

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2009)

**Heft:** 21

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

**Autor:** [s.n.]

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.01.2026

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

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 21 / 20. Mai 2009



Häsch gnueg vom Chef?  
Den chum zu eus!

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

## New Challenge Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesenen Hotel- und Gastronomie-Betrieben.

Gabriela Weber

Telefon 044/201 24 66

Seestrasse 160, 8002 Zürich  
gabriela.weber@newchallenge.ch

[www.newchallenge.ch](http://www.newchallenge.ch)

OPENING SOON:  
MY STOP. YOUR STOP INBETWEEN



Am 13. November 2009 laufen wir vom Stapel und eröffnen unseren zweiten My Stop zwischen Affoltern a. Albis und Obfelden im Knonaueramt. Unsere Gäste begeistern wir mit einem innovativen Food Corner, 17- und 24 Stunden Coffee Bars und modern gestalteten Tankstellen-Shops. Im Laden- und Restaurantgeschoss finden Sie zehn ausgesuchte Detailhandelsgeschäfte, von der Holzenbäckerei und der Kaffeerösterei bis zum Kleider- oder CD-Anbieter. Smokers-Lounge und Billiard-Center sind für unsere Gäste mit an Bord.

Der Gast steht für Sie im Mittelpunkt und Sie sind bereit täglich neue Herausforderungen und Veränderungen anzunehmen! Dann sind Sie einer unserer zukünftigen Crew Member.

Wir suchen:

für unsere Coffee Corners

Chef Barista m/w

Barista und solche die es werden möchten m/w

für unsere Mediterranean and Vegetarian Islands

Professionals Mediterranean and

Vegetarian Kitchen m/f

Team Members Restaurant m/f

für unsere Thai-Island

Asian-Cooks (Thai's preferred) m/f

für unsere Shops

Shop Manager m/f

Shiftleaders m/f

Team Players Shop m/f

für unseren Back-Office Bereich

Leiter Haustechnik und Unterhalt m/w

Stv. Leiter Haustechnik und Unterhalt m/w

Team Members Back-Office m/f

Haben Sie Lust beim Stappellauf von My Stop Knonaueramt an Bord zu sein? Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und mit einem Bild Ihres besten Lächelns.

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)  
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz  
Le principal marché de l'emploi de la branche  
Annoncez am Do. 4. Juni 2009  
erscheint am Fr. 29. 5. 09, 8.00 Uhr  
Anzeigenschluss: Fr. 29. 5. 09, 8.00 Uhr

## Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	6
Demandes d'emploi	6

Golfclub Heidental  
4655 Stüsslingen  
Tel. ++41 62 285 80 90  
Fax ++41 62 285 80 91  
info@golfheidental.ch  
[www.golfheidental.ch](http://www.golfheidental.ch)



Wir suchen auf Februar 2010 eine/n

## kreative/n Pächter/in

welche/r mit Herzblut, Innovation, Engagement und möglicher Freude am Golfsport die Mitglieder- und Gästebedürfnisse aufnimmt und mit ihrer/ seiner Gastronomieerfahrung und Kompetenz entsprechend erwidert.

Wir sind:

- ein aufstrebender Golfclub mit mehr als 750 aktiven Mitgliedern und reger Platzbenutzung, mit vielen Turnieren und entsprechenden Apéros und Banketten
- modernes, öffentliches Club-Restaurant mit zeitgemässer Infrastruktur
- seit 10 Jahren ein etablierter Gastronomiebetrieb

Unsere Gastronomie umfasst:

- ein Restaurant mit ca. 130 Sitzplätzen
- eine Bar mit 10 Sitzplätzen
- eine Terrasse mit ca. 120 Sitzplätzen

Sind Sie bereit, diese Herausforderung anzunehmen und uns mit Ihren Ideen und Inspirationen zu begeistern, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme in Form einer Bewerbung und einem Augenschein vor Ort.

Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns ab 01. Juli 2009 im Auftrag geführte

## Gastronomie der Universität Bern

Gesellschaftsstrasse 2, 3012 Bern

suchen wir per 01. August 2009 einen

## Küchenchef und Produktionsleiter

Ihr Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Führung und Organisation des Küchenbereichs mit bis zu 1000 Menüs pro Tag. Zudem sind Sie für die Angebotsplanung sowie die Kalkulationen zuständig. Weiter gehört auch das Einhalten der gegebenen Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien, das Erstellen der Einsatz- sowie Hygienepläne, die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, das Bestell- und Inventarmanagement, die Warenbewirtschaftung, die Catering- und Eventangebotsplanung sowie allgemeine administrative Aufgaben zu Ihren Aufgaben.

Ich Profil: Wir suchen einen Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie Qualitätsbewusstsein und einem Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot. Zudem bringen Sie bereits Erfahrung im Cook and Chill-Verfahren mit, verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und sind ein zielorientierter Organisator. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 8.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

## ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**Herzlich willkommen!**

Ab Juli 2009 suchen wir für unseren Gasthof in der Luzerner Landschaft einen

**Küchenchef**

der mit grosser Leidenschaft und Freude seiner Arbeit nachgeht.

Wir freuen uns auf eine kreative Persönlichkeit, welche unsere Gäste jeden Tag wieder aufs Neue überrascht. Ihre Qualität sowie Ihre innovativen Ideen bringen Sie in den Bereichen Menü, à la carte, kalte/warme Buffets, Kalkulation und Schulung erfolgreich mit ein. Ihr Idealalter liegt vorzugsweise zwischen 28 und 40 Jahren.

**Wir bieten Ihnen:**

Sie geniessen eine grosse Selbständigkeit und sind für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre2434-1362 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**HESSEr**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

**Wer kann per sofort  
für ein 4-Sterne-Hotel auf Mallorca  
die Direktion bis Ende Saison  
übernehmen?**

Wenn Sie unser Angebot interessiert, erwarten  
wir gerne Ihre Bewerbung.

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 1557 – 079 422 37 24, Fax 055 410 41 06  
hesser@bluewin.ch

244-1362

**Restaurant de l'Aigle Noir**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant mit historischen Sälen per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte/n

**Servicefach-  
angestellte/-n**

Sonntag und Montag frei  
Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen die zukünftigen Arbeitsplätze vorstellen können  
D.+ S. Frauendiener Rest. De l'Aigle Noir  
Rue des Alpes 10 1700 Fribourg  
Tel. 026 322 49 77  
E-Mail:  
restaurant@aiglenoir.ch/bluewin.ch  
www.aiglenoir.ch

246-1341

**Hotel Seeburg Luzern**

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.  
Lust, neue Wege zu gehen?  
Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung...

**RESTAURANTLEITER-IN**

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig:

Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im trendigen, modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (15 - 19 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

**SERVICEFACHANGESTELLTE/-R**

...denn das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt.

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post freut sich  
Pascal Vonaesch, F&B Manager

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern  
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50,

2459-1376

Kantonsspital  
St.Gallen

**Gastronomie**

Arbeitsort St.Gallen

Im Unternehmen Kantonsspital St.Gallen werden Menschen gemäss unserem Leitbild fachkompetent und nach wissenschaftlichen Erkenntnissen behandelt, gepflegt und beraten.

Als Folge einer Neuorganisation innerhalb des Departements Betrieb & Infrastruktur suchen wir per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

**Leiter/in Restauration und Anlässe (100%)**

**Ihre Aufgaben**

Als Gesamtverantwortliche/r für die Gaeste- und Personalrestauration mit einem Team von 40 Mitarbeitenden sind Sie täglich Gastgeber von ca. 1'500 Gästen. Neben dem Hauptrestaurant "vitamin" sind Sie auch verantwortlich für die italienische Kaffeebar "al terzo" sowie unser neuestes Konzept "seasons". Ebenfalls sind Sie zuständig für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen sowie für diverse Caterings und die Kongressgastronomie am Kantonsspital. Zusammen mit dem Küchenchef stellen Sie die Dienstleistungsbereitschaft und die Qualität des Verpflegungsangebotes auf höchstem Niveau sicher. Zusammen mit Ihrem Vorgesetzten, Leiter Gastronomie, sind Sie mitverantwortlich für die Erreichung der qualitativen und quantitativen Ziele in der Restauration und erarbeiten auch entsprechende betriebswirtschaftliche Auswertungen.

**Ihre Fähigkeiten**

Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe und einen Abschluss an einer Hotelfachschule sowie über umfassende Führungserfahrung in Grossbetrieben der Selbstbedienungsgastronomie. Als unkomplizierte Gastgeberpersönlichkeit und innovationsfreudiger Gastronomieprofie gelingt es Ihnen, Ihre Mitarbeitenden wie auch die Vorgesetzten immer wieder mit neuen umsetzbaren Ideen zu begeistern. Als Organisationstalent verfügen Sie über fundierte PC- und Kassensystem-Kenntnisse.

**Ihre Zukunft**

Als Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleistungsbereichs Gastronomie aktiv mit. Wir verfügen über eine moderne Infrastruktur und Entfaltungsmöglichkeiten. Ihre Dienstleistungsorientierung und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein können Sie vollenfänglich einsetzen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Wolfgang Pierer, Leiter Gastronomie, Tel. +41 (0)71 494 24 11, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Ref. 06050 an personaldirekt@ksgg.ch oder

Kantonsspital St.Gallen  
Personaldirekt, Maria Witschi  
Rorschacher Strasse 95  
CH-9007 St.Gallen

Kantonsspital St.Gallen - ein Unternehmen, drei Spitäler. St.Gallen Rorschach Flawil

2461-1329

**Sales Manager (m/w)**

**Ihr Aufgabenbereich**

- Positionierung des neuen City Garden Hotels im Markt auf der Basis der strategischen Vorgaben und Erstellung der entsprechenden Konzepte
- Erschließung der entsprechenden neuen Kundensegmente
- Betreuung unserer Stammkunden, in erster Linie der in Zug ansässigen internationalen Firmen, inklusive der dazugehörigen Verkaufs- und Vertragsverhandlungen
- Besuch von Messen

**Ihr Profil**

- mehrere Jahre Erfahrung in ähnlicher Position
- Pre-Opening-Erfahrung von Vorteil
- perfekte Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten
- sicheres und selbstbewusstes Auftreten
- ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung
- sehr gute EDV-Kenntnisse
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Team- und Begeisterungsfähigkeit
- Einsatzfreude, Freudlichkeit und Flexibilität
- Organisationstalent

Sie arbeiten eng mit dem kleinen, professionellen Führungsteam unter der Leitung des Direktors zusammen und sind unmittelbar dem Marketingleiter unterstellt. Wir gehen klar von einer Person aus, welche nicht nur die Pre- und Opening-Phase erfolgreich bewältigt, sondern im Rahmen einer mittelfristigen Perspektive auch an der Umsetzung interessiert ist.

Im Weiteren suchen wir für unser Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene Persönlichkeit als

**Leiter/in Gastronomie**

**Ihr Aufgabenbereich**

- effiziente Führung der Bereiche Restaurant, Bankett und Catering mit einer Brigade von bis zu 20 Personen mit Erstellung abgestimmter Dienstpläne und Beachtung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und Wahrung der vorgegebenen Qualitäts- und Service-Standards
- Leitung der gesamten Material- und Warenebwirtschaftung inklusive Einkauf und Lagerung
- Engagement als herzliche/r GastgeberIn, der/die den Gästen während des ganzen Besuchs eine Atmosphäre des Wohlbefindens vermittelt

**Ihr Profil**

- mehrere Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- geborenes Flair als GastgeberIn für internationale Gäste wie lokales Publikum mit überdurchschnittlichen Kommunikationsfähigkeiten sowie einem ausgeprägten Organisationstalent
- hohes Mass an Eigeninitiative und Motivation
- „Hands on“-Mentalität ohne Scheu, gegebenenfalls auch notwendige Schritte selbst zu unternehmen
- Sie sind leistungsfähig, vertrauenswürdig, teamorientiert und flexibel
- sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse sowie sichere Formulierungen in Wort und Schrift sowie sehr gute PC-Anwenderkennnisse der gängigen MS-Applikationen sowie der gängigen Kassensysteme

Sie arbeiten eng mit dem kleinen, professionellen Führungsteam unter der Leitung des Direktors zusammen und sind unmittelbar unterstellt. Wir gehen klar von einer Person aus, welche an einer mittelfristigen Arbeitsperspektive interessiert ist.

Wir bieten für beide Positionen interessante Anstellungsbedingungen in einem motivierten Team. Weitere Informationen können Sie unserer Website www.parkhotel.ch entnehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir zur Vorselektion gerne per E-Mail erhalten.

Stefan Gareis, Direktor  
stefan.gareis@parkhotel.ch

**Das Parkhotel Zug ist das im Zentrum der Stadt Zug gelegene, führende und erfolgreiche Viersterne-Superior Hotel mit Congress Center, 112 Zimmern und Suiten, Piano-Bar, Bankettträume sowie Restaurant. Zu den weiteren Einrichtungen gehören ein Sauna- und Fitnessbereich sowie ein Schwimmbad. Zudem eröffneten wir in diesen Tagen unser neues Apartmenthaus mit 19 «Serviced City Apartments».**

**PARKHOTEL ZUG**

**CONGRESS CENTER**

**CH-6304 Zug**

**TEL +41 41 727 48 49**

**FAX +41 41 727 48 49**

**phz@parkhotel.ch**

**www.parkhotel.ch**

www.ksgg.ch > Stellen



Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönegg \*\*\*Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser A-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübli». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Hier suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

### ein/e Chef de Reception/ Option auf Direktionsassistentz

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die Freude am Gastgewerbe hat und Verantwortung übernehmen kann.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule mit Rezeptions-Erfahrung, sind Gastgeber aus Überzeugung und suchen eine langfristige Anstellung.

Sie sind verantwortlich für die Rezeption inkl. täglichen Rezeptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und Betreuung unserer internationales Gäste.

Gute Sprachkenntnisse in D/F/E sind erforderlich.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.

Grandhotel Schönegg  
Frau M.-J. Metry-Julen  
Konrad Metry  
3920 Zermatt  
Tel. 027 966 60 66  
Fax 027 966 60 65  
E-Mail: direktion@schonegg.ch  
www.schonegg.ch

2409-1300



### BELAIR

### CANTINELLA

Bei uns im Hotel Belair wird eine Stelle frei! Wir suchen ab **1. August 2009** für unseren lebhaften Front Desk eine/n aufgestellte/n

### Réceptionist/in

Sie haben bereits an der Réception gearbeitet und sind sich gewohnt, selbstständig einen Dienst zu übernehmen. Ihre Fremdsprachenkenntnisse in E und F setzen Sie täglich ein und lassen sich auch in hektischen Situationen nicht aus der Ruhe bringen. Von Vorteil bringen Sie bereits Protel-Kenntnisse mit und schätzen den Umgang mit internationalen Gästen.

Falls Sie in einem jungen und motivierten Team arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Belair  
Frau Regula Bürgin  
Alte Winterthurerstrasse 16  
8304 Wallisellen-Zürich  
Tel. +41 44 839 55 55  
www.belair-hotel.ch  
r.buerigin@belair-hotel.ch

2408-1300

## merkur kaffee

Die Merkur Kaffee AG ist die Nr. 1 im CH-Gastronomie-Markt. Seit 1918 führen wir uns dem Wohl unserer Kunden verpflichtet. Unser langjähriger Gebliebelter geniesst in Kürze seinen wohlverdienten Ruhestand. Aus diesem Grund suchen wir auf **Anfang Oktober 2009** nach Vereinbarung einen

### Gebietsleiter für die Zentralschweiz (100%)

Ihre Herausforderung liegt darin, täglich unsere langjährige Stammkundschaft aus der Gastronomie zufriedenzustellen und das Kundenportfolio mit Neukunden weiterzuentwickeln. Für Sie steht der Kunde im Mittelpunkt Ihres Denkens und Handelns. Als Frontmann wissen Sie Ihr verkaufserisches Geschick einzusetzen. Sie pflegen gekonnt Ihre Netzwerke und führen Degustationen durch.

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre sowie idealerweise über Erfahrung im Aussendienst. Sie sind eine sympathische, initiativ- und unternehmerisch denkende Persönlichkeit und zeichnen sich durch Engagement, Durchsetzungskräfte sowie eine hohe Leistungsbereitschaft aus. Zu Ihren Vorteilen gehört eine Ausbildung in der Gastronomie oder der Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind versiert im Umgang mit den gängigen MS-Office-Anwendungen.

**Unsere Leistungen:** Es erwarten Sie eine vielseitige, verantwortungsvolle Aufgabe, verbunden mit grosser Selbstständigkeit in einer sehr dynamischen und stark wachsenden Unternehmung. Ein gut eingespieltes Team unterstützt Sie jederzeit tatkräftig. Im Weiteren bieten wir Ihnen zeitgemäss Anstellungsbedingungen und eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung.

Nehmen Sie diese Herausforderung an? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto, an: **Merkur Kaffee AG, Herr Peter Gertsch, Leiter Verkauf Schweiz, Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen**, oder per E-Mail an [cornelia.boss@merkukaffee.ch](mailto:cornelia.boss@merkukaffee.ch).

**Hotel-Restaurant Alpenblick**  
Richard und Yvonne Stöckli  
3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51  
[www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)

### Lust auf eine neue Herausforderung:

Unser Gourmetstübli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet.  
In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

**Reception:** Receptionist/in mit Erfahrung  
**Service :** Servicefachangestellte/r für unsere A-la-carte-Restaurants  
**Servicemitarbeiter/in** für unsere Haushäste

**Etage:** Frau für Zimmer und Lingerie

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomieausstattungsbranche.

Zum Ersatz unseres vor der Pensionierung stehenden Stelleninhabers im Reisegebiets Zürich, Schaffhausen und Schwyz suchen wir eine zielstreibige Persönlichkeit als

### Verkaufsprofi im Aussendienst

Für diese anspruchsvolle Aufgabe müssen Sie eine gastronomische Grundausbildung und Verkaufserfolge nachweisen können.

Sie sind ca. 30-45-jährig und die ganze Woche voll reisebereit.

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen, dann sind Sie bei uns richtig. Es erwarten Sie absolut leistungsgerechte Anstellungsbedingungen in einem Unternehmen, wo ein motiviertes und gut eingespieltes Team sich darauf freut, Sie in jeder Beziehung zu unterstützen.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

### Victor Meyer Hotelbedarf AG

Herr Christian Arnet  
Industriestrasse 15  
Postfach 256  
6203 Sempach Station  
[christian.arnet@victor-meyer.ch](mailto:christian.arnet@victor-meyer.ch) | [www.victor-meyer.ch](http://www.victor-meyer.ch)

2435-1304

## Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per Juni 2009:

**Im Roten Saal**  
Sommelier m/w  
Servicemitarbeiter m/w  
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

**Im Restaurant Chessi**  
Serviceleiterin  
70 Plätze, 3 Servicemitarbeiter

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009 bis 5. April 2010.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Sonja Dietrich  
Therme Vals, 7132 Vals  
Telefon 081 926 89 92  
Fax 081 926 80 00  
e-mail: [sonjadietrich@therme-valsws.ch](mailto:sonjadietrich@therme-valsws.ch)  
homepage: [www.therme-valsws.ch](http://www.therme-valsws.ch)

2409-1309

## aoz

Die AOZ ist ein Unternehmen der Stadt Zürich und seit vielen Jahren im Auftrag des Kantons, der Stadt und weiterer Gemeinden im Migrations- und Integrationsbereich tätig.

Die Tasteria ist ein Bildungs- und Arbeitsintegrationsprogramm der AOZ im **Gastrobereich**. Fachleute vermitteln den Teilnehmenden die Grundlagen der Gastronomie und bereiten sie auf eine zukünftige Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt vor.

Per Anfang Juli suchen wir eine Persönlichkeit für die

### Programmleitung Tasteria (80–100%)

#### Aufgabenbereich

- Fachliche und betriebliche Leitung des Restaurants; Akquisition und Kundenbetreuung
- Verantwortlich für die Organisation und Weiterentwicklung des Programms Tasteria
- Personalführung von 2 Festangestellten und ca. 20 Teilnehmenden
- Führung, Förderung und Ausbildung der Programtteilnehmenden

#### Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und/oder Hotelfachschule mit breiter Berufserfahrung im Gastronomiebereich
- Erfahrung in Personalführung, Lehrlings- oder Erwachsenenbildung
- gute administrative, organisatorische und konzeptionelle Fähigkeiten
- fundierte IT-Kenntnisse (MS-Office)
- sozialkompetent, initiativ, kreativ und belastbar
- Interesse an der Gestaltung und Weiterentwicklung eines lebhaften Projektes
- Bereitschaft zu Abend- und Wochenendeinsätzen
- Führerausweis Kat. B

Wenn Sie gerne mit Menschen aus unterschiedlichen Kulturschichten arbeiten und eine selbstständige, vielseitige Aufgabe in einem lebhaften Umfeld suchen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: AOZ, Personalien-Dienst, Erika Müller, Zypressenstrasse 60, 8040 Zürich ([www.aoz.ch](http://www.aoz.ch))

Nächste Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Carmen Schildknecht, Leiterin Fachbereich Arbeit, Tel. 043 / 288 34 22

2409-1308

### 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](mailto:inserate@htr.ch)

**merkur kaffee**

Die Merkur Kaffee AG ist die Nr. 1 im CH-Gastronomie-Markt. Seit 1918 führen wir uns dem Wohl unserer Kunden verpflichtet. Unser langjähriger Gebliebelter geniesst in Kürze seinen wohlverdienten Ruhestand. Aus diesem Grund suchen wir auf **Anfang Oktober 2009** nach Vereinbarung einen

**Gebietsleiter für die Zentralschweiz (100%)**

Ihre Herausforderung liegt darin, täglich unsere langjährige Stammkundschaft aus der Gastronomie zufriedenzustellen und das Kundenportfolio mit Neukunden weiterzuentwickeln. Für Sie steht der Kunde im Mittelpunkt Ihres Denkens und Handelns. Als Frontmann wissen Sie Ihr verkaufserisches Geschick einzusetzen. Sie pflegen gekonnt Ihre Netzwerke und führen Degustationen durch.

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre sowie idealerweise über Erfahrung im Aussendienst. Sie sind eine sympathische, initiativ- und unternehmerisch denkende Persönlichkeit und zeichnen sich durch Engagement, Durchsetzungskräfte sowie eine hohe Leistungsbereitschaft aus. Zu Ihren Vorteilen gehört eine Ausbildung in der Gastronomie oder der Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind versiert im Umgang mit den gängigen MS-Office-Anwendungen.

Nehmen Sie diese Herausforderung an? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto, an: **Merkur Kaffee AG, Herr Peter Gertsch, Leiter Verkauf Schweiz, Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen**, oder per E-Mail an [cornelia.boss@merkukaffee.ch](mailto:cornelia.boss@merkukaffee.ch).

2409-1301

# people – wissen, welche Sessel frei werden

## 10 Wochen lang für CHF 25.00

Büroabonnement  
Tasfeli (80–100%)

Abonnementspausen  
Büroabonnement  
Tasfeli (80–100%)

Die Post ist der neue Hr. Hotel Revue. Ein neuer Dienstleistungsangebot für Büros und Unternehmen.

Alle Postkarten werden direkt an die Büros und Unternehmen geliefert. So kann jederzeit auf dem laufenden gehalten werden.

Die Postkarten sind eine tolle Möglichkeit, um Ihre Kunden zu kontaktieren.

Die Postkarten sind eine tolle Möglichkeit, um Ihre Kunden zu kontaktieren.

Die Postkarten sind eine tolle Möglichkeit, um Ihre Kunden zu kontaktieren.

Die Postkarten sind eine tolle Möglichkeit, um Ihre Kunden zu kontaktieren.

Die Postkarten sind eine tolle Möglichkeit, um Ihre Kunden zu kontaktieren.

Die Postkarten sind eine tolle Möglichkeit, um Ihre Kunden zu kontaktieren.

Die Postkarten sind eine tolle Möglichkeit, um Ihre Kunden zu kontaktieren.

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

www.htr.ch/abo@htr.ch

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken

für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue

gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00

und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

**htr** hotel revue

**Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!**

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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**

Restaurant Manager (m/w) 100%	Ort	Job-Code
F&B-Assistent / Betriebsassistent – Luzern	Region Basel	J2372
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Zentralschweiz	J2376
Geschäftsführer / Pächter	Region Mittelland (SO, AG)	J2375
Restaurant Manager.	Region Bern	J2308
Stv. Storemanager/-in	Region Zürich/Schaffhausen	J2326
	Region Zürich/Schaffhausen	J2217

## Verkauf/Marketing

**Position, Arbeitgeber**

Marketingassistent/in 80-100%	Ort	Job-Code
Sales Representative (m/w)	Region Basel	J2290
Leiter/in Reservation und Verkauf.	Region Ostschweiz	J2281
Sales Manager/in	Region Basel	J2295

## Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

**Position, Arbeitgeber**

HR-Leitung	Ort	Job-Code
	Region Zürich/Schaffhausen	J2224

## Réception/Front Office

**Position, Arbeitgeber**

Front Office Manager	Ort	Job-Code
Mitarbeiterin Kundenempfang Zürich (Teilzeit / Ablösung)	Region Zürich/Schaffhausen	J2222
Empfänger / Administration	Region Zürich/Schaffhausen	J2373
Rezeptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	J2223
Betreuung Back Offices / ca. 60%	Region Zürich/Schaffhausen	J2329
Receptionist Saisonstelle - Gstaad	Region Bern	J2378
Stv. Chef de réception	Region Ostschweiz	J2284

## Food & Beverage

**Position, Arbeitgeber**

Director of Food & Beverage	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich/Schaffhausen	J2219
Leiter Einkauf (m/w) interims	Region Basel	J2209

**Einkäufer/in**

## Küche

**Position, Arbeitgeber**

Koch/ Chef de Partie – Saisonstelle	Ort	Job-Code
EXECUTIVE CHEF	Region Graubünden	J2379
Koch für temporäre Einsätze	International	J2323

**Koch/ Chef de Partie – Saisonstelle**

Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	Job-Code
-----------------------------	-------------	----------

# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

**htr** **hotelrevue**



Für unseren Betrieb in Lenzerheide suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

### - Jungkoch (-köchin)

in Saison- oder Jahresstelle.

Jung, motiviert, flexibel, so stellen wir Sie uns als Mitarbeiter/in vor.  
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

René und Andres Bergamin

Café Aurora  
Voa Sporz 1  
7078 Lenzerheide

Tel. 081 384 13 32  
Fax 081 384 66 32  
[www.cafe-aurora.ch](http://www.cafe-aurora.ch)

2447/138



### 3818 Grindelwald

im Zentrum direkt neben Bergbahnen First

Wir suchen auf Sommersaison, Eintritt Mitte Juni, in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft  
jungen, motivierten, flinken

### Koch

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung:  
R. und A. Gruber-Abegglen  
Tel. 033 853 42 42  
Fax 033 853 42 88  
E-Mail: [altep@grindelwald.ch](mailto:altep@grindelwald.ch)  
[www.altep@grindelwald.ch](http://www.altep@grindelwald.ch)

### Suisse romande



### HOTEL GUARDA GOLF

CRANS MONTANA SWITZERLAND

recherche:

### Chef de partie (f/h) Aide pâtissier (f/h)

### Réceptionniste de nuit (h)

### Entretiennante (f)

Le caractère solaire, sérieux et flexible  
Expérience Hôtel 5 étoiles dans un poste similaire  
Département Réception: Connaissances de  
«Fidelio V7/V8, Word, Excel  
Langues F/E/D (italien, un atout)  
Bonne présentation

Nous tenons à préciser qu'il ne sera pas répondu aux dossiers répondants aux critères mentionnés ci-dessus.  
Veuillez envoyer CV + photo + certificats + diplômes à l'adresse suivante:

Hôtel Guarda Golf  
Ressources Humaines  
Rue des Sommets de Crans 12 – CP 160  
3963 Crans-Montana (VS) Suisse  
Tél. +41 27 486 2000 – Fax +41 27 486 2001  
[www.hotelguardagolf.com](http://www.hotelguardagolf.com) – [info@hotelguardagolf.com](mailto:info@hotelguardagolf.com)

2408/1375

### International



### Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant, small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. 36 tastefully appointed Villas are spread over the island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water a-la-carte Restaurant, 1 Main Bar and 1 Sunset Cocktail Bar (included in the Over-water Restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional Dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

We are famous for our excellent cuisine, which is one of our USPs. After 2 very successful years, our current Executive Chef will leave Mirihi in August 2009 in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for an

**EXECUTIVE CHEF**  
(Date of joining by 1<sup>st</sup> August 2009 or upon agreement)

#### Who we are:

- A privately owned, unique, 4.5\* boutique hotel with 140 employees and a very personal service
- Our guests are mainly from Germany, Switzerland, UK, Austria and Japan (overall year around 45% repeaters)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

#### What we expect from you:

- The full guidance of our young but well trained kitchen-team of about 30 employees (together with a very experienced Sous-Chef)
- An excellent knowledge of international cuisine with experience in a similar position
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of food and services
- To plan, organize and lead all kitchen-related special events like private BBQs, excursions on our sailing yacht, a special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc.
- To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the international purchase and the creation of new buffets and a-la-carte menus

#### What kind of person you should be:

- An outgoing, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English (in speaking and writing) and a second language would be appreciated
- Some working experience on an Island or generally in the Asian area would be an advantage

#### What we can offer you:

- Probably the best place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- USD net-net, salary, tax free
- Return flight ticket to passport country once a year
- Single accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health Insurance (paid by Mirihi)
- Reasonable discounts for all further resort facilities

#### What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need as a person and your humanness, but most important your uniqueness....because you would be part of the Mirihi-team – as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to [gm@mirihi.com](mailto:gm@mirihi.com) (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, [www.mirihi.com](http://www.mirihi.com).

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: [gm@mirihi.com](mailto:gm@mirihi.com).

### Svizzera italiana



Wir sind ein wunderschön gelegenes Famili恒otel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2009 (ab sofort-Anf. Nov.)

### Koch

Haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat) am richtigen Ort!

Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben zögern Sie nicht mehr!

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegalem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

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

Hotel Sass da Grüm «Unique»  
Gabriella Mettler und Stefan Büschli  
6575 San Nazzaro  
Tel. 091 7852171  
[www.sassda grüm.ch](http://www.sassda grüm.ch)  
[info@sassda grüm.ch](mailto:info@sassda grüm.ch)

### HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO

80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes Hotel sucht ab sofort:

### RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnisse, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac Via Nassa 68, 6901 Lugano

Tel: 091 922 75 41, Fax: 091 922 75 44

e-mail: schmid@hotel-international.ch

2460-1377

Stellengesuche

Slowakin, 27-j., sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb im Wellness-Bereich als

### Kosmetikerin

Zusätzliche Ausbildung für diverse Massagen, Gesichts- und Augenmassagen.

Sprachen: Deutsch, Englisch und Russisch-Kenntnisse.

Ab Mt. Juli zu Ihrer Verfügung.

Jana Petrikova, Tel. 0042 190 571 44 40.

Kontaktperson in der Schweiz: Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 568 92 31.

2184-1240

### Stellenvermittlungen



### DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut

[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)

Tel. 055 415 52 80

[personal@dominogastro.ch](mailto:personal@dominogastro.ch)

für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

### Stellenvermittlungsbüro Hotella

A. Notz, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09

[www.hotella.ch](http://www.hotella.ch)

361-021

### 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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobis Wyss

E-Mail: [Innendienst@htr.ch](mailto:Innendienst@htr.ch)

Anzeigenagent (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)

– G2D bis Freitag vor Erscheinung möglich – weitere G2D kosten pro Auszug Fr. 30.–

#### Termine:

– Ausgabe

Nr. 22/2009

28.5.2009

Nr. 23/2009

4.6.2009

11.6.2009

Nr. 24/2009

18.6.2009

15.6.2009

– Erscheinung

25.5.2009

– Anzeigenchluss Mo. 12.00 Uhr

Fri. 29.5.2009 8.00 Uhr

8.6.2009

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

WEMF-begläbt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauft 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.

- Concevoir et dispenser des cours, conseiller divers publics dans le domaine de l'intendance et de l'économie familiale, suivre et encadrer les apprentis-e-s GEI, participer à l'organisation de l'EMI.

- Formation professionnelle supérieure dans le domaine de l'hôtellerie ou l'intendance.
- Plusieurs années de pratique de l'accueil et du service dans des ménages collectifs.

- 1<sup>er</sup> août 2009 ou date à convenir.

- Courtemelon (à 3 km de Delémont).

- Jura et Jura bernois.

Fondation Rurale Interjurassienne, Postulation, Courtemelon / CP 65, 2852 Courtételle, jusqu'au 25 mai 2009.

2407-1399