich/Schaffhausen	J347
Store Manager (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J346
*Geschäftsführer in Systemgastronomie	Region Bern	J1037
General Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J1004
*Direktionsassistentin	Region Graubünden	J1080
*Leiter Controlling & Finanzen	Region Waadt/Unterwallis	J1026
Direktor/in eines grosseren Hotels im Erstklass Superior Segment	International	J527
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Mittelland (SO, AG)	J379

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
* Sales Manager (m/w) - MSI	Region Basel	J1083
Director of Sales & Marketing	Region Zürich/Schaffhausen	J1006
* Sales Manager (m/w) - MSI	Region Basel	J1044
Sales & Marketing Verantwortliche	Region Graubünden	J1005
Sales Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J1508
Consultant / Kundenberater - WID	Region Bern	J1024
Verkaufsassistent/in Hotel Säntispark	Region Ostschweiz	J563

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistentin des Geschäftsführers (80-100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J1517

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Erfahrene Receptionisten	Region Zürich/Schaffhausen	J413
Chef de Reception Wallis/Berner Oberland	Region Basel	J412
Réceptionistin	Region Bern	J484
Rezeptionist/in	Region Bern	J460
Rezeptionist	Region Graubünden	J1002
Chef de Reception	Region Graubünden	J1001
Ehrfahrene Receptionist m/w	Region Graubünden	J396
Allrounder für Reception und Etage	Region Bern	J1011
Verantwortliche für Front Office und Seminarmanagement	Region Zürich/Schaffhausen	J597
*Réceptionist/in - MSI	Region Basel	J1032
*Réceptionist m/w	Region Graubünden	J1014
Receptionist m/w	Region Waadt/Unterwallis	J1013
Réceptionspraktikum	Region Graubünden	J946
Receptionist/in	Region Bern	J332
Receptionist (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J455
Réceptionist m/w	Region Bern	J405
Rezeptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	J1078

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
*Bankettleiter/in	Region Waadt/ Unterwallis	J1084
Betriebsleiter/Assistentin	Region Zentralschweiz	J443
Saisonstelle Restaurantmitarbeiter/in (100%)	Region Zentralschweiz	J636
F&B Praktikant/in von CH-Hotelfachschule	Region Mittelland (SOAG)	J480
F&B Assistenten (m/w)	Region Basel	J542
Koch m/f	Region Basel	J1079
*Bankettleiter/in	Region Waadt/ Unterwallis	J1019

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Morning Manager 70 %	Region Zürich/Schaffhausen	J407
Chef de partie / Jungkoch	Region Zürich/Schaffhausen	J343
Jungkoch in Tagesstelle	Region Bern	J1033
Küchenchef	Region Bern	J1034
*Jungkoch Tagesstelle - MSI	Region Basel	J1036
*Chef de partie in Tagesstelle	Region Basel	J1039
*Chef Pâtissier	Region Basel	J1043
Demi Chef de partie (Pâtissier)	Region Zürich/Schaffhausen	J630
Chef de Rang - Rustikaler Landgasthof Kanton Bern	Region Bern	J632
Küchenchef	Region Bern	J1027
Koch für temporäre Einsätze - SOA	Region Basel	J1028
Chef de partie - JEJ	Region Bern	J1029
*Commis de Cuisine - JEJ	Region Bern	J1030
Küchenchef für temporäre Einsätze in Bern	Region Bern	J1031
*Sous Chef mit Option zum Küchenchef - WID	Region Bern	J1022
*Executive Küchenchef	Region Basel	J1017
Küchenchef	Region Waadt/Unterwallis	J1020
Aktiver Küchenchef/Schweizer	International	J398
Executive Sous Chef - Trendiges Luxushotel Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J631
Aktuell: Junger Sous-chef	Region Graubünden	J401
*Commis de Cuisine m/w	Region Waadt/Unterwallis	J474
Küchenchef	Region Graubünden	J476
Chef de cuisine	International	J618
Sous Chef (Dauerstelle 100 %)	Region Zürich/Schaffhausen	J344

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Indischer Spezialitätenkoch	International	J1518
Köche w/m	Region Bern	J1061
Sous Chef (m/w) in Jahresanstellung	Region Graubünden	J1520
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J565
Saucier und Commis	Tessin	J629
Commis de Cuisine - Luxushotel Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J633
Aktuell: Chef de partie	Region Zürich/Schaffhausen	J953
Aktuell: gelernte Köche für Temporäreinsätze	Region Zürich/Schaffhausen	J430
Koch oder Köchin für «front-cooking» Mo-Fr.	Region Basel	J449
Küchenchef	Region Basel	J450
Küchenchef	Region Bern	J418
Aktuell: Chef de partie m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J399
Chef Entremetier & Chef Saucier	Region Zürich/Schaffhausen	J444
Kreativer Jungkoch gesucht, der mit viel Liebe zum Detail seine Gäste verwöhnt	Region Zentralschweiz	J409
*Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J475
Pâtissier/iere	Region Mittelland (SOAG)	J479
Spezialitätenkoch thailändisches Restaurant Chill's	Region Graubünden	J1000
Küchenchef	Region Waadt/Unterwallis	J1056
Jungköche	Region Bern	J1007
Sous-Chef für thailändisches Spezialitätenrestaurant	Region Mittelland (SO, AG)	J481
Koch – Chef de partie	Region Bern	J485
Jungkoch / Commis de cuisine	Region Bern	J441
Küchenchef in bekanntes **** Businesshotel	Region Ostschweiz	J336
Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	J626
Sushi-Koch	Region Basel	J416
Commis de cuisine (nur CH)	Region Zentralschweiz	J394
Jungköchin/-köch, Chef de Partie	Region Zürich/Schaffhausen	J567
Jungkoch/-köchin	Region Bern	J1012
Chef de Partie - Saucier	Region Mittelland (SO, AG)	J1405
*Commis de Cuisine m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J473
*Chef de Partie m/w	Region Waadt/Unterwallis	J1081
Attr. Jahresstelle als Sous-chef in traditionsr. Hotel/Restaurant	Region Zentralschweiz	J403
Koch	Region Graubünden	J1087
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J411
1A - Chef de partie an den Bodensee	International	J402
Aufgestellte/r Servicefachangestellte/r nur CH	International	J397
Aufmerksame Servicemitarbeiter für den a la carte Service und Pensionsservice	Region Graubünden	J395
Servicefachangestellte/r für gepflegten Service - JEJ	Region Bern	J1042
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J1015
*Betriebsmitarbeiter auf Abruf - SOA	Region Basel	J1041
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO, AG)	J478
Restaurationsleiter / Front F&B	Region Ostschweiz	J335
Serviertochter	Region Mittelland (SO, AG)	J635
Aktiver Restaurantleiter m/w (CH)	International	J393
*F&B Assistant in Tagesbetrieb - MSI	Region Basel	J1038
*I. Maître d'hôtel	Region Bern	J472
Servicefachangestellte	Region Waadt/Unterwallis	J1057
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J1058
Servicefachmann	Region Ostschweiz	J564
*Betriebsassistent/in / Gastgeber	Region Bern	J1018
*Chef de partie - JEJ	Region Bern	J1035
Servicefachangestellte Flughafen Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J1003
Chef de Service - SOA	Region Basel	J1025
stellvertretender Betriebsleiter	Region Bern	J1023
1. Maître d'hôtel / Chef des Restaurants	Region Bern	J410
Servicefachangestellten Boulevard Café	Region Zürich/Schaffhausen	J457
Restauranteleiter (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J956
Service-Angestellte w/m	Region Bern	J1059
Leiter / Front mit administrativen Aufgaben	Region Zürich/Schaffhausen	J1406
Servicefachkraft m / w 100 %	International	J619
Servicepraktikant/in	Region Zürich/Schaffhausen	J454
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J456
Chef de service (Dauerstelle 100 %)	Region Zürich/Schaffhausen	J945
Restaurationsfachfrau/mann gelernt	Region Bern	J334
*Chef de Service m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J1082
Servicecmitarbeiter/in 80 bis 100 %	Region Zürich/Schaffhausen	J540
Chef de Service 100 %	Region Zürich/Schaffhausen	J1048
Chef de Service	Region Bern	J400
Chef de service (Dauerstelle 100 %)	Region Zürich/Schaffhausen	J1071
Servicemitarbeiter/in 60 %	Region Zürich/Schaffhausen	J541
Servicefachmitarbeiter/in Hotelfachfrau	Region Bern	J566
ServicemitarbeiterIn / Betriebsassistenten	Region Bern	J440
Servicemitarbeiter m	Region Zürich/Schaffhausen	J408
Chef de Service/Gastgeberin (GM/P)	Region Zürich/Schaffhausen	J442
Ab sofort: Servicefachangestellte m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J406
Servicefachkraft	Region Bern	J417
Service-TeamleiterIn / GastgeberIn	Region Basel	J448
Bar- Serviceangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J1086
Aufgeschlossene, junge Servicemitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J414

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kongress- und Seminarordinator	Region Zürich/Schaffhausen	J1008
Bardame für gepflegte Hotelbar	Region Ostschweiz	J337
TeilzeitmitarbeiterInn für den Barservice	Region Zürich/Schaffhausen	J1063
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Basel	J1021

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau/Hotelfachassistentin	Region Bern	J1010
Abteilungsleiterin Hauswirtschaft	Region Bern	J1016
Gouvernante mit Receptionsaufgaben	Region Bern	J1009

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facility Manager	Region Basel	J1040
Sommersaison in Spanien – Service und Küche	International	J634
Hauswirtschaft Kader Fachlehrerin	Region Graubünden	J1085
Allrounderin	Region Bern	J1060
Köche/Chef de partie Wallis	Region Basel	J404
Pizzaiolo	Region Bern	J1062

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B50	Administration / Buchhaltung	43	CH	per sofort	DIEIFI
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	IT	per sofort	DIIIE
B144	Barman oder chef de bar	36	IT	per sofort	IIDIEIFI
B92	Betriebsleiterassistent/Chef de Service/ Stv. Chef de Service/Stv. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	DIEIFI
B41	Chef de Partie	26	CH	per sofort	DI
B38	Chef de rang	46	IT	per sofort	IIDIEIFI
B27	Chef de rang	45	IT	per sofort	IIDIEIFI
B90	Chef de Réception	40	DE	per sofort	DIEIII
B157	Chef de Service/Betriebsassistent/Stv. GL.	31	DE	per sofort	DIES/RU
B142	Chef de Service, Gastgeber	42	AT	per sofort	DIEIFI
B30	Concierge (Empfang)	31	MA	per sofort	FIDIEI
B156	Direktion, Führungskraft, Réception, Tourismus, Reisebegleitung	55	CH	per sofort	DIFIEIISP
B7	Diverse	37	CH	per sofort	DIEIFI
B168	Eventmanagerin	25	CH	per sofort	DIFIEISP
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	per sofort	DIEIFI

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B104	Executive Chef		CH	per sofort	DIEI
B32	F&B, FO	41	IT	per sofort	IIDIEIFI
B24	Front Office Manager	31	IT	per sofort	IIDIDIFI
B55	Geschäftsführer/Assistant	42	CH	per sofort	DIEI
B154	Geschäftsführer, Betriebsleiter	41	CH	per sofort	DIFIEIP/SP
B17	Geschäftsführer, Betriebsleiter, Salesmanager, auch Stv	42	AT	per sofort	DIEIFI
B179	Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception	46	CH	per sofort	DIFIE
B23	Gouvernante, Housekeeping	42	CH	per sofort	DIEIFI
B165	Hoteldirektion/Geschäftsleitung/Management	53	CH	per sofort	DIFIE
B37	Hoteldirektion / Heimleitung / Consulting	52	CH	per sofort	DIFIEI
B29	Hotelfachmann	28	DE	per sofort	DIEIFI
B172	Kaufm. Angestellter / Reception	48	CH	per sofort	DIEIFI
B147	Kellnerin mit Inkasso	21	DE	per sofort	DIEIFI
B88	Kellner, Oberkellner	31	CH	per sofort	DIEIFI
B115	Koch / Küchenchef / Geschäftsführer	40	CH	per sofort	DIEI
B59	Kommunikation Redaktion	29	CH	per sofort	DIII
B124	Küchenchef	38	CH	per sofort	DIFIEI
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	DIEIFI
B137	Küchenchef	57	DE	per sofort	DIEIFI
B66	Küchenchef	41	CH	per sofort	DI
B47	Night-Auditor	50	CH	per sofort	DIEIFI
B105	Réceptionistin	31	CH	per sofort	DIEIFI
B160	Réception / Night-Audit Ablöse	48	CH	per sofort	DIFIE
B134	Reservierung	27	CH	per sofort	DIEIFI
B103	Restaurantfachfrau	—	CH	per sofort	DIEIFI
B60	Restaurantfachmann	41	DE	per sofort	DIEIFI
B5	Saisonsstelle	23	CH	per sofort	DIEIFI
B176	Service	—	FR	per sofort	DIFINE
B100	Serviceangestellte	40	DE	per sofort	DIEIFI
B108	Serviceangestellter / Chef de Rang oder Verkauf	25	PT	per sofort	DIDI
B64	Servicefachfrau	27	DE	per sofort	DIEI
B86	Servicefachfrau, Receptionistin	32	AT	per sofort	DIEIFI
B42	Servicemitarbeiter / Reservationsmitarbeiter	30	CH	per sofort	DIEIFI
B133	Sous Chef	41	DE	per sofort	DIEI
B145	Souschef oder Koch	54	DE	per sofort	DI
B81	Suche Stelle als Mitarbeiterin der Gastgewerbe	41	PT	per sofort	DIFIE
B12	Tourismusberaterin	26	DE	per sofort	DIEIFI
B95	Zimmermädchen	38	DE	per sofort	DI

1. Referenznummer - Numéro des candidats

4. Nationalität - Nationalité

2. Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

5. Eintrittsdatum - Date d'entrée

3. Alter - Age

6. Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Die Express-Stellenvermittlung wird durch hoteljob.ch abgelöst.

Als Stellensuchende können Sie sich einfach und kostenlos unter www.hoteljob.ch, dem neuen Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus registrieren und Ihr Bewerberprofil hinterlegen. Mit dem Zusatzvermerk «per sofort» ist für Arbeitgeber auf einen Blick klar, dass Sie per sofort einsatzbereit sind.



hoteljob.ch ist eine Dienstleistung der htr hotel revue.

Telefon 031 370 42 77

hoteljob.ch

Jura Tourisme

Watch Valley

SUISSE - SCHWEIZ - SVIZZERA - SWITZERLAND

Dans le cadre du programme national d'impulsion touristique «Enjoy Switzerland» initié conjointement par Suisse Tourisme et l'Aide Suisse aux Montagnards, Jura Tourisme recherche pour la région du Clos du Doubs son ou sa future:

chef-fe de projet

(engagement à 50% pour une durée déterminée de trois ans)

Vos missions: en étroite collaboration avec les partenaires régionaux, Suisse Tourisme, Jura Tourisme et l'Aide Suisse aux Montagnards, vous devrez renforcer et favoriser les coopérations entre les divers prestataires, inciter au développement de l'offre touristique et enfin améliorer la commercialisation des produits liés au tourisme afin qu'ils soient susceptibles de générer de la valeur ajoutée et de créer des emplois.

Vos tâches principales:

- Développement et lancement de divers concepts stratégiques et novateurs permettant de répondre aux missions susmentionnées
- Planification, conception et mise en œuvre des actions liées au projet
- Direction et coordination d'un comité de pilotage et de plusieurs groupes de travail opérationnels
- Planification et contrôle du budget et des délais
- Communication interne et externe au programme Enjoy

Exigences: de formation supérieure, vous êtes attiré(e) par le secteur touristique, économique et politique de notre région et disposez d'excellentes connaissances en management de projets, ainsi qu'en matière d'organisation. Vous possédez un sens aigu de la communication, de la médiation et des relations publiques et maîtrisez parfaitement la langue française (l'allemand serait un atout). Nous souhaitons trouver une personne visionnaire, enthousiaste, convaincante et prête à assumer le leadership de ce projet fondamental au développement touristique du Clos du Doubs.

Traitement: à définir

Entrée en fonction: 1^{er} juin 2009 ou date à convenir

Lieu de travail: commune du Clos du Doubs

Renseignements: peuvent être obtenus auprès de Monsieur Joël Bindit, Directeur adjoint, 032 420 47 74 ou joel.bindit@juratourisme.ch

Les candidatures, accompagnées des documents usuels, doivent être adressées jusqu'au mercredi 22 avril 2009 à: Jura Tourisme, siège cantonal, A l'att. de M. Joël Bindit, 6, place du 23-Juin, 2350 Saignelégier



cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un(e) responsable
de restaurant d'altitude

Aptitudes requises:

- CFC cuisinier(ère)
- Patente de cafetier-restaurateur un plus
- Expérience professionnelle et dans la conduite de personnel
- Autorité naturelle et sens des responsabilités
- Excellent contact avec les gens
- Bonnes connaissances de l'allemand et de l'anglais
- Motivation, dynamisme et esprit d'initiative

Nous offrons un travail varié et indépendant, un emploi en Valais, à la montagne, un système de management de qualité certifié ISO 9001 et 14001.

Vous vous reconnaîtrez dans ce profil?

Alors n'hésitez plus et envoyez votre dossier de candidature complet jusqu'au **19 avril 2009** à la direction de Télé-Nendaz SA, case postale 364, 1997 Haute-Nendaz. Renseignements auprès de F. Glassey, tél. 027 289 52 00 (direction@telenendaz.ch)

Stellengesuche

Ich, männlich, 61 Jahre, gelernter Möbelschreiner, suche neue Herausforderung im **Gastgewerbe**. Seit 2½ Jahren bekomme ich von einem Gastbetrieb die Möglichkeit, Erfahrungen in folgenden Bereichen zu sammeln: **Buffet, Kellnerchef, Getränkebestellungen, allg. Ordnung, Reinigung und Instandhaltung der Umgebung, zum Teil Service, Reparaturen im Hause.** Diese Erfahrungen möchte ich gerne einem interessierten Gastbetrieb in der ganzen Deutschschweiz zu 100% zur Verfügung stellen. Interessenten melden sich bitte unter Telefon 079 685 13 33.

Aus- und Weiterbildung

stellenrevue htr
marché d'emploi

Nr. 15 / 9. April 2009

GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSEGLEITEND.MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009

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

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

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO
Personal - Vertrag
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 5280
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

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

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

International



Hochschule Heilbronn
Technik • Wirtschaft • Informatik
Heilbronn University

Die Hochschule Heilbronn - Technik • Wirtschaft • Informatik - ist eine der führenden Tourismushochschulen Europas. Der Studiengang Tourismusbetriebswirtschaft wird als Bachelor und in einem internationalen Studienverbund als Master angeboten. Im Fachgebiet Hospitality Management ist eine

Professur (Bes.Gr. W2)
für Systemgastronomie
(Stiftungsprofessur der Stadt Heilbronn)

Kennziffer 043_P_TB

zum 01.09.2009 neu zu besetzen.

Die Professur soll unsere Lehre und Forschung in den Bereichen Betriebswirtschaft, Tourismus und Hospitality Management erweitern. Wir suchen eine Persönlichkeit mit Erfahrung im Bereich Systemgastronomie oder mit Kenntnissen und Erfahrungen aus verwandten Bereichen mit Berichtsrat und Interesse, sich in diesem Fachgebiet zu vertiefen. Zu den Aufgaben des/der Stelleninhabers/-in gehört die Entwicklung eines Lehr- und Forschungsangebots für dieses expandierende Fachgebiet und die Kooperation mit der Berufspraxis. Erwartet wird die Bereitschaft zur Übernahme von Grundlagenveranstaltungen im Studiengang Betriebswirtschaft und die Mitarbeit in der Selbstverwaltung der Hochschule.

Die Bereitschaft und die Fähigkeit Veranstaltungen in englischer Sprache abzuhalten wird vorausgesetzt.

Einstellungsvoraussetzungen:

- Abgeschlossenes Hochschulstudium,
- besondere Leistungen bei der Anwendung oder Entwicklung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden in einer mindestens fünfjährigen, einschlägigen Berufstätigkeit, von der mindestens drei Jahre außerhalb des Hochschulbereichs ausgeübt werden sollen müssen,
- pädagogische Eignung, die in der Regel durch Erfahrung in der Lehre oder Ausbildung nachzuweisen ist,
- besondere Befähigung zu wissenschaftlicher Arbeit, die in der Regel durch die Qualität einer Promotion nachgewiesen wird.

Bei Erfüllung der Voraussetzungen ist die Übernahme in das Beamtenthal auf Lebenszeit als Professorin (W2) in der Regel nach dreijähriger Bewährung im Beamtenverhältnis auf Probe möglich, falls das Lebensalter bei der Einstellung 50 Jahre nicht übersteigt.

Die Hochschule Heilbronn tritt für die Erhöhung des Professorinneneinkommens ein und fordert daher Frauen ausdrücklich zur Bewerbung auf. Schwerbehinderte werden bei gleicher Eignung bevorzugt berücksichtigt.



Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen werden innerhalb von vier Wochen erbeten per E-Mail/PDF an rektor@hs-heilbronn.de ansonsten an das Rektorat der Hochschule Heilbronn, Max-Planck-Str. 39, D-74081 Heilbronn.

Hoteldirektorin

gesucht und gefunden

htr stellenrevue –
der grösste Stellenmarkt
der Branche

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

Veränderungen
beginnen hierwww.jobs.htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSION

htr hotel revue stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelerrevue, 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 / Conseil à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-/Inseraten- / Service et annonces: Angela Di Renzo, Della Piscopo, Patrica Nobis Wyss

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

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50,-, 2 Wo. Fr. 70,-, 1 Mt. Fr. 100,- (pro Anzeige)
- 1 G2d bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere G2d kosten pro Auszug Fr. 30,-

Termine:

- Ausgabe
- Erschein
- Anzeigenchluss

Mo. 12.00 Uhr

Nr. 16/2009

16. 4. 2009

Nr. 17/2009

23. 4. 2009

Nr. 18/2009

30. 4. 2009

Nr. 19/2009

07. 4. 2009

04. 4. 2009

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

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

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