Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 22

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: 10.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'empl Le principal marché

htr hotel revue Nr. 22 / 28, Mai 2009

Wir sorgen für **Nachwuchs** htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

WIR SUCHEN?



Inhalt/Sommaire Direktion/Kaderstellen Deutsche Schweiz Svizzera italiana Suisse romande ... Marché international ...

Tertianum

New Challenge

Hotel & Gastro Personalvermittlung

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

Bei meinen Kunden im Raum Zürich, Berner-Oberland und im Wallis stehen Möglichkeiten offen:

1. Gouvernante Chef de Service Betriebsassistentin 60-100% Empfangschefin Réceptionistin Küchenchef Sous-chef's Chef de Partie, Demi-Chef & Commis

Servicefachmann Detailliertere Informationen finden Sie unter www.newchallenge.ch

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

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

Für unser am Zürichsee gelegenes Anwesen suchen WIR (und unsere 7-jährige Tochter)

ein Ehepaar

SIE solite den Haushalt besorgen, insbesondere gut kochen und gewissenhaft reinigen/bügeln. ER solite den Garten und das Anwesen pflegen und SIE im Haus unterstützen. Geboten werden eine grosszügige, möblierte Einiliegerwohnung und ein den Aufschen entgewichendes attraftives. Aufgaben entsprechendes attraktives Gehalt. Arbeitsantritt alsbald.

Zuschriften unter Chiffre 2481-1385 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN - TAGEN - SEIN

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende **Sommer-saison** noch eine/einen:

Chef de rang m/w 100%

sowie Bankettaushilfen mit Erfahrung auf Abruf für unsere Hochzeiten.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen z. Hd. von Bri-gitte Bischofberger, Schloss Böttstein, Schlossweg 20, 5315 Böttstein.

Gestalten Sie unsere Zukunft aktiv mit!

TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellem Alterswohnen und betreibt dersich derzeit im Bau und wird ca. am 1. April 2010 eröffnet. Das Wohnangebot besteht aus 72 grosszügigen 21/2- und 31/2-Zimmer-Appartements sowie einem Pflegewohnbereich mit 16 Pflege-Einzelzimmern.

Mit Fintrittsdatum 1 Dezember 2009 bietet sich Ihnen die einmalige Chance, als

Direktorin/Direktor der Seniorenresidenz TERTIANUM Bellerive Luzern

den neuen Betrieb nachfragegerecht umfassend organisatorisch, personell und infrastrukturell auf- und auszubauen und sich so, eingebettet in den TERTIANUM Strukturen, Ihr eigenes Unternehmen zu entwickeln.

Unsere Residenzgäste aber auch die zu integrierenden neuen Mitarbeitenden verdienen nur die beste

- Führung und Dienstleistungsqualität:

 Sie mögen Menschen, verfügen über Führungserfahrung und fundierte Fach- und Sozialkompetenz im Heim- und/oder Hotelbereich sowie über mindestens 3 Jahre Leitungserfahrung.
- Sie denken und handeln unternehmerisch, haben gute Kenntnisse im Management und im Finanz- und Rechnungswesen.
- Sie sind kreativ, flexibel und organisatorisch versiert. Sie haben ein sicheres Auftreten, sind sprachlich gewandt und haben die Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren und eine Hauskultur positiv zu entwickeln und zu prägen.
- Sie haben sich mit Krankheit, Sterben und Tod persönlich auseinander gesetzt und können damit natürlich umgehen.
- Sie setzen Qualität in allen Belangen durch und f\u00f6rdern die Mitarbeitenden aktiv.

Wollen Sie diese unternehmerische Herausforderung annehmen?

Dann freuen wir uns sehr auf ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

TERTIANUM AG, Winfried Giesel, Leiter Personal Gruppe, Seminarstrasse 28, Postfach, 8042 Zürich, www.tertianum.ch



TERTIANUM AG

Tel. 043 544 15 15 Fax 043 544 15 00

tertianum@tertianum.ch

KOMPETENZ FÜR DAS ALTER

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria designed by Herzog & de Meuron verfügt über 250 Hotelvirmers sowie zu licht-druchflurtete Tagungstämme. Unsere Restaurants der
traklasse bieten Aussergewöhnliches im Thal Garden zelebieren wir eine m

5 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich thallandische Küche.
Eine frische, unkomplizierte Marktküche erwartet Sie im neuen Bistro Latino.
Hausgemachte Pasta und Hötorfen-Pizza servieren wir im Ristorante La Cucina
Die Penthouse Bar ist der in-Treffpunkt für die Happy Hour und die
Ausgangs-Drehschelbe für lebenslustiges und tamfreudiges Publikum
über den Dächern Luzerns.

F&B-Assistent/Duty-Manager

Für diese herausfordernde Kaderfunktion suchen wir einen enthusiastischen Gastgeber. Sie sind 24;32 Jahre jung, eine röße der Ahrene, frontorientierte und kommunikative (Dr.) Persönlichkeit mit Durchsetzungskraft und Aussfauer. Sie überwachen unsere Outlets, arbeiten aktiv im Service mit, übernehmen den Dutyldenst und vertreden id! Direktion.

Seminarfrontleiter

Als aktiver und umsichtiger Gastgeber (D/B) führen Sie unsere Seminarfront Abteilung und sind verantwortlich für das Setup der Räume, die Betreuung de Konferenzgäste und die Überwachung aller Anlässe. Sie übernehmen bei Banketten die Chef de Service Funktion, überzeugen durch technische Skrow how und behalten in hektischen Momenten die Ruhe und Übersicht.

Chef de Partie Ristorante La Cucina

Sie führen als junger, motivierter, ausgelernter Koch mit ihrer engagierten, voraus denkenden, speditiven und kreativen Art ihren Posten selbständig, tragen durch ihr fachtechnisches Können zur ständigen Verbesserung unseres Angebo-tes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

Thai-Spezialitätenkoch

Sie überzeugen durch ihre Thai Kochkünste und verwöhnen unsere anspruchs-volle Kundschaft im Thai Garden, dem mit 15 Punkten Gault Millau zum bester Restaurant seiner Art gekürten Lokal der Schweiz.

Wir bieten ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Neugierig? Gerne erwarten wir hiek komplette, schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Foto.

ser Personalchef, Herr Jan Biderbost, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahmel

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

Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern und unser Ristorante Primo in Wetzikon suchen wir per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung je eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Restaurants. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremd-

Für die Führung des Ristorante La Gioia ist das Innehaben eines Wirtepatentes für den Kanton Bern von Vorteil.

Wir bieten Ihnen: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Valentino Gastronomie AG, Margherita Bonaventura, Riedstrasse 3, 6330 Cham Telefon 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

Weitere interessante Stellen unter www.vgag.ch

schurmatt

Die Schürmatt erbringt Dienstleistungen für Menschen mit besonderen Betreuungs-bedürfnissen. Im Zentrum der Leistungserbringung steht der professionelle Beitrag zu arösstmöglicher Lebenskompetenz. Leitbild 2000

Für die Leitung Hauswirtschaft suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Verein

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/ Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter Pensum 80-100%

Sie sind eine Persönlichkeit, die dank Ihrer Begabung in Organisation, Ihrer Flexibili-tät und Belastbarkeit die Verantwortung für die Hauswirtschaft (Wäscheversorgung, Reinigungsdienst und Werkgruppe Hauswirtschaft) übernehmen will.

Sie bringen eine Ausbildung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin / Hauswirtschaftli-cher Betriebsleiter FA oder verwandte Weiterbildung und erste Berufserfahrung mit. Eine sozialpädagogische Ausbildung oder entsprechende Weiterbildung rundet ihr Destil aufmal. Profil optimal ab.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit mit Handlungs- und Gestaltungsspielaum, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und eine sorgfältige Einführung. Weitere Informationen erhalten Sie unter <u>www.schuermatt.ch</u> oder vor der Leiterin Hauswirtschaft, Anna-Regula Spillmann, (062 767 07 65).

Gerne lernen wir Sie im Rahmen eines Bewerbungsgesprächs und eines anschlies-senden Einblicks kennen.

lhre Bewerbung senden Sie bitte an: Walter Dellenbach, Leiter Personalmanagement, Stiftung Schürmatt, Schürmattstrasse 589, 5732 Zetzwil



Nur 20 Minuten von Berr entfernt, in Konolfingen, liegt das Parkhotel Schloss Hünigen, 4 Sterne Superi-or, in einem romantschen Park, mit über 3000 Rosen Das 400 Jahre historische im Innern mit modernstem Komfort ausgestattete Komfort ausgestattete, Hotel-Schlossgebäude, die hervorragende Infrastruktur mit allen Annehmlichkeiter



der heutigen Zeit, die erst-klassige Dienstleistung (QQ -Auszeichnung) und die gelebte Gastfreundschaft sind die besten Voraussetzun gen für einen erfolgreichen, unvergesslichen Aufenthalt. Unser Anspruch ist es unsere Gäste mit unseren Leistungen und unserer Gastfreundschaft zu überzeu gen und zu begeistern

Freude im Umgang mit unseren Gästen, Fachwissen & Engagement

Ihre Herausforderung:
Sind Sie der engaglierte Gastgeber der unseren Gästen ein Gefühl von Willkommen sein, Wohlbefinden und "zu Hause sein" vermittet!?
Sie führen die Restauration mit den Bersichen Restaurant (13 Gault Milliau), Bankett und Catering effizient, mit einer Brigade von bis zu 15 Mitarbeiterm. Sie sind verantwortlich für das Erstellen der Dienstpläne und der Wahrung und Erntwicklung der vorgegebenen Qualität- und Servicestandards sowie für die Warenbewirtschaftung insbesondere für den Wein- und Spirituosenkeller und die Einhaltung der Budgets.

Ihr Fähigkeiten:

Als Basis für Ihre berufliche Karriere haben sie eine Lehre als Servicefachange-stellte/r oder eine Lehre in der Gastronomie mit anschliessendem Hotelfachschulabschluss abgeschlossen

Sie sind 25-40 Jahre alt und haben in 4- oder 5-Sterne Betrieben Erfahrunger im Servicebereich gesammelt

Ihr gutes Fachwissen im Service- und Weinbereich erlaubt es Ihnen, unsere Gäste umfassend zu beraten. Sie sind die gepflegte, ausgeglichene, initiative, selbständige Gastgeberpersönlichkeit mit Begelsterung für den Berut, grosser Einsatzbereitschaft, hohen Qualitätsvorstellungen, guten Führungsgualitäten, ausgeprägtem unternehmerischem Denken und Teamfähigkeit, die Freude hat ein junges Team zu führen und zu Höchstleistungen zu motivierer

Was wir Ihnen bieten:

Es erwartet Sie eine vielsteitige, verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Selbständigkeit, Entfaltungsmöglichkeiten und Freiraum für Ihre Ideen. Vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen sind bei uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen welche Sie direkt an folgenden Adresse senden

Parkhotel Schloss Hünigen

Parknotei Scriioss mu nyeri
Claudia Zürcher-Künzi & Markus Deutsch, Direktion
Freimettigenstrasse 9, 3610 Konoffingen
Telefon: 031 791 26:11
www.schlosshünigen.com

Die Chesa Randolina ist ein sehr persönlich geführtes "Superior-Hotel an bester Lage am Silsersee im ENGADIN. Infolge Erkrankung fällt unser Küchenchef kurzfristig aus und wir suchen deshalb ab Anfang Juni 2009 einen erfahrenen, selbständigen

AUSHILFS-KÜCHENCHEF

zur vorübergehenden Leitung unserer Küche mit 5 Mitar-beitern. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina, 7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54 E-Mail: hotel@randolina.ch Internet: www.randolina.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern



leiter/

ations

staur

0





Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere

Servicefachangestellten (w/m)

- mit folgenden Voraussetzungen:

 abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung

 selbstständiges und verantwortungsbewusstes
 - exakte Arbeitsweise, Flexibilität aufgeschlossene Persönlichkeit

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte Service Bankette bis zu 300 Personen
- Seminarwesen
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen Eingehen auf die Gästebedürfnisse

- Wir bieten:

 interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet

 angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team

 durchgehende Dienste, faire Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 726 20 02, in Verbindung. Postfach TEL. +41 (0) 62 726 20 02 reitnau@widenmoos. CH-5057 Reitnau FAX +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

Die Gastronomiegruppe



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

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

Restaurant "The Traders"

im World Trade Center Zürich, Leutschenbachstr. 95, 8050 Zürich

suchen wir per 01. Juli 2009 einen

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Produktion und Angebotsplanung eines kontinuierlichen, qualitativ hochstehenden und zeitgemässen Angebotes. Zudem sind Sie für die wirtschaftliche und produktive Küchenführung gemäss Budgetvorgaben, die Überwachung des Hygienekonzeptes sowie der EKAS-Richtlinien, die Lehrlingsausbildung, die Mitarbeiterführung, -schulung und –einsatzplanung in Ihren Tätigkeitsbereichen, das Bestell- und Einkaufswesen, die Planung und Durchführung von Sonderanlässen sowie allgemeine administrative Aufgaben verantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen einen Fachmann mit entsprechender Ihr Profit: Wir suchen einen Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie Qualitäs- und Kostenbewusstsein und einem Flair für ein neuzeitliches, abwechstungsreiches Küchenangebot. Zudem bringen Sie gute PC-Kenntnisse mit, verfügen über fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie eine zielorientierte und organisierte Arbeitsweise In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 07.00 bis 16.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Abend oder allenfalka an Wichenenden Gesiber und einstzhereit allenfalls an Wochenenden 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter 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, www.zfv.ch

Wir suchen ab Mitte Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n Pächter/in

zur Weiterentwicklung eines aussergewöhnlichen und interessanten Gastronomieunternehmens.

Das Ausflugs- und Seminarrestaurant mit fantastischer Alpensicht ist sehr charmant am Rand eines Ortes in den Voralpen gelegen. Es umfasst ca. 100 Plätze und eine Sonnenterrasse. Die Eigentümer sind bereit, Entwicklungen auf der Basis innovativer Ideen zu ermöglichen und zu unterstützen.

Haben Sie den Kopf voller Ideen, möchten Sie diese verwirkli-chen und suchen Sie eine neue, spannende Herausforderung? Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlägen unter Chiffre 2544-1405 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Bern-Beln



Geschäftsführer/Mieter Restaurant **Take-off für junge Gastronomie-Unternehmer**

Das moderne Businesscenter «Piste Süd» in Belp liegt im Zentrum einer sich entwickelnden Industriezone, an der Strasse zum Flughafen Belp und zum Naherholungsraum Belpmoos.

Bis im Frühling 2010 wird das Gebäude attraktive Meeting- und Seminarräumlichkeiten sowie ein neues, öffentlich zugängliches Restaurant erhalten. Dieses ist auf Geschäftsleute, aber auch auf ein vielseitiges Publikum ausgerichtet.

Einem kreativen, unternehmerisch denkenden Gastronomen bietet sich die einmalige Chance, den neu konzipierten Restaurantbetrieb zu attraktiven Bedingungen als Geschäftsführer und Mieter mit aufzubauen und langfristig zu betreiben. Dank zusätzlich bestehender Infrastruktur kann das Projekt weiterentwickelt werden, z.B. mit Catering.

Wir suchen eine frontorientierte Persönlichkeit mit Fachschulausbildung, kreativem Leistungsausweis und guten Kenntnissen im F&B-Bereich. Sie haben ästhetisches Flair und können sich in hohem Masse mit einer Idee identifizieren.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Herr Thomas Käser, sweetlemon-concepts ag, Tillierstrasse 36, 3005 Bern, info@sweetlemon-concepts.ch, Tel. 031 350 50 08.



GASTGEBERPAAR oder GASTGEBER(IN)

Als serviceorientierte Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes, junges und engagiertes Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie sind Küchenchef(in) auf gutem Niveau und verfügen über eine fundierte Ausbildung. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung als Chef de Cuisine.

Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

AROSA BERGBAHNEN AG Seeblickstrasse ·CH-7050 Ar Telefon +41 (0)81 378 84 22 Mail: info@arosabergbahnen.ch www.arosabergbahnen.ch



Café und Restaurant Currora Bäckerei Konditorei - Confiserie

7078 Lenzerheide

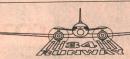
In unseren modernen, lebhaften Betrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung in Saison-oder Jahresstelle

Jungkoch (-köchin)

René und Andres Bergamin

Bäckerei-Konditorei Café Aurora 7078 Lenzerheide

Tel. 081 384 13 32 Fax 081 384 66 32 www.cafe-aurora.ch mail@cafe-aurora.ch



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

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

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die llyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflug-zeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufge-stellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarirund 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)

Sind Sie interessiert, in einer einmalligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer Leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergärzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung 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.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohnfolzstrasse 67, 8152 Glattbrugg Rohnfolzstrasse 67, 8152 Glattbrugg www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch Telefonische Auskünfer Yvonne Weber/Tina Soltermann (Geschäftsleitung) 043 816 34 34

mit Herzlichkeit und Leidenschaft für das Wohl der Gäste und bieten einen hohen Standard betreffend Qualität des Angebotes und der Dienstleistungen. In unser Team suchen wir nach Vereinbarung

Réceptionist/in

Nr. 22 / 28. Mai 2009

Mit jugendlichem Charme begeistern Sie unsere Gäste.
D/E/F, Front-Erfahrung, EDV- und Fidelio-Suite-8-Kenntni

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Unser ****Haus, direkt am Vierwaldstättersee, gehört zu den führenden Seminarhotels in der Schweiz. Wir engagieren uns

Seminar-/Bankett-Assistent/in

Mit Freude am direkten Kundenkontakt. Exakte Arbeitsweise Organisationstalent. D/E/F, kfm. Ausbildung oder Erfahrung im Seminar-/Réceptionsbereich

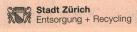
Jungkoch/Commis de cuisine

Sie setzen kreative Akzente für eine marktfrische Küche. Mit Kochlehre in der gehobenen Gastronomie

Unser operativer Direktor, Thomas Kistler, erteilt Ihnen gerne nähere Auskunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Seehotel Waldstätterhof, Personalwesen
CH-6440 Brunnen
Tel. 041 825 06 06 – www.waldstaetterhof.ch





ERZ Entsorgung + Recycling Zürich schafft Lebensqualität für die Bevölkerung in und um Zürich: Wir sammeln und verbrennen Kehricht, klären das Abwasser und reinigen das Strassennetz. Wir kompostieren Grüngut, unterhalten die Sammelstellen, betreiben Recyclinghöfe und produzieren Heizenergie.

Mit über 800 Mitarbeitenden setzen wir uns täglich ein «Für die saubere

Für das unternehmensinterne Tagungs- und Eventzentrum ara glatt suchen wir eine dynamische und engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Seminar-Koordinator/in

- Umsetzung einer vorbildlichen Gästebetreuung
- Kundenberatung und Verkauf sämtlicher Dienstleistungen der ara glatt
- Organisation, Betreuung und Kontrolle von Seminar-Anlässen
- Gestaltung und Organisation von Rahmenprogrammen und anderen
- Korrespondenz mit Kunden und Zulieferern
- Verwaltung der Konferenzräume und Kontrolle der Seminareinrichtungen
- Koordination zwischen Caterer, Hauswartung und externen
- Mithilfe bei Salesmassnahmen und bei der Rechnungsstellung
- Dekoration und Pflege der Einrichtung

Anforderungen:

- Ausbildung als Hotel- und Gastrofachfrau/-mann oder kaufmännische Berufslehre
- Einige Jahre Berufserfahrung im Bereich Seminarverwaltung
- Gute EDV-Kenntnisse und Sprachkenntnisse (D/E/F) - Ertragsorientierte Denkweise und Verhandlungsstärke
- Organisationstalent und Teamplayer - Ausgeprägtes Qualitätsdenken und hohe Eigenverantwortung
- Überzeugendes, gepflegtes Auftreten und einwandfreie Umgangsformen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit guten Sozialleistungen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Frau Simone Schori, Leiterin Dienstleistungsbereich Personal + Dienste, Hagenholzstrasse 110, Postfach, 8050 Zürich, E-mail: simone.schori@zuerich.ch, Telefon direkt 044 645 77 06, www.erz.ch.

Eine Dienstabteilung des Tiefbau- und Entsorgungsdepartements



der Ihnen nebst der täglichen Verantwortung auch Selbständig-keit, Freiheiten und Kompetenzen

Servicefachmitarbeiter/in

für den gepflegten à la carte Service

wöhnen Sie unsere Gäste mit ihrer natürlichen, charmanten Art und tragen Mitverantwortung zu Servicelehre haben Sie einige Jahre im gepflegten à la carte Service gearbeitet und möchten



Claudia Zürcher- Künzi & Markus Deutsch Parkhotel Schloss Hünigen



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

Restaurant Manager (w/m) 100%

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten **Restaurant Empa in Dübendorf** verpflegen sich täglich rund 300–480 Gäste
mit einem qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus einem Tagesmenu,
einem Vegi-Menu, einem Menu Aktuell - im Sommer mit Grill-Angeboten einem Free-Choice-Buffet, einem umfangreichen Salatbuffet und zahlreichen Zwischenverpflegungen. Es werden an weitere Betriebe Mahlzeiten im eigenen Kühlfahrzeug ausgeliefert. Zudem werden diverse Sonderanlässe sowie ein Catering-Service ausser Haus durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie für ca. 20 Mitarbeitende zuständig In dieser anspruchsvollen Funktion sind sie für ca. 20 Mitarbeiteite zusätnig und führen den Betrieb nach unseren geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien. Administrative Arbeiten in den Bereichen Einkauf, Verkauf und Personalwesen, die Organisation von internen und externen Anlässen sowie die Erstellung des Jahresbudgets gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet.

- hr Profil
 Gastgewerbliche Grundausbildung (Hotelfachschulabschluss von Vorteil)
 Ausgewiesene Führungserfahrung
 Erfahrung in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie
 Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
 Gepflegte Erscheinung und zuvorkommende Umgangsformen
 Hohe Sozialkompetenz sowie ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
 Dienstleistungsorientliert, kommunikativ und kreativ
 Organisationstallent

- Organisationstalent
- Verhandlungsstarke Gastgeberpersönlichkeit Französischkenntnisse von Vorteil

- Eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit
- Entwicklungsmöglichkeiten Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Peter Molnar, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 43, peter:molnar@sv-group.ch. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellungen an:

Memphispark Wallisellenstrasse 57 CH-8600 Dübendorf 1





0

0

0

-

W

KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten Basel-Landschaft (KPD) sind sämtliche ambulanten und stationären Aufgabenbereiche der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Insgesamt sind an verschiedenen Standorten rund 950 Mitarbeitende tätig.

Die Küche der Kantonalen Psychiatrischen Klinik geniesst einen ausgezeichneten Ruf bei Patientinnen und Patienten, Mitarbeitenden und Gästen. Nach 22 Dienst-ichten tritt unser Küchenchef in den wohlverdienten Rubestand. Wir suchen des-halb per 01. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine/n innovatiive/n

Küchenchefin / Küchenchef

Sie führen die Abteilung Küche mit über 30 Mitarbeitenden fachlich und personell. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für die Angebotsgestaltung sowie die Produktion und Ausgabe von mehr als 1000 qualitativ hoch stehenden Mahlzeiten pro Tag verantwortlich. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken und Handeln, Qualitätsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz aus. Mit Kreativität und Innovationskraft führen Sie die Küche der Kantonalen Psychiatrischen Klinik in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft.

Sie sind eidgenössisch diplomierte/r Küchenchef/Produktionsleiter/in oder haben eine gleichwertige höhere Fachausbildung. Eine Zusatzausbildung zum Diöt koch ist von Vorteil. Idealerweise haben Sie sich im Bereich Personallibrung weitergebildet. Ihren erfolgreichen Leistungsausweis haben Sie sich in der gehobenen Gastronomie und speziell auch in der Spital- oder Gemeinschaftsgastronomie als Küchenchef oder Sous-Chef erworben.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zu-kunftsgerichteten Unternehmen mit Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Wenn Sie Interesse an dieser anspruchsvollen Aufgabe haben, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Schwehr, Leiter Gastronomie KPD, Telefon 061 927 70 61 [Mo – Fr / 08.00 - 10.30 Uhr) oder E-Mail: markus.schwehr@kpd.ch. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:Kantonale Psychiatrische Dienste Basel-Landschaft; Personaldienst, Bienentalsträsse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.







Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Chef de Partie (100%)

- mit folgenden Voraussetzungen:

 abgeschlossene Berufslehre
 einige Jahre Berufserfahrung
 selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
 exakte Arbeitsweise

- Ihr Aufgabengebiet:

 à la carte und Bankette

 Verantwortung für einen reibungslosen
 Betriebsablauf übernehmen

 eingehen auf die Gästebedürfnisse

 vorstellen der Menüs vor dem Gast

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 726 20 02, in Verbindung. Postfach TEL. +41 (0) 62 726 20 02 reitnau@widenmoos.ch CH-5057 Reitnau FAX +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

hotel sedartis



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Chef de Service m/w

Chef de Partie m/w

per 1. Juli 2009 oder nach verembarung
Sie verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufs
erfahrung, sind teamfähig und spüren den Pulls der modernen
Hötellerie. Sie lieben den Umgang mit Lebensmittein, kennen die
Arbeit auf allen Posten der Küche und haben Freude am Beruf, verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf und die Mottva
on in einem dynamischen Team zu arbeiten, spürt man ihnen an

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Weitere Stelleninserate finden Sie auf: www.sedartis.c





Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser attraktives Wintersportgebiet mit 120 km Pisten und 17 Anlagen einen engagierten

Betriebsleiter Bergbahnen

Zu Ihrem Aufgaben- und Verantwortungsbereich gehören insbesondere

- die operative Betriebsleitung der Bergbahnen Obersaxen und Mundaun

- der Betrieb und Unterhalt aller Anlagen und Einrichtungen die Personalführung und Einsatzplanung

 die Mitarbeit bei der Planung und Realisierung neuer

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, vorzugsweise mit technischer Ausrichtung, und mehrjährige Praxis-Erfahrung in der Bergbahn- oder Transportbranche. Sie führen gerne Menschen, füllen sich wohl in den Bergen und verfügen über ein Diplom als Seilbahnfachmann.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 13. Juni 2009 an:

Josef Brunner, VR-Delegierter Bergbahnen Obersaxen/Bergbahnen Piz Mundaun Postfach 156, 7130 Ilanz Tel. 081 925 63 00 www.obersaxen-mundaun.ch



Vreni Giger Jägerhof St. Gallen Köchin des Jahres 2003

Ich suche per 10. August oder nach

1. Frontmitarbeiter/in Sommelier/Anfangs-Chef de Service

Sind Sie zwischen 22 und 30 Jahre alt, m/w, haben Freude am Betreuen der Gäste an der Front. Sie haben gute Weinkenntnis-se oder sind gar ein Weinfreak? Sie sind sprachgewandt und einfach ein gewinnendes Wesen?

Dann rufen Sie mich bitte an für einen ersten Kontakt: Tel. 071 245 50 23, Hotel-Restaurant Jägerhof, 9000 St. Gallen www.jaegerhof.ch



Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie fle-xibel und einsatzfreudig und steht die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine freundliche, aufge-stellte und gepflegte

Servicefachkraft m/w.

die mit kompetentem Fachwissen und Liebe zum Detail unsere Gäste begeistert. Ausserdem sucht unser Küchenteam Verstär-kung von einem motivierten und einsatzfreudigen

Jungkoch oder Chef de partie.

Gerne begrüssen wir Sie zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau.

Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz, Obere Dorfstrasse 1, 5034 Suhr

Für neue Perspektiven.



Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientlieren wir uns an den langfristigen Konsum-trends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Für die Organisationseinheit Warentest Food in Basel suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/-

Sachbearbeiter/-in Warentest Food

Aufgaben Sie organisieren und führen Degustationen mit Produkten aller Lebensmittelgruppen durch. Anschliessend protokollieren Sie die Ergebnisse und definieren Verbesserungsmassnahmen. Das Führen und Bearbeiten von Kontrolllisten gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie das Zubereiten und Fertigstellen der Warenmuster für die Degustation. Zudem verfassen Sie Zubereitungstexte und Rezepte für Verpackungen und führen bei Bedarf Beliebtheits tests durch. In dieser Funktion stehen Sie im mündlichen wie auch schriftlichen Informationsaustausch mit diversen Schnittstellen.

Anforderungen Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder im Bereich Hauswirtschaft mit Kocherfahrung sowie einem Flair für Lebensmittelsensorik, Organisation und Administration. Wichtig sind uns Ihre Freude am täglichen Degustieren von grösseren Mengen an Lebensmitteln sowie das Arbeiten im Büro, am Degustationstisch und in der Küche. Zudem ar-beiten Sie gerne im Team, sind flexibel, belastbar und beherrschen die MS-Office-Programme (Word/Excel/Outlook). Mündliche Französisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061/336 66 75. daniel.meier@coop.ch.

Für Ihre Zukunft. Coop Jobs + Karrieren

www.coop.ch/jobs



3818 Grindelwald

im Zentrum direkt neber Bergbahn First

Wir suchen auf Sommersaison, Eintritt Mitte Juni, in heimeliges Spezialitäten-restaurant 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 Fax 033 853 42 88 E-Mail: altepost@grindelwald.ch www.altepost-grindelwald.ch



Facility Management

Die ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist eine der grössten Mehrsparten-Fachhochschulen der Schweiz mit rund 7'000 Studierenden. Das Departement Life Sciences und Facility Management befindet sich an aussergewöhnlicher Lage in Wädenswil, hoch über dem Zürichsee.

Das Institut für Facility Management ist in der Schweiz der einzige Anbieter des Bachelorstudiengangs (BSc) Facility Management und plant ab Herbst 2010 auch einen Masterstudiengang (MSc). Das Weiterbildungsangebot umfasst einzelne Kurse bis hin zum Master of Advanced Studies (MAS). Als Unter-stützung in unserer Forschungstätigkeit suchen wir per September 2009 oder nach Übereinkunft eine/n

Wissenschaftliche/n Mitarbeiter/in Hospitality Management (60 - 100 %)

Diese abwechslungsreiche Tätigkeit beinhaltet vor allem:

- Mitarbeit in der Akquisition von Forschungsprojekter
- Konzipierung und Durchführung von Forschungsprojekten
- Selbständige Bearbeitung von Beratungs- und Dienstleistungsprojekten Konzipierung und Begleitung von einzelnen Lehrveranstaltungen

Für diese spannende Aufgabe erwarten wir von Ihnen ein abgeschlossenes Hochschulstudium in Facility Management, Hospitality Management oder Betriebswirtschaft mit mehreren Jahren Berufserfahrung in Gesundheitsinstitutionen. Auch verfügen Sie über fundiertes methodologisches Forschungswissen und bringen Erfahrung in der Entwicklung und Realisierung von Forschungsprojekten mit. Weiter fällt Ihnen das Verfassen von wissenschaftlichen Texten und das Präsentieren von Forschungsergebnissen in deutscher und in englischer Sprache leicht.

Erste Erfahrungen in der Lehre auf Tertiärstufe erleichtern Ihnen den Einstieg, sind jedoch nicht Bedingung. Neben einem hohen Mass an Flexibilität, Dienstleistungsbereitschaft und gelebtem Teambewusstsein erwarten wir Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten sowie ausgezelchnete analytische und konzeptionelle Fähigkeiten.

Die Anstellung ist vorerst auf ein Jahr befristet und wird bei weiterführenden Projekten verlängert.

Für Fragen steht Ihnen Frau Susanne Hofer, Kompetenzgruppenleiterin Hospitality Management des Instituts, unter 058 934 56 28 gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Mirjam Schäfer, Human Resources, Postfach, 8820 Wädenswil oder mirjam.schaefer@zhaw.ch

Weitere Informationen finden Sie unter www.ifm.zhaw.ch



Position, Arbeitgeber	Ort W MA	Job-Cod
stv. Geschäftsleiterin Cafeteria	Region Zürich/Schaffhausen	J244
Restaurant Manager. 1911 400 100 100 100 100 100 100 100 100 1	Region Zürich/Schaffhausen	J232
Geschäftsführer / Pächter	Region Bern	J230
Réception/Front Office	order february 1. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.	0.60
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Mitarbeiterin Kundenempfang Zürich (Teilzeit / Ablösung)	Region Zürich/Schaffhausen	J237
Réceptionist/in	Region Basel	J238
lunge Receptionistin oder Receptionisten	Region Graubünden	J238
Betreuung Back Offices / ca. 60%	Region Zürich/Schaffhausen	J232
Rezeptionist Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J246
RezeptionistIn	Region Zentralschweiz	J244
Food & Beverage	Carolier & Co.	e de la composition della comp
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Leiter/in Restaurant	Region Basel	J239
BetriebsassistentIn	Region Zürich/Schaffhausen	J230
F&B Assistant (m/w)	Region Basel	J243
Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Commis de cuisine m/w Sommer 09 – Restaurant-Cafe (Davos)	Region Graubünden	J245
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J232
Jungkoch für die Sommersaison 2009	Region Ostschweiz	J238
Köchin/Koch 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J232
ROCIIII/ KOCII 100%		
	International	J232
Executive Chef		
Executive Chef Chef saucier (w/m)	International	J239
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sous Chef (m/w)	International Region Basel	J239 J243
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sous Chef (m/w) Commis de cuisine 100%	International Region Basel Region Basel	J239 J243 J245
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sosus Chef (m/w) Commis de cuisine 100% Commis de Cuisine m/w	International Region Basel Region Basel Region Zürich/Schaffhausen	J239 J243 J245 J244
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sous Chef (m/w) Commis de Cuisine 100% Commis de Cuisine m/w Küchenchef (m/w)	International Region Basel Region Basel Region Zürich/Schaffhausen Region Graubünden	J239 J243 J245 J244 J245
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sous Chef (m/w) Commis de culsine 100% Commis de Culsine m/w Kuchenchef (m/w) Jungköchin / Jungkoch	International Region Basel Region Basel Region Zürich/Schaffhausen Region Graublünden Region Basel	J239 J2430 J2450 J2443 J2453 J2453
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sous Chef (m/w) Commis de cuisine 100% Commis de Cuisine m/w Küchenchef (m/w) Iungköchin / Jungkoch	International Region Basel Region Basel Region Surich/Schaffhausen Region Graubünden Region Basel Region Mittelland (SO, AG)	J239 J243 J245 J244 J245 J245
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sosus Chef (m/w) Commis de cuisine 100% Commis de Cuisine m/w Küchenchef (m/w) Jungköchin / Jungkoch Küchenchef	International Region Basel Region Basel Region Surich/Schaffhausen Region Graubünden Region Basel Region Mittelland (SO, AG)	J239 J243 J245 J244: J245: J245: J237
Executive Chef Chef saucier (w/m) Sous Chef (m/w) Commis de cuisine 100% Commis de Cuisine m/w Küchenchef (m/w) Jungköchin / Jungkoch Küchenchef Service/Restauration	International Region Basel Region Basel Region Zurich/Schaffhausen Region Graubtinden Region Basel Region Mittelland (SO, AG) Region Mittelland (SO, AG)	J2323 J2393 J2433 J2454 J2453 J2454 J2453 J2376 Job-Code

Traumjob

Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2455	
Servicemitarbeiter m/w	Region Graubünden	J2442	
Chef de Service & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J245	
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2440	
Restaurantleiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2447	
Chef de Service	Region Zürich/Schaffhausen	J2380	
Servicefachangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J2310	
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J2438	
Servicemitarbeiter/-in gesucht	Region Bern	J2368	
Betriebsassistent m/w	Region Zürich/Schaffhausen		
Bar/Events/Bankett	to be received the second	o ografikaje	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
Position, Arbeitgeber Chef de Service Bankett	Ort Region Zürich/Schaffhausen	de Constitution	
		Job-Code J2457 J2461	
Chef de Service Bankett	Region Zürich/Schaffhausen	J2457 J2461	
Chef de Service Bankett Barmitarbeiter/in – Morschach	Region Zürich/Schaffhausen Region Zentralschweiz	J2457	
Chef de Service Bankett Barmitarbeiter/in – Morschach Maître d'hôtel	Region Zürich/Schaffhausen Region Zentralschweiz Region Bern	J2457 J2461 J2441	
Chef de Service Bankett Barmitarbeiter /in – Morschach Maitre d'hôtel Barmitarbeiter & Logenkellner	Region Zürich/Schaffhausen Region Zentralschweiz Region Bern	J2457 J2461 J2441	

1	2	3	4	5	6
B303	Catering/Service	29	BRD	per sofort	D
B302	Direktor/Vizedirektor	36	CH	per sofort	D F E SPANISCH
B286	Gouvernante	26	ch	per sofort	西州中央《港灣(地區)等
B298	Hilfskoch	22	CH	per sofort	D
B290	Küchenchef	31	D	per sofort	ENGLISCH - GUT F
B109	Receptionistin	21	CH	per sofort	D F E
B280	Reservation / Reception	46	CH	per sofort	D F E
B294	Service, Bankett	22	D	per sofort	DE
B288	Service / Bar	37	CH	per sofort	DIFIEISPANISCH

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

www.gastronet.ch

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

Suisse romande

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

Le Palais Oriental

1 cuisinier (saveurs d'Iran, Liban, Maroc)

Qualifié/e, jeune, dynamique. Faire offre manuscrite: Le Palais Oriental Quai Ernest-Ansermet 6, 1820 Montreux 2

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Svizzera italiana

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

7 unerlässliche Zutaten ...

für die Restaurants Seven und Seven Easy in 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.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- Stellvertretender Geschäftsführer [m/w, D/I]
- Stationsleiter (m/w. D/I
- Service Mitarbeiter (m/w, D/I)

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

(Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)





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

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'emptoi

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 / Edition et rédaction
Monibioustrasse 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 / Conseller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@httch: / www.hoteljob.ch

E-Malti useratiegantr.ch / www.hoteljob.ch

Aruzigentarii (pro mm und Spate) / Tarrii des annonces (par mm et colonne):

- Frontseile / Première page:

- Frontseile / Première page:

- Frontseile / Première page:

- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus

- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus

- Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellenangebote / Offers d'emploi:

- Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellengesuche / Demandes d'emploi:

- Stellengesuche / Demandes

- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr Fr. 29. 5. 2009 8.00 Uhr

Nr. 23/2009

Nr. 24/2009

Nr. 25/2009

Nr. 26/2009

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 verwe Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu die bearbeitet werden oder richt. Der Verleger und die Inseraten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.