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

Band: - (2009)

Heft: 18

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: 09.12.2025

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

Stellengeweigen eine Gerard ei

htr hotel revue Nr. 18 / 30. April 2009



Hoteldirektorin gefunden

htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch





Inhalt/Sommaire Direktion/Kaderstellen Deutsche Schweiz International Stellengesuche Suisse romande Marché international

New Challenge

Luzern

Hotel & Gastro-Personalvermittlung

In verschiedene Betriebskonzepte im Grossraum Zürich suche ich Sie, gelernte/r Fachfrau/mann als Restaurant & Bankettleiter

(Ihr Hotelfachschulabschluss oder entspr. Werdegang in der Gastronomie, sowie 3-4 J Führungserfahrung geben Ihnen Sicherheit in der Teamleitung & als GastgeberIn im à la carte- und Bankettgeschäft, Idealalter bis 35J; Eintritt ca. August 2009)

STV-Gastgeberin Bar/Lounge
(Sie unterstützen die Betriebsleiterin und das junge, fröhliche Team in allen anfallenden Aufgaben. Hotelfachschulabschluss oder entspr. Werdegang Service/Bar;
Region Zürichsee)

1. Gouvernante (Business/Seminarhotel, mind. 3-4 J Führungserfahrung Etage & Lingerie; Eintritt ca. August 2009; Region ZH)

Sous-chef

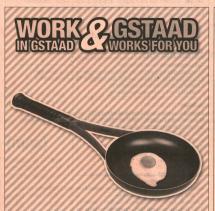
(Verschiedene Möglichkeiten, ob in einem Gourmet-Team, dynamischer Stadtbetrieb oder Seminar Hotellerie; je nach Berufs- und Führungserfahrung, kann die einen oder andere Stelle, Ihr nächster Challenge sein.)

Commis oder Demi-chef de Partie (Zürichsee & City; Ihr Flair und Ihre ersten Erfahrungen in der Frischküche sind gefragt; sofort und nV)

Servicefachfrau/mann (abgeschlossene Ausbildung im à la carte Service)

Interessiert und gespannt? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie mich an!

Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich Tel. 044/201 24 66 www.newchallenge.ch



Roger, Federer, hat hier Tennis gespielt. Und Emmylou Harris Gitarre. Jetzt suchen wir weitere Leute, die bei uns ihr Talent unter Beweis stellen. Im Job und in der Freizeit. Willkommen in Gstaad!

Lookfor the best hotel jobs:

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Gsell & Partner, eine in der internationalen Hotellerie in den Bereichen Flusskreuzfahrt, Consulting und Immobilie tätige Unternehmensgruppe mit über 500 Mitarbeitenden.

FACHFRAU/FACHMANN RECHNUNGSWESEN

(mit praktischer Erfahrung in der Hotellerie)

bereits im Rechnungswesen erste Erfahrungen gesammelt. Sie besitzen den Fachausweis für Finanz- und Rechnungswesen oder einen höheren Ausweis - oder Sie beabsichtigen. einen solchen in absehbarer Zeit zu erwerben

Analytisches Verständnis mit der gleichzeitigen Fähigkeit, Zusammenhänge und Abhängigkeiten rasch zu erkennen, strukturiertes Arbeiten, Flexibilität, Diskretion, Zuverlässigkeit und ein ausgeprägtes Dienstleistungsverhalten sind Voraus-setzungen für diese anspruchsvolle Tätigkeit. Eventuell sind Sie mit dem System Abacus vertraut oder sind bereit, es sich anzueignen. Sie sind eine jüngere, kommunikative und positiv eingestellte, unternehmerisch denkende und han-delnde Persönlichkeit, welche gerne im Team arbeitet und eine internationale Atmosphäre schätzt.

Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung (inklusive Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzadressen) an:

Urs Gsell, Brünigstrasse 20, CH-6005 Luzern Telefon +41 41 220 2000, Fax +41 41 220 2001 urs.gsell@gsellundpartner.ch · www.gsellundpartner.ch

HOTEL HOLIDAY THUN am Thunersee



Geschäftsführer Gerant

- Restaurant und Bar 120 Plätze
- Grosser Saal 100 Plätze
- Kleiner Saal 40 Plätze
- Kleiner Saal 30 Plätze
- Terrasse 100 Plätze
- 57 Doppelzimmer, 1 Suite
- Grosser Parkplatz

Eintritt: ab 01. Juli 2009

Bewerbungen sind zu richten an:



Kilchherr AG, Malerei-Gipserei Burgerstrasse 3, 3600 Thun 033 - 225 12 00

Zunfthaus ZuMetzgern Restaurant Hotel

Im Zentrum von der Altstadt Thun gut frequentiertes, historisches Restaurant mit innovativer, moderner Küche (Bio-Certifiziert nach Gout Mi-eux) und angeschlossenem kleinen Hotel

sucht ab ersten Juli 2009 oder nach Vereinbarung

GeschäftsführerIn (Restaurant und Hotel)

- Anforderungen:

 Diplom einer Schweizer Hotelfachschule
- Mehrjährige Berufserfahrung
 Gute Sprachkenntnisse (D, E, F event. Ita.)
 Grundkenntnisse einer natürlichen, biologischen Küche

Schriftliche Bewerbung an Untere Hauptgasse 2 • 3600 Thun Auf die Sommersaison 2009 (Mitte Juni bis Oktober) und die Wintersaison 2009/10 suchen wir noch qualifiziertes Personal für die Küche und den Service. Unsere Gruppe betreibt 2 Restaurants mit Bedienung und ein Selbstbedienungsrestaurant (mit Zimmer) im Gebiet «Weisse Arena Films-Laax-Falera».

Küchenchef/in (Alleinkoch/-köchin) Köche/-in Küchengehilfe/-in Rotisseur

Demandes d'emploi

Chef de Service Chef de Rang Kellner

Serviceangestellte Bitte senden Sie Ihre Bewerbungs-unterlagen an: Startgels AG, zu Handen U. Grand, Bergrestaurant Startgels, 7017 Films-Dorf, E-Mail: startgels@bluewin.ch Auskunfte: U. Grand, 0041 81 911 58 48 Fax 0041 81 936 72 13

www.spital-biel.ch

Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche medizinische Kompetenzzentrum der zweipsrachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Es bietet der gesamten Be-völkerung eine umfassende Versorgung in nahezu allen medizinischen Fachgebieten. Jedes Jahr schenken gegen 50000 Patientinnen und Patienten unseren 1400 Mitarbeitenden ihr Vertrauen. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastrono-mie suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbärung Sie als versierte/n

Leiter/in Küche (100%)

Unsere Stelle - Ihre Aufgaben

Unsere Stelle – Ihre Aufgaben Sie führen die Fachabteilung Verpflegung/Küche mit über 30 Mitarbeitenden fachlich und personell. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für den Einkauf F&B, die Angebotsgestaltung sowie die Produktion und Ausgabe von rund 1'100 Mahlzeiten täglich sowie weiteren Zusatzangeboten verantwortlich. Die enge Zusammenarbeit mit der Restauration und der Ernährungsberatung stellt sicher, dass Sie die unterschiedli-chen Kundenbedürfnisse erkennen und erfüllen können. Sie sind massgeblich am be-vorstehenden Umbau der Küche beteiligt – diese Herausförderung nehmen Sie an! Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und der Umgang mit Kennzahlen sind eine weitere wichtige Zutat für Ihr persönliches Erfolgs-Rezept

Ihre Fähigkeiten – unsere Anforderungen

Ihre Fähigkeiten – unsere Anforderungen Nach Ihrer Ausbildung als Ditäkoch/Disätköchin haben Sie die Weiterbildung zum eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter (m/w) erfolgreich absolviert. Sie haben be-reits mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion ge-sammelt. Ihr ganzheitliches Denken, Ihre Dienstleistungsorientierung und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen zudem über eine ausgeprägte Planungs-, Organisations- und Entscheidungsfähigkeit. Ihr Engagement und Ihre Mo-tivation, Ausserordentliches zu leisten, verleihen Ihrem Profil ausserdem den nötigen Pfiff. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit guten Kenntnissen der anderen Sprache.

Unsere ZusammenarbeitAls Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleistungsbereiches Hauswirtschaft und Gastronomie aktiv mit. Das Spitalzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur und Dietet Ihnen Anstellungsbedingungen nach Gesamtarbeitsvertrag, Im spitaleigenen Restaurant freuen sich viele Mitarbeitende auf Ihre ausgewogenen und abwechslungsreichen Köstlichkeiten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Krähenbühl, Leiterin Hauswirtschaft und Gastronomie, Tel. 032 324 23 42 oder andrea.kraehenbuehl@spital-biel.ch gerne zur Verfügung: Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte bis am 8. Mai 2009 an: Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach 1664, 2501 Biel, oder an: hr@szb-chb.ch







Herzlich willkommen!

Ab Sommersaison 2009 haben Sie die Möglichkeit, in unserem Hause die Stelle als

Küchenchef

zu übernehmen

Wir freuen uns auf einen Kaderangestellten, der saisonale Produkte kreativ Wit reuen uns auf einen Kaderangesteuten, die Salsoniee Floukte kende verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, innovative Ideen in den Bereichen Menü, à la carte und kalte/ warme Buffets, Kalkulation, Schulung und teamorientiertes Arbeiten sind für Sie Selbstverständlichkeit. Kurz: die Küche ist Ihre Leidenschaft, Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Idealalter: 28 bis 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen: Jahresstelle in 2-Saison-Betrieb. Sie geniessen grosse Selbständigkeit, stellen Ihr Team selber ein und zeichnen sich für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel La Margna, Familie Schweizer, 7500 St. Moritz Telefon 081 8366600, Fax 081 8366601 www.lamargna.ch E-Mail: info.lamargna@bluewin.ch



Dorfplatz 1 6370 Stans

www.engelstans.ch Tel. 041 619 10 10

Neue Herausforderung gesucht?

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung

Sous-Chef de cuisine

Sie sollten Freude am Beruf haben, vor Hektik nicht zurückschrecken und flexibel sein. Eine traditionsreiche und dennoch nicht alltägliche Umgebung wartet auf Siel

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf!

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abtei-lung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung

Diätkoch/Diätköchin mit Erfahrung

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese, Bei dieser Tätigkeit werden Sie vergleißeits auch am Wechpenende eingesetzt. regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

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

Unser Angebot

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

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schnielzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Andreas Heiniger, Leiter Diätküche, gerne zur Verfügung. Telefon 044 255 93 41. www.usz.ch



Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem Ristorante Da Ernesto in Luzern! Für diesen Betrieb suchen wir per sofort einen

Pizzaiolo

Sie haben ein Flair für die italienische Küche und konnten als Pizzaiolo bereits Erfahrungen sammeln. Sie sind bis 30 Jahre alt, sprechen Deutsch oder Italienisch und ergänzen unser Team mit Ihrer freundlichen Art.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunter



Ristorante Da Ernesto

NENDAZ

Animationsverantwortliche/r

WIF
Nendaz Tourisme hat die Aufgabe, eine touristische Region mit einem großen Wachstumspotential zu fördern und bekannt zu machen.
Wir suchen unsere/n zukünftige/n

Animationsverantwortliche/n

Tätigkeiten
Planung, Ausführung und Kontrolle der Animationen
Organisation von Veranstaltungen Planung, Ausführung und Kontrolle der Animationen Organisation von Veranstalltungen Erstellung des wöchentlichen Animationsprogramms in 3 Sprachen Koordination der Animationen mit den externen Tourismuspartnern Erstellen von Informationsbroschüren Mitarbeit in der Informationsabteilung

Ihr Profil
Abgeschlossene touristische Ausbildung (STF oder gleichwertig)
Muttersprache Deutsch oder Französisch und sehr gute Kenntnisse der
anderen Landessprache. Gute redaktionelle Fähigkeiten.
Sehr gute Englischkenntnisse
Erfahrung in der Tourismusbranche
Gute MS-Office Kenntnisse
Zuvorkommende und positive Einstellung
Sie sind ein Team-Player

Eintritt: Juli 2009 oder nach Vereinbarung

Schriftliche Bewerbung, mit Curriculum Vitae, Foto und Zertifikaten bis zum 10. Mei 2009 an folgende Adresse: Sébastien Epiney, Direktor von Nendaz Tourisme, 1997 Nendaz oder per Mail! direction@nendaz.ch

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

WHIKOFITHER ITT MITTERPUTIKE USES USESCIENCES

Das Hotel Astoris designed by Herizog & de Meuron verligt über 32 volt klümatisierte Hofelzimmer sowie iz licht-durchflutete Tagungsräume. Unsere Restaurnafs der Ertzfalasse beien Aussergewöhnliches im THAI-CARDEN zelebrieren wir eine mit is Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlichhalländische Küche. Eine frische clusine du Manche erwartet is ein Mestaurant
LATINO. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten italienischen Restaurant der Stadt, dem La CUCINA mit ze Punkten Gault
Millau. Die neu erweiterte Penthouse Bar ist der Treffpunkt Luzems für Clubbing
in der Happy Hour und die Ausgang-Drehschelbe für lebenslustiges und tanzfreudiges Publikum.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistent

für unseren lebhaften Hotelbetrieb. Sie sind 25-33 Jahre jung, eine F&B fahrene, frontorientierte und kommunikative Persönlichkeit. Sie arbeiten aktiv im Service mit und heifen in den Restaurants die Spitzer zu brechen, übernehmen den Dutydienst und vertreten die Direktion bei deren Abwesenheit.

Stv. Clubleitung Penthouse-Bar

Als junge, kontaktfreudige und frontorientierte Persönlichkeit verstehen Sie es der/die perfekte Gastgeberin zu sein. Sie sind verantwortlich für den operativen Betriebsablauf und vertreten die Clubleitung bei deren Abwesenheit.

Seminarfrontleiter

Die Organisation und Überwachung von Seminaren und Banketten sind Ihre Hauptaufgabe, sowie die Mitärbeiterplänung und deren Führung. Sie arbeiten aktiv an der Front mit und sind unser Gastgeber. Technisches Know-how bringen Sie mit.

Servicemitarbeiter/In

r unser neues Latino Bistro. Sie sind mit Herz uns Seele ein astgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und gute Drinks Vorzugsweise sprechen Sie Deutsch und Englisch.

Chef de Partie La Cucina

Sie führen mit ihrer engaglerten, voraus denkenden, speditiven und kreativen Art ihren Posten selbständig, tragen durch ihr fachtechnisches Können zur stän-digen Verbesserung unseres Angebetse bei und übertreffen die hohen Qualitäts-ansprüche unserer Gäste.

Nachtportier

Sie sind verantwortlich für den Empfangsbereich während der Nacht. Sie kennen sich ebenfalls mit dem Tagesgeschäft aus und haben idealerweise bereits Erfahrung in diesem Bereich gemacht. Sie sprechen Deutsch und Englisch, weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Thai-Spezialitätenkoch

für unser Restaurant Thai Garden (15 Punkte Gault Millau)

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir ihre schriftliche Bewerbung mit Foto Herr Jan Biderbost freut sich auf ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biderbost, jbiderbost@astoria-luzern.ch TEL+41 (0)41 226 88 22,FAX +41 (0)41 226 88 90 Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern www.astoria-luzern.ch



Wir suchen nicht nur eine strahlende Persönlichkeit, sondern eine Hotelsekretärin mit Berufserfahrung und Fachkenntnissen. Wenn Sie auch noch ganz "Fidelio" sind und etwas englisch oder französisch beherrschen, bieten wir Ihnen gerne die Chance sich in unserem modernen und gepflegten *** Ferien- und Sporthotel zu etablieren. Es erwartet Sie ein florierendes und gut organisiertes 55 Betten-Hotel mit diversen. Sälen und einer

1. Réceptionssekretärin Direktionsassistentin m/w

Direktionsant be k a n n t e n
Restauration. Werden Sie
Réception. Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung:
Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus
Besuchen Sie uns auf: www.beutler-hotels.ch

CHARTREUSE

Das Hotel Restaurant Chartreuse ist ein kleines Familiär geführtes Hotel am rechten Ufer des Thunersees.

Unser Haus verfügt über 14 Zimmer, eine Attikawohnung, ein Restaurant mit 80 Sitzplätzen und eine grosse Gartenterrasse.

Wir suchen auf den 1.Juni oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie

Sie bringen Erfahrung mit und möchten gerne in einem kleinen Team Arbeiten in einem lebhaften Betrieb und in einem angenehmen Klima

Servicefachangestellte

für unseren a la carte Service mit Erfahrung im Führen einer eigenen Station.

Für eine erste Kontaktaufnahme stehen Wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Rolf und Kati Geries Hotel Restaurant Chartreuse Staatsstrasse 142 3626 Hünibach www.chartreuse.ch 033 243 33 82 mail@chartreuse.ch



Arosa**** Golf- & Sporthotel
Unser gepflegtes 4*-Hotel mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants liegt auf einem Sonnenplateau inmitten des imposanten Alpenbergkranzes von Arosa.

Per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle für
eine langfristige Zusammenarbeit eine/n

eine langfristige Zusammenarbeit eine/n

ASSISTENT/IN F & B

WIR ERWARTEN VON INNER:
Hotelfachschul-Abschluss und Erfahrung auf dem Gebiet F&B. Sie
sind belastbar und sowohl an der Front wie auch im administrativen Bereich einsetzbar. Ein vielfältiger Tätigkeitsbereich macht Ihre
Arbeit spannend und abwechslungsreich und erfortert eine groset
Flexibilität. Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift.
Sie sind für den gesamten Getränke-Einkauf und Getränkeausgabe
verantwortlich, erfedigen Controlling-Aufgaben sowoil im F&B- wie auch im
administrativen Bereich, betreuen das Micros-Kassensystem, organisieran
Anlässe und Seminare und springen im Servicebereich ein, wo kot am Mann
ist. Daneben erfedigen Sie auch Zusatzaufgaben für die Direktion.

WIR BIETEN: Eine sehr abwechslungsreiche und interessante Aufgabe in einer Kaderposi-tion, ein motiviertes Team, gute Entlöhnung und zeitgemässe Arbeitsbedin-

gungen.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und geben ihnen auch gerne
telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.
Golf- & Sporthotel Hof Maran, Elisabeth und Walter Gaberthüel, Direktion
7905 Arosa, Teleno 181 378 51 51, Fax 081 378 51 00
E-Mail: hotel@hofmaran.ch / Web-Site: www.hofmaran.ch







Auf 1. Juni 09 gesucht:

Réceptionsmitarbeiterin (50% - mit Option auf grösseres Pensum)

Wir sind:

- 2**-Stadthotel, vierzig Zimmer, nur mit Früh-stück, ein kleines, leb-haftes Frauenteam mit viel Qualitätsbewusst-sein!
- Ausbildung und
 Erfahrung an der
 Hotelréception
 Kompetenz und Freude
- im Umgang mit Gästen gepflegte Erscheinung und gute Umgangs-formen
- formen Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift

Frau Brigitt Raemy freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen! Hotel Isola Bern, Niesenweg 10, 3012 Bern, Tel. 031 3021711 www.isola-bern.ch



Für unseren 31-Zimmer-Familienbetrieb suchen wir ab Mitte Juni 09 oder nach Vereinbarung eine motivierte und **erfahrene** Fachperson für unsere

Réception

Deutsch, Englisch und Französisch sollten für Sie kein Problem sein. Möchten Sie uns helfen, unsere Gäste erfolgreich zu verwöhnen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Relais du Silence – Silencehotel HOTEL BRISTOL*** CH-3715 ADELBODEN Rita und Heinz Johner Tel. 033 673 14 81

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

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

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

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job



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





Service fachangestelltelr m/w als Austrilie 50-80%

Geschäftsleitung Landgasthof Lueg, Lueg 535, CH-3413 Kaltack Telefon +41 (0)34 435 18 81, info@lueg.ch, www.lueg.ch

WALDHAUS AMSEE ST. MORRITZ

Sie suchen eine neue Herausforderung – Die etwas andere Stelle in familiärer Atmosphäre? Wir suchen

Rezeptionist/in

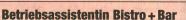
in Jahresstelle

Sie sind motiviert und belastbar, haben Freude am Umgang mit Menschen und bringen etwas Berufserfahrung in der Hotellerie mit.

Neben Deutsch und Italienisch können Sie sich in Englisch und Französisch verständigen.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Tätig-keit in einem jungen Team sowie geregelte Freitage.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.
Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an
Frau Marien Pünchera, Tel. 081 836 60 00
Hotel Waldhaus am Se
Via Dim Lej 6
7500 St. Moritz



Unser Trend-Lokal auf der Wiese sucht Unterstützung. Mit Ihren Unser irend-Loxai auf der wisse such officiations, auf gastronomischen Kenntnissen verstehen Sie es, die Gäste mit Freude zu verwöhnen und gleichzeitig wirtschaftlich zu handeln. Sie gewährleisten die Qualität im Service sowie die Verfügbarkeit der Ware. Sie prüfen die Einhaltung der Gesundheits- und Hygienevorschriften. Sie tragen gerne Verantwortung und packen selber aktiv in der Küche und im Service an. Interessiert? Wir freuen uns über ihre vollständige schriftliche Bewerbung:



Trachsel Küche + Wohnen AG, VIVA Bistro+ Bar, Goffers
3088 Rüeggisberg
www.imviva.ch /
BISTRO+ BAR
Brigitte Muheim, 079 4182329

Genuss ist Lebenskunst

und die Kunst des Verkaufens ist, diesen Genuss zu vermitteln! Wir sind seit mehr als 20 Jahren Lieferant für die professionelle Küche in der gehobenen Gastronomie

Zur Verstärkung unserer Verkaufsmannschaft suchen wir einen initiativen

Kundenberater Gastronomie (m/w)

Ihre Aufgaben: Sie beraten und betreuen Ihre Kunden (Restaurant, Hotels, Catering-Betriebe etc.) und erarbeiten die bestmöglichsten Lösungen für deren Bedürfnisse. Sie sorgen für einen erfolgreichen Verkaufsabschluss und akquirieren neue Kunden im für uns neuen Verkaufsgebiet Zürich.

Sie haben: eine Affinität zu hochwertigen Frischprodukten und deren Weiterverarbeitung. Als Koch, Chef de Service etc. sind Sie mit der gehobenen Gastronomie vertraut und wissen, was den Gästen schmeckt. Ein hohes Mass an Energie und Durchsetzungsvermögen erleichtern Ihnen die Aufgabe. Wenn Sie noch Freude am Umgang mit Menschen, haben ist Ihnen der Erfolg sicher. Sie sprechen die Sprache der Küchenchefs (D/F) und beherrschen den Umgang mit MS-Office.

Sie erhalten: einen Arbeitgeber, der Profi ist auf seinem Gebiet und weiss, wovon er spricht. Ein starkes Team und die für diese Aufgabe nötigen Werkzeuge sowie die Freiheit zum selbstständigen Handeln. Laufende fachliche Weiterbildung und Schulungen gehören zum Standard.

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freuen wir uns und sichern Ihnen 100%-ige Diskretion und eine professionelle Betreuung zu.

Fideco AG Herr Dominique Egli Länggasse 11 CH-3280 Murten Tel. +41 26 678 60 00 Fax +41 26 678 60 90 www.fideco.ch



La source du bou goût.



Das Haus mit Ambiance im Zentrum der historischen Stadt Chur

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

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir nach Vereinbarung oder per sofort folgende Mitarbeiter

Chef de Partie Tournant Chef Gardemanger

Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Malixerstrasse 1 CH-7000 Chur Tel. 081 252 33 98 www.zollhaus-chur.ch



RESTAURANT MANAGER

für "Neu Eröffnung"- einige Jahre Erfahrungen als
Restaurant Manager in "Top" Betrieb, deutschsprachig, Organisations- & Führungstalent, kreativ und kommunikativ

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

Wir sorgen für **Nachwuchs**

htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch



Wir, ein Fischspezialitäten-Restaurant am Vierwaldstättersee, suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang (Restaurationsfachfrau) (w)

Sie verfügen über eine abgeschlosse-ne Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten und Ihre Kreativität in einem aus-gezeichneten Betrieb einbringen.

Dann freuen wir uns auf Ihr Telefon und Ihre schriftliche Bewerbung unter Restaurant Lerche Meggen

Lerchenplatz 6045 Meggen Tel. 041 377 23 03

Altersheim der Gemeinde Horgen

Unser Altersheim mit Platz für rund 80 Gäste, an schönstel Aussichtslage und mit Blick auf den Zürichsee, bietet Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz.

Für den vielseitigen Bereich Hotellerje suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n ausgebildete/n, motivierte/n, gut Schweizerdeutschsprechende/n

Hotelfachfrau/Hotelfachmann

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Mitarbeit und -verantwortung in der Lingerie, Cafeteria und Servicedienste
- Reinigung der Gästezimmer Mithilfe bei Spezialanlässen

Es erwartet Sie:

ein junges, motiviertes und kompetentes Team eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit attraktiven Arbeitsbedingungen

Konnten wir Ihr Interesse für diese Stelle wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau Nicole Schmid, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder Herr Robert Zwahlen, Heimleiter (Telefon 044 718 11 00).

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Altersheim der Gemeinde Horgen, Tödistrasse 20, 8810 Horgen E-Mail: altersheim@horgen.ch

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Ihr Treffpunkt am See.

Das Kongresshaus Zürich ist ein vielseitiges Gastronomie-unternehmen in der City. 13 Säle unterschiedlichster Grösse (10–1700 Pers.) bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie ein Nightlife Club und eine Disco ergänzen das Angebot.

Für die operative Leitung des Restaurants «Brasserie Metropol» suchen wir nach Vereinbarung einen versierten

• Chef de Service (m/w)

In dieser Position sind Sie zuständig für den reibungslosen Ablauf im Restaurant. Als organisierte Führungskraft übernehmen Sie die Leitung eines eingespielten Taams. Sie führen himen schulen die Mitarbeiter mit Fach- und Sozialkompetenz, aber auch mit Durchsetzungsvermögen und Fingerspitzen-gefühl. Dies erfordert Erfahrung in einer ähnlichen Position. Wenn Sie sich für diese spannende Herausforderung interessieren, dann senden Sie uns Ihre schriftliche/elektroni-sche Bewerbung mit Foto.

Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG Frau Sandra Stanek, Personalleiterin Gotthardstr. 5, Postfach 2523 8022 Zürich Telefon 044 206 36 36

HOTEL CHESA RANDOLINA

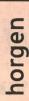
Würden Sie gerne in der sehr persönlichen Atmosphäre unseres gepflegten und renommierten Hotels mitwirken und mit Ihrem Einsatz und Ihrer Begelsterung zum Erfolg unseres Untermens beitragen? Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Juni 2009 folgenden erfahrenen, selbständigen Mitarbeiter.

Chef de partie/Sous-Chef (m/w)

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeiten, sehr gute Bezahlung und ein möbliertes Studio.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind und Freude am Umpang mit frischen, lokalen Produkten (Mit-glied von Goüt-Mieux), haben, senden Sie uns bitte Ihre voll-ständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu oder rufen Sie uns einfach an:

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina 7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 8385454 E-Mail: hotel@randolina.ch Internet: www.randolina.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!

Patissier/Patissière in Tagesbetrieb – MSI

Bäcker-Konditor/in 100% – MSI

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Position, Arbeitgeber	Ort 110 Jan 3 18-llej	ob-Code
Conference & Event Sales Manager	Region Graubünden	J203
Stv. Geschäftsführer m/w	Region Zentralschweiz	J190
Operations Manager (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J202
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO, AG)	J193
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO, AG)	J189
Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT	ALTO ALL	F 7
Position, Arbeitgeber	Ort Heraustorgerung 170	ob-Cod
Personalassistent/in Teilzeit 40%	Region Zürich/Schaffhausen	J189
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J168
Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J168
Personalchefin	Region Zürich/Schaffhausen	J185
Reiseleitung/Tourismus	Cincinstances is during	
Position, Arbeitgeber	Ottellona ni mola ala namos J	ob-Cod
Dienstleister/in (100%)	Region Bern	J190
asstrunomiscopp tet arm sean verstehen Sie es, die Gaste i	ame, abwechstungsreiche Tätig	
Réception/Front Office		
Position, Arbeitgeber / emeg napsil eld vilaliminas que herovie	Ura. Tel. 051 8365000 trO	ob-Cod
unge Receptionisting of the partial and the marines works and as news	Region Zentralschweiz	J204
Receptionistin mit dem besonderen Flair für die Individuelle Gästebetreuung	Tessin	J202
Empfangschef/in in Tagesstelle – MSI	Region Basel	J196
	Region Bern	J203
Receptionistin / Receptionist – Jahresstelle in Merligen-Interlaken		J190
Receptionistin / Receptionist – Jahresstelle in Merligen-Interlaken Chef de Réception	Region Bern	1130

Food & Beverage		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant/Bar Manager	International	J1957
BetriebsassistentIn	Region Zürich/Schaffhaus	en J1948
Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J1956
els de	eiglos Jahre Erfahrung	Salar Barreton
Küche		
Position, Arbeitgeber	Organisation & Führung	Job-Code
Diätkoch	Issimummo Region Bern	J2052
Stv. Betriebsleiter/-in Personalrestaurant	Region Zürich/Schaffhaus	en J2068
Koch (m oder w)	Region Zürich/Schaffhaus	en J1902
Chef de Partie – Anfangs-Souschef	Region Bern	J1960
Einen Gastgeber/Koch oder eine Gastgeberin/Koch	Region Bern	J1968
Jungkoch	Region Bern	J1857
Küchenchef (m/w)	Region Bern	J1684
executive Sous Chef	Region Zentralschweiz	J1856
Leiter/in Küche (100%)	Region Bern	J2030
Chef de Partie m/w für Restaurant La Cucina – Luzern	Region Zentralschweiz	J2035
Chef de cuisine h/f (100%) (1016) (1016) (1016)	Region Bern	J2031
Küchenchef us anumiw neuert nosd	Region Basel	9 hm el J2032
Chef de partie & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO, AG)	J1683

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte für Neueröffnung	Region Bern	J1936
Servicefachangestellter	Region Bern	J2034
Servicemitarbeiter/in, Commis de Rang – Jahresstelle	Region Zürich/Schaffhausen	J2036
Stellvertretende Chef de Service 80%	Region Zürich/Schaffhausen	J1682
Chef de Service	Tessin	J1961
Hotelfachmann/frau	Region Oberwallis	J1943
RestaurantleiterIn / Chef de Service	Region Mittelland (SO, AG)	J1945
Servicefachangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J1950
Servicefachangestellte (CH)	Region Zentralschweiz	J2067
Servicefachangestellte/r – MSI	Region Zürich/Schaffhausen	J1941
Servicemitarbeiter/in - MSI	Region Zürich/Schaffhausen	J1940
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zentralschweiz	J2056
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J2028
Servicefachangestellte für Trendlokal	Region Zürich/ Schaffhausen	J1938

Region Basel

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in - MSI	Region Basel	J1967
Leiter/in Gastronomie und Restauration – MSI	Region Basel	J1959

Lehrstellen/Praktikum		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Providence of the second secon	Danier Combinator	704

	n, Arbeitgeber blick, mal Wir suchen dringend Verstärkung per sofort		Ort Region	Ostschweiz	Job-Cod J203
Exp	ress Stellengesuche				
1	2 do niweuld@iotend: Page 1	3	4	5	6
3170	administrativer Bereich / Front Office	31	I	per sofort	D I E ETWAS F
3228	Barman/Barkeeper/Chef de Bar	53	CH	per sofort	Dern, fel Dajd
3212	chef de partie	26	ch	per sofort	DIFIE
21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D I E
218	flexibel	26	CH	per sofort	D F E SPANISCH
209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
227	Gf&Assistent/Betriebsleiter&Assistent/Restaurantleiter	39	DE	per sofort	D F E
23	Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	42	CH	per sofort	D F I E SPANISCH
229	Hausdameassistentin	33	HU	per sofort	D UNGARISCH
202	Koch oder F/B	45	CH	per sofort	D F E
22	Küchenchef 198-008 IIW Interfittiev 52 8800003	42	CH	per sofort	DIFILE
140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	DIE
157	Restaurantleiter/Betriebsassistent/Stv.Geschäftsführer	31	D	per sofort	D E S, RU
196	Service neversity nemerical and service	37	SK	per sofort	D E SLOWAKISCH
224	Service, Chef de Service	47	D	per sofort	DIE
207	Servicefachangestellte	40	NL	per sofort	DEHOLLANDISCI

Stand per 27.04.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein,

aktuell – wo Meinungen gemacht werden 10 Wochen lang für CHF 25.00

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

J2051

J1951

htr hotel revue

Suisse romande



GoldenPass Services regroupe d'importants prestataires de transports publics et d'offres touristiques reliant la Riviera Vaudoise à l'Oberland Bernois.

Nous engageons pour l'exploitation des Restaurants des Ro-chers-de Naye ainsi que du Restaurant des Pléiades pour la saison d'été 2009 (juin-octobre)

des serveuses/serveurs aides de cuisine/plongeurs

capables de travailler de façon compétente, indépendante et ayant des connaissances en français. Les personnes recherchées doivent être dynamiques, motivées, avoir une bonne présentation et être dotées d'un esprit d'équipe. Elles auront la possibilité de dormir sur place.

Atteignables en train à crémaillère depuis Blonay pour le Res-taurant des Pléiades, depuis Montreux pour le Restaurant des Rochers-de-Naye, ils offrent un cadre alpin intéressant.

N'hésitez pas à demander des renseignements complémen-taires et/ou à faire parvenir votre dossier de candidature avec photo et certificats de travail à

GoldenPass Services, Monsieur T. Milt (079 410 51 49), case postale 1426, 1820 Montreux 1.



Nr. 18 / 30. April 2009

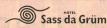
HOTEL ROYAL

Nous cherchons pour notre Brigade de Cuisine Eté 2009 et hiver 2009/2010

1 Chef de Cuisine 1 Chef de Partie 1 Commis de Cuisine

Pour notre clientèle exigeante, nous demandons des bonnes connaissances Culinaires

Veuillez envoyer votre C.V. à l'attention de la Direction de l'Hôtel Royal, case postale n°65, 3963 Crans-Montana 2 ou par e-mail: info@hotel-royal.ch Tél. 027 485 95 95



Hotel Sass da Grüm «Unique» Gabriella Mettler und Stefan Büschi 6575 San Nazzaro Tel. 091 7852171

Design, Esskultur, Service, Qualität, Sonne, Lifestyle und immer wieder eine Überraschung ...



7 frische Zutaten

für das neue Lifestylerestaurant Seven Asia im Herzen von Ascona.

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen? Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte Personen mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

- Japanischer Koch, Spezialist für Teppanyaki (m/w)
- Chef de Partie, Spezialist für Thai-Küche (m/w)
- Commis de Cuisine (m/w, D oder I)
- Hilfskoch (m/w, D oder I)
- Office-Mitarbeiter Küche (m/w, D oder I)
- Restaurationsleiter (m/w, D/I)
- Service Mitarbeiter (m/w, D/I) - Service Praktikanten (m/w, D/I)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online-)

Bewerbung mit Foto. (Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Breuer & Co.

rsonalbüro (personal@seven-ascona.ch)



ways to be different

ristoranti bar lounge · piazza CH-6612 ascona Tel +41 (0)91 780 77 77 · www.seven-ascona.ch

www.hopital-bienne.ch

Le Centre hospitalier Bienne est le centre de compétences médicales public de la région bilingue Bienne-Seeland-Sud du Jura bernois. A ce titre, il offre à l'ensemble de la population des soins complets dans pratiquement toutes les branches médicales pspécialisées. Chaque année, près de 50000 patients font confiance à nos 1400 colla-borateurs. Pour assurer une restauration hospitalière exigeante et diversifiée, nous cherchons à engager dès le 1^{er} août 2009, ou dans un délai à convenir, notre nouveau

Chef de cuisine h/f (100 %)

Notre poste – vos missions Vous prenez la responsabilité du service de restauration/cuisine qui compte plus de 30 collaborateurs et en assurez la gestion, tant du point de vue professionnel que personnel. Avec votre équipe, vous êtes responsable de l'approvisionnement F&B, de l'élaboration de l'offre ainsi que de la préparation et de la distribution, chaque jour, de quelques 1100 repas et autres mets. L'étroite collaboration avec la restauration et le service de conseil diététique permet de mieux cerner et de satisfiaire les différents besoins de nos clients. Vous participez étroitement aux travaux imminents de trans-formation de la cuisine – et vous relevez très volontiers ce défi! Des connaissances en gestion d'entreprise et une habileté à manier correctement les chiffres sont les ingrédients essentiels de votre succès personnel

Vos compétences – nos attentes Après avoir achevé une formation de cuisinier/ère en diététique, vous avez poursuivi votre formation de base par l'obtention du diplôme fédéral de chef de cuisine/responsable de production (hff). Vous jouissez d'une solide expérience professionnelle, également en matière de conduite du personnel, acquise dans une fonction similaire. Votre vision globale, votre sens aigu des prestations de service et de la qualité font de vous un collaborateur hors pair. En outre, vous bénéficiez d'excellentes aptitudes à planifier, organiser et décider. Votre engagement et votre motivation à fournir des prestations exceptionnelles parachèvent votre profil, lui procurant ainsi le pep nécessaire. Vous êtes de langue maternelle française ou allemande, avec de bonnes

Notre collaboration

développer les prestations de service dans le domaine de l'intendance et de la restauration. Le Centre hospitalier bénéficie d'une infrastructure moderne et offre des l'ation. Le centre inopitaillet deliente et une ministructure moderne et onte des conditions de travail basées sur une convention collective de travail. Dans le restau-rant de l'hôpital, de très nombreux collaborateurs se réjouissent de pouvoir savourer une délicieuse cuisine saine, équilibrée et diversifiée.

Mme Andrea Krähenbühl, responsable Intendance et Restauration, se tient volontiers à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, tél. 032 324 23 42 ou andrea.kraehenbuehl@spital-biel.ch. Merci d'envoyer votre dossier de candidature complet jusqu'au 8 mai 2009 à : Centre hospitalier Bienne SA, Ressources Humaines, case postale 1664, 2501 Bienne ou à: hr@szb-chb.ch

> Spitalzentrum Centre hospitalier Biel-Bienne



Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

www.gastronet.ch

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



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

Stellengesuche

Suche ab August/September 2009 oder nach Vereinbarung Stelle als

Empfangssekretär oder Direktionsassistent

in Saison oder Jahresstellung. Bin 23 Jahre, gepflegte, ordentliche Erscheinung. Nach dem Abitur absolvierte ich ein dreijähriges Studium zum Hotelökonom an der Steigen-berger Akademie Bad Reichenhall, u.a. mit halbjährigem Praktikum in einem Firstclass-Hotel in Indien. Englisch und Spanisch in Wort und Schrift. Bin sehr zuverlässig und ein-satzbereit. Zuschriften erbeten an:

Jacob Heinz, Baderstrasse 5, 83435 Bad Reichenhall, Handy 0173 375 94 96,

E-Mail: jacob.heinz@gmx.net

Als JUNGKOCH/KOCH nach KANADA

Gesucht für unser Schweizer Restaurant im nördlichen Ontario

International

Jüngkoch/koch Bist du zwischen 20 und 30 Jahre alt und Schweizer Staatsbürger? Hast du eine abgeschlossene Kochlehre und hast einen Fahrausweis? Dann melde dich bitte mit deinen Unterlagen und Foto per E-Mail bei info@ahmiclakeresort.com

Demandes d'emploi

Directeur d'hôtel

homme de terrain, excellent commercial, bon leader, cherche emploi dès mai. flori.jp@gmail.com

39-jährige qualitätsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit Herz und Hand

mit Herz und Hand
sucht
das besondere Kulturhaus, Wohlfühlhotel oder Gesundheitshotel mit Seminar- oder Bankettmöglichkeiten, wo die ehrliche,
herzliche und verbindliche Dienstleistung von Mensch zu.
Mensch im Zentrum steht.
Als kompetente Ansprechperson für den Gast und dessen
individuelle Bedürfnisse will ich zur Wertschöpfung beitragen.
Als Coach für Lemende und Mitarbeitende arbeite ich
wertschätzend und begleitend. Mit meiner Professionalität will
ich Bestehendes würdigen und Neues ermöglichen.
Mein Erfolassusweis in führenden Häusern der Schweiz in den

Mein Bestehendes wurdigen und Neues antoglichen.
Mein Erfolgsausweis in führenden Häusern der Schweiz in den
Bereichen Food & Beverage, Restauration, Bankette –
bei Neueröffnungen und Weiterführungen – weisen mich als
Gastgeberpersönlichkeit mit hoher Dienstleistungsorientierung
aus. Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch.
Konkrete Angebote bitte unter Chiffre 2223-1267 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Jungkoch

sucht eine Jahresstelle auf 1. Mai oder nach Vereinbarung (Deutschschweiz).

Ruoss Daniel, Hotel Hulftegg Tel. 079 427 41 55

Erfahrenes, topmotiviertes, flexibles

Hotelier-Paar

sucht anspruchsvolle Aufgabe, evtl. Sanierung, interimistische Geschäftsführung zwischen zwei Generationen o. ä. (ganze Deutschschweiz).

Zuschriften unter Chiffre 2179-1238 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Werte Kadermitarbeiter/innen

Holiday Service die Notadresse für Ferienvertretungen, Abwesenheit durch Unfälle, Krankheit und Militär.

Infolge Neuanpassungen haben sich neue freie Daten ergeben für Mai und Juni 2009!

Anfragen unter Tel. 079 358 53 38, Harald Zoske.

(Infos täglich bis 21 Uhr inkl. Wochenende!!)

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Le marcne de l'emptot pour l'noteurene, la restauration, le tourisme et les toisis Herausgeber / Editeur hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23 Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition Barbara Koing Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Della Piscopo, Patricia Nobs Wyss E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

E-Malt: inserate@ntt.cn / www.jobs.ntt.cn
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page:
- Direktion / Direction
- Raderangebote / annonces cadres / Tourismus
- Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi:
- Stellenangebote / Offres d'emploi:
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tile (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:

- Ausgabe - Anzeigenschluss

Nr. 19/2009

4 5 2009

Nr. 20/2009 14. 5. 2009

11. 5. 2009

Nr. 21/2009

20.5.2009

28. 5. 2009

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

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

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