

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 23

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr  
**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 29.01.2026

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



# stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi  
de la branche

htr hotelrevue Nr. 23 / 4. Juni 2009

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG  
**Mit Eus startet Sie dural**  
[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)  
Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung  
Für Kader- und Fachstellen in  
bestausgewiesene Hotel- und  
Gastronomie-Betriebe.  
Gabriela Weber  
Telefon 044/201 24 66  
Seestrasse 160, 8002 Zürich  
gabriela.weber@newchallenge.ch  
www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse  
Schlüsselkompetenzen für  
den Hotelfempfang erwerben  
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung  
Telefon 031 370 43 01  
hotelleriesuisse  
www.hotelleriesuisse.ch

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

**Inhalt / Sommaire**

Direktion/Kaderstellen .....	1-2
Deutsche Schweiz .....	2-5
Svizzera italiana .....	4
International .....	4
Suisse romande .....	6
Marché international .....	4
Demandes d'emploi .....	6
Aus- und Weiterbildung .....	6

Als Europas grösstes Alpin-Thermalbad verfügt das Burgerbad über eine vielseitige Gastronomie. Ein Restaurant/Bar mit 50 Sitzplätzen und Terrasse (60 Plätze) sowie im Badebereich ein Selfservice Restaurant mit 110 Plätzen und eine Pizzeria (65 Plätze) mit Terrasse.  
Ab 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir einen engagierten  
**Küchen- und Restaurationsleiter**  
Mit Innovation und Flexibilität stellen Sie die Organisation und Führung der Küche und Restauration im Burgerbad sicher und arbeiten gerne selber aktiv mit.  
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit entsprechen- der Gastronomie und Führungserfahrung. Als eine fremd- sprachengewandte, eigenständige und teamfähige Persön- lichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung gehen Sie auf die Bedürfnisse unserer internationalen Gäste ein. Ebenso übernehmen Sie mit dem Team eine führende Rolle bei unseren speziellen und bekannten Thermen-Events.  
Aufgabenbereich  
Leitung der Küche und Restauration  
Speisen- und Getränkeangebotsgestaltung  
Einkauf, Lagerbewirtschaftung, Administration  
Personelle Führung der 16 Mitarbeiter in Küche und Service  
Budget- und Rechnungsmittverantwortung  
Wir bieten eine spannende Herausforderung  
Zeitgemässe Arbeits- und Anstellungsbedingungen  
Ein erfahrenes Team  
Fühlen Sie sich durch diese spezielle Herausforderung ange- sprochen? Möchten Sie Ihr Engagement in ein innovatives Ther- malbad einbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Stefan Röösli  
Burgerbad Thermalbad, Personalbüro  
Rathausstrasse 32, 3954 Leukerbad VS  
direktion@burgerbad.ch

Wir suchen eine  
**Hoteldirektion**  
für unser traditionsreiches 4-Sterne-Ho- tel (110 Gästebetten) an einmaliger Lage in einem bekannten Bündner Ferien- und Sportort. Beabsichtigt ist eine Anstellung im vierten Quartal 2009. Wir wünschen uns eine Hoteldirektion mit entsprechen- der abgeschlossener Ausbildung, Erfah- rung und gebührenden Umgangsformen, Freude am Hotelfach und englischen Sprachkenntnissen in Wort und Schrift.  
Ihre vollständige Bewerbung mit Foto- senden Sie bitte unter Chiffre 2599-1432 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**CARLTON**  
RESTAURANTS & BAR  
Die Carlton Zürich AG umfasst das Carlton Restaurant im Herzen von Zürich mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten für Events von 10-500 Personen, das James Joyce Bar-Restaurant mit Kapazitäten von 10-120 Personen und neu das Restaurant Adlisberg. Wir verwöhnen unsere internationale Kund- schaft auf hohem Niveau und sind besonders für unsere Weinkompetenz bekannt. Flexibilität und Selbstständigkeit sind sehr wichtige Eigenschaften für unsere  
**Leiterin Events, Sales und Marketing 100%**  
Als Verkaufspersönlichkeit sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf in unserer Eventabteilung. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:  
– Verkauf von Anlässen in allen unseren Räumlichkeiten  
– Kundenberatung und -betreuung  
– Administrative Abwicklung inkl. Nachbearbeitung der Anlässe  
– Entwicklung und Durchführung von Marketingaktivitäten  
– Stammgästepflege und Neukundenakquisition  
Wir freuen uns auf Sie, wenn Sie Erfahrung in ähnlicher Position mitbringen und selbstständiges Arbeiten gewohnt sind. Der Abschluss einer Hotelfach- schule oder Erfahrung in der Gastronomie sind von Vorteil. Sie zeichnen sich durch Zuverlässigkeit sowie Loyalität aus.  
Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Aufgabe interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen! Der Eintritt ist ab September oder nach Vereinbarung.  
Wir freuen uns auf Ihren Lebenslauf mit Foto an dsegmueller@carlton.ch oder Ihren Anruf.  
Carlton Zürich AG, Daniela Segmüller, Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich, Tel. +41 44 227 19 19  
[www.carlton.ch](http://www.carlton.ch)

**Arosa**  
BERGBAHNEN  
Wir suchen für unser Gipfel-Restaurant ab Herbst 2009 oder nach Vereinbarung ein  
• 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  
Seeblckstrasse CH-7050 Arosa  
Telefon +41 (0)81 378 84 22  
Mail: [info@arosabergbahnen.ch](mailto:info@arosabergbahnen.ch)  
[www.arosabergbahnen.ch](http://www.arosabergbahnen.ch)

**Küchenchef für die Super-League**  
Unsere Gastronomie, bestehend aus Restaurant Walhalla mit toskanischer Küche und Brasserie mit einheimischen Spezialitäten, spielt auf gutem Niveau zuoberst in der Challenge-League. Alle sind zum Aufstieg in die Super-League bereit! Nur für das 11-köpfige Küchenteam fehlt noch die passende Führung.  
Wir – Ihre 4 zukünftigen Führungskollegen – haben konkrete Vorstellungen, welche Voraussetzungen Sie mitbringen müssen:  
• Sie passen zu uns, den 4 Leadern vom Walhalla.  
• Ihre Bildung und Erfahrung garantieren den Aufstieg in die Super-League. Sie ermöglichen die Teilnahme in Gastro-Führern und bei Wettbewerben.  
• Ihre Kochkünste sind genauso beeindruckend wie die von Ihnen angerichteten Teller.  
• Sie lieben und kennen die toskanische und italienische Küche.  
• Sie sind ein echter Teamplayer und führen Ihr Team mit klaren Zielvorgaben zu tollen Leistungen (Ihr Team besteht aus 3 Köchen, 1 Pasticcieri, 1 Pizzaiolo, 4 Lehrlingen und 2 Stewards).  
• Das tägliche Briefing, sowie regelmäßige Schulungen und die Lehrlingsausbildung sind für Sie selbstver- ständlich.  
• Im Hygienebereich verstehen Sie bei Abweichungen genauso wenig Spass wie wir und sind sich gewöhnt, täglich persönlich zu kontrollieren.  
Von uns erhalten Sie alles, was Sie zur Zielerreichung brauchen. Wir sind top organisiert und arbeiten wo nötig prozessorientiert. Stimmen Umsatz und Küchen- rendite ebenso wie PK und BA, dann spüren Sie das deutlich auf Ihrem Konto!  
Bitte bewerben Sie sich mit Foto und per E-Mail bei [director@hotelwalhalla.ch](mailto:director@hotelwalhalla.ch) oder, wenn Sie konservativ sind, per Post. Ich freue mich so oder so!  
Uns Majer  
Walhalla-Gastgeber seit über 10 Jahren  
Best Western  
Hotel Walhalla  
St. Gallen  
Bahnhofplatz | CH - 9001 St. Gallen  
Telefon +41 71 228 28 00  
[www.hotelwalhalla.ch](http://www.hotelwalhalla.ch)  
[director@hotelwalhalla.ch](mailto:director@hotelwalhalla.ch)

**Seerestaurant**  
Seedorf  
Am Weg der Schweiz  
Das Seerestaurant in Seedorf UR ist ein Betrieb der Gotthard Raststätte A2 Uri AG. Das Restaurant ist von März bis Ende Oktober geöffnet. Zu unseren Gästen zählen wir Einheimische und Wanderer am Weg der Schweiz.  
Sind für Sie Freundlichkeit, Einsatzbereitschaft und Qualität die Basis Ihrer Arbeit und möchten Sie gerne in einem erfolgreichen Unternehmen in der Innerschweiz arbeiten? Wenn ja, dann sind Sie der Kader-Mitarbeiter, den wir suchen.  
Wir vergeben die Position  
**Betriebsleiter/-in Seerestaurant**  
Dafür suchen wir eine motivierte, engagierte Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung, mehrjähriger Berufserfahrung und Freude an der Dienstleistung. Erfahrung in Mitarbeiterführung, hohes Qualitätsbewusstsein und Gästeorientierung, Einsatzbereitschaft, positive Einstellung und aktive Mitarbeit im operativen Tagesgeschäft sind Voraussetzung.  
Wir bieten eine Ganzjahresstelle mit marktgerechter Personal- und Lohnpolitik. Wenn Sie diese Herausforderung annehmen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und mit einem Bild Ihres besten Lächelns.  
Gotthard Raststätte A2 Uri AG, 6467 Schattdorf  
Gaby Walker, Personalleitung  
[www.gotthardraststaette.ch](http://www.gotthardraststaette.ch)  
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Roland Baltermi, Tel. 041 870 72 72, gerne zur Verfügung.  
Gotthard  
Raststätte



**DER FREIBURGER TOURISMUSVERBAND**

schreibt folgende Stellen aus:

**Direktionssekretär/in**  
(50%)**Ihr Anforderungsprofil:** Lizentiat in Rechtswissenschaften,  
deutsche Muttersprache  
und**Assistent/in «Werbung und Verkauf»**  
(100%)**Ihr Anforderungsprofil:** Fachausbildung,  
wenn möglich mit vorheriger Erfahrung in Tourismus/Marketing,  
deutsche Muttersprache**Weitere Anforderungen und unser Angebot:** [www.fribourgregion.ch/job](http://www.fribourgregion.ch/job)**Stellenantritt:** 1. September 2009 oder nach Vereinbarung**Angebote mit Gehaltswünschen:** den üblichen Unterlagen und Foto sind  
an folgende Adresse zu senden: Persönlich – Herrn Jacques Dumoulin,  
Direktor, Freiburger Tourismusverband, Postfach 1560, 1701 Freiburg.**Letzter Termin: 26. Juni 2009.****Vreni Giger**  
**Jägerhof St. Gallen**  
**Köchin des Jahres 2003**Ich suche per 10. August oder nach  
Vereinbarung**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 Weinkenntnisse  
oder sind gar ein Weinfröher? 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](http://www.jaegerhof.ch)

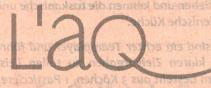
crans-montana 2112m

Zur Eröffnung unseres neuen alpinen Restaurants oberhalb  
von Crans-Montana suchen wir per sofort und in Jahres-  
stelle:**1 Küchenchef (m/w)**  
**1 Jungkoch (m/w)**Ihre Aufgaben in Zusammenarbeit mit dem Besitzer sehen  
wie folgt aus:

- die Küche in Betrieb nehmen
- Beratung beim Einkauf von Küchenmaterial  
und -utensilien
- Neueröffnung der Küche gewährleisten
- Gestalten einer innovativen, authentischen alpinen  
Speisekarte mit hoher Qualität

Sind Sie jung (max. 35 Jahre alt), dynamisch, flexibel, aus-  
geglichen und sportlich (Ski, Wandern, Mountainbike), dann  
ermöglichen wir Ihnen eine aussergewöhnliche Gelegenheit,  
in unserer Bergwelt Ihre Kreativität unter Beweis zu stellen.

Damit unser Team komplett ist, fehlen uns noch

**1 Person für den Unterhalt des Gebäudes**  
(mit Fahrausweis)Lieben Sie die Arbeit in der Natur und möchten Sie in Ihrer  
Berufslaufbahn einen Gang höherschalten? Wir freuen uns  
auf Ihre Bewerbungsunterlagen.  
Err-Chetzeron SA, CP 93, 3963 Crans-Montana 1 oder  
[info@chetzeron.ch](http://info@chetzeron.ch) [www.chetzeron.ch](http://www.chetzeron.ch)**HOTEL KRONE**  
LENZBURGDie Krone ist ein traditionsreiches und topmodernes 4-Sterne-  
Tagungs- und Bankethotel mit umfangreichen Cateringaktivi-  
täten im Herzen des Kantons Aargau. Wir suchen eine/n**Bankettverkäufer/in**Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im  
Gastgewerbe mit Erfahrung im Bereich F&B, haben fundierte PC-  
Kenntnisse, sind stark in Rhetorik und bei Verkaufsgesprächen,  
können vernetzt denken und organisieren, sprechen Englisch  
und Französisch? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.**Hotel Krone, Herr Otto Gerber, Kronenplatz 20**  
**CH-5600 Lenzburg**Telefon +41 41 886 65 65  
Fax +41 41 886 65 00

RESTAURANT &amp; EVENTS

Für das L'AO, das Restaurant am Pfäferssee im Zürcher Ober-  
land mit direktem Seeanstoss und mehreren Veranstaltungs-  
räumen für Events jeglicher Art, suchen wir einen(n)**Chef de Partie**In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich für die Mise en  
place, die Qualität der Speisen und Kreativität der Gerichte.Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufsausbildung mit ca.  
5 Jahren Berufserfahrung. Sie sind sich selbst gewohnt, mit markt-  
frischen Produkten zu arbeiten, haben eine schnelle und exakte  
Arbeitsweise sowie Freude an Ihrer Arbeit.Sie sind begeisterungsfähig, arbeiten selbstständig und sind ein  
Teamplayer mit einer positiven Lebenseinstellung.Für diese anspruchsvolle Stelle suchen wir eine belastbare Per-  
sönlichkeit für ein mittelfristiges Engagement. Wir bieten unter  
anderem ein kreatives Arbeitsumfeld, ein faires Gehalt, eine  
interessante Herausforderung mit Weiterentwicklungsmöglich-  
keiten in einem motivierten Team.

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-  
unterlagen elektronisch oder auf dem Postweg an:L'AO Gastronomie AG, Claudia Zweifel, Usterstrasse 39,  
8330 Pfäfers, [www.lao.ch](http://www.lao.ch) – Mail: [claudia.zweifel@lao.ch](mailto:claudia.zweifel@lao.ch)**Bocken:**Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Event-  
hotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiance.  
Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie  
eine Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer  
Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunst-  
werken, eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.Für unsere Hotélreception suchen wir per sofort oder nach  
Vereinbarung eine/n**Réceptionisten/-in 100%**In dieser interessanten Funktion tragen Sie die Verantwortung  
für das Check-in und Check-out unserer Gäste. Nebst der  
Ausführung aller administrativen Arbeiten an der Réception  
garantieren Sie unserer anspruchsvollen und internationalen  
Kundschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte  
Betreuung.**Ihr Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder  
als Hotélkauffrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte  
Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil
- Sympathische Erscheinung sowie freundliche  
Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

**Wir bieten**

- Hohe Eigenständigkeit in einem spannenden und  
herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

**Haben wir Sie neugierig gemacht?** Herr Stephan Schué  
freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.Seminarhotel Bocken  
Stephan Schué, Hotel Manager  
Bockenweg 4  
8810 Horgen  
Telefon 044 727 55 55  
[stephan.schue@bocken.ch](mailto:stephan.schue@bocken.ch)  
[www.bocken.ch](http://www.bocken.ch)

managed by SV

**Reha**  
Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitations-  
zentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und  
muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frühreha-  
bilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und  
Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatori-  
um für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen  
und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spe-  
zialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum,  
ein Spine-and-Brain Center, ein Rehakzentrum für Sklerodermie  
und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden  
suchen wir ab 1. September 2009 oder nach Vereinbarung  
eine/n motivierte/n**Diätkoch/Diätköchin**

Beschäftigungsgrad 100%

**Wir bieten Ihnen**

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 – 13.15 Uhr und 16.00 – 19.15 Uhr

**Es erwarten Sie bei uns**

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

**Wir legen besonderen Wert auf**

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl.  
Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personal-  
wesen, Kennwort Küche. E-Mail: [bewerbung@reha-rhf.ch](mailto:bewerbung@reha-rhf.ch)• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • [www.reha-rheinfelden.ch](http://www.reha-rheinfelden.ch)  
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • [info@reha-rhf.ch](mailto:info@reha-rhf.ch)  
• Fax Administration 061 836 52 52 • [reha-rhf.ch](http://reha-rhf.ch)**HEIDEN**Kurverein Heiden  
im Appenzellerland über dem BodenseeDer Kursaal Heiden wird DAS Seminar- und Kongresszentrum in der Ostschweiz.  
Die Betriebseröffnung erfolgt Anfang 2010. Der Kurverein Heiden sucht  
auf 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine verantwortungsbewusste  
Persönlichkeit als**Kursaal-Gastgeber/in**Sie sind erste Ansprechperson für unsere Seminar- und Kongressgäste und  
andere Nutzende des Kursaals. Mit Ihrem Innovationsgeist, Ihrer Gast-  
freundlichkeit und Ihrem Unternehmerherz prägen Sie den Kursaal in seiner  
neuen Ausgestaltung. Sie bringen einen Abschluss einer Höheren Fachschule  
in der Fachrichtung Hotellerie/Gastronomie oder langjährige Erfahrung in  
ähnlichen Funktionen sowie eine Weiterbildung in Marketing und Verkauf  
mit. Idealerweise verfügen Sie über ein Netzwerk in der Region.

Zu den Hauptaufgaben gehören:

- Führung der gesamten Organisation und Abwicklung mit den Gästen/  
Kunden/Caterer nach einem hohen qualitativen Standard
- Marketing/Verkauf, insbesondere Akquisition von Seminaren/Kongressen/  
Veranstaltungen
- Anlassorganisation, insbesondere für Dritte als «Generalunternehmer»
- Wirtschaftliche Betriebsführung, Führung der Aushilfskräfte für Gastronomie,  
Hauswartung und Reinigung
- Rapportierung gegenüber der Gemeinde als Gebäudeeigentümerin
- Umsetzung der Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz  
im Gastgewerbe.

Wir bieten eine den Anforderungen, der Ausbildung und Erfahrung  
entsprechende Besoldung.Wenn selbstständiges und speditives Arbeiten, Belastbarkeit, Durchsetzungs-  
vermögen und Sozialkompetenz sowie Geschick im Umgang mit Gästen zu  
Ihren Stärken gehören, dann sind Sie für uns die richtige Person.Für allfällige Fragen steht Ihnen Herr Sandro Agosti, Geschäftsführer Kurverein  
Heiden, unter Tel. 071 898 33 01 gerne zur Verfügung.Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an den Kurverein Heiden,  
z.H. Herr Sandro Agosti, Bahnhofstrasse 2, 9410 Heiden,  
[sandro.agosti@appenzell.ch](mailto:sandro.agosti@appenzell.ch), [www.heiden.ch](http://www.heiden.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 Vorstellungsspe-  
sach in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des  
Kantons Aargau.Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz,  
Obere Dorfstrasse 1, 5034 Subr



# kneipp hof

8374 Dussnang • www.kneiphof.ch

**Wir sind**  
ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente mit 157 Zimmern in der Region Wil (SG). Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenüs gepflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Wir suchen per Mitte August oder nach Vereinbarung eine/einen

## Sous-Chef m/w (100% - Pensum)

### Ihr Aufgabengebiet

- Tägliche Mitwirkung bei der Zubereitung der Gästemenus
- Kontrolle des à la Carte - Postens
- Überwachung und Instruierung der Küchenbrigade
- Mitverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit

### Wir erwarten

- Abgeschlossene Lehre als Koch
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Einige Jahre Erfahrung als Sous-Chef
- Kompetent in der Lehrlingsausbildung
- Flexibilität, Einsatzwille, Durchhaltewille und gute Sozialkompetenzen
- Qualitätsbewusstsein

### Wir bieten

- eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit
- einen komfortablen und hellen Arbeitsplatz
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Unser Küchenchef Herr Rudolf Erismann freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Ihr Rehaszentrum mit Hotelambiente



kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, CH-8374 Dussnang

## SAAS FEE

Für das bekannte Ausflugsziel  
Bergrestaurant SPIELBÖDEN  
suchen wir für die kommende Sommer-  
saison ab 24.06.2009

## KOCH

sowie

## SERVICEMITARBEITERIN

(gelernt oder mit Erfahrung)

Bewerbung an spielboden@bluewin.ch  
oder telefonisch ab 6. 6. 2009 an  
Sebastian Voide: +41 79 332 43 38

Für unser neu renoviertes Restaurant an  
zentraler Lage in Laupen suchen wir ein

## Wirte-Ehepaar

- Restaurant mit Säll, ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schloss-  
mauer, ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek  
75m²
- neu renovierte 3½-Zimmer-Wohnung  
mit schöner Terrasse

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an,  
wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.  
Tel. 032 391 99 81



restaurant.höchhus  
höchhusweg 17  
3612 steffburg  
033 437 70 72

Gediegenes Ambiente, Gourmet-Küche  
und perfekter Service. Unseren zahl-  
reichen und treuen Gästen bieten wir  
den unvergesslichen Gaumenschmaus.

Ihre freundliche, hilfsbereite Art und  
die Fähigkeit, auch in hektischen Zeiten  
lächelnd den Topservice zu bieten,  
qualifiziert Sie für diese tolle Aufgabe.

Bewerbungen per Post oder E-Mail an:

markus.walder@gaumenschmaus.ch  
weitere Infos: www.höchhus.ch

## Restaurant GRUND Grindelwald

Für die kommende Sommersaison  
suchen wir ab 1. Juni 2009 in unser  
dynamisches Team begeisterungs-  
fähige Mitarbeiter

## Service und Aushilfe

Sie sind flexibel und arbeiten gerne  
an einem schönen Ort, dann erwar-  
ten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre  
Bewerbung.

Restaurant/Kiosk Grund  
Grund 10, 3818 Grindelwald  
Tel. 033 828 75 75, 079 765 70 30  
rest.grund@bluewin.ch

## HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BELLEVUE

Das HOTEL ELITE ist ein \*\*\*\*BUSINESSHOTEL IM  
ZENTRUM DER UHREN- UND KOMMUNIKATIONS-  
STADT Biel und seit 75 Jahren als das  
führende Haus am Platz, mit 67 ZIMMERN und  
7 JUNIORSUITEN, EINEM BANKETT- und SEMINAR-  
BEREICH BIS ZU 300 PERSONEN, DER TREND-BAR  
«BARAMUNDO» und dem klassischen «BRASSERIE  
RESTAURANT ELITE» BIETEN WIR UNSEREN GÄSTEN  
EIN UMFANGREICHES ANGEBOT.

ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERES JUNGES  
TEAMS SUCHEN WIR FÜR DIE TREND-BAR  
«BARAMUNDO» EINEN

## STELLVERTRETENDER CHEF DE BAR

ab 1. Juli 2009 ODER NACH VEREINBARUNG

WELCHER TAGSÜBER WIE AUCH AM ABEND FÜR  
EINEN REIBUNGSLOSEN SERVICE-ABLAUF SORGT,  
HABEN SIE FREUDE AN DER GÄSTEBETREUUNG,  
KÖNNEN EIN JUNGES TEAM FÜHREN SOWIE MOTIVIE-  
REN UND HABEN EIN FLAIR FÜR COCKTAILS – DANN  
SIND SIE DIE PERSON, DIE WIR SUCHEN!

SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN  
UNTERSTEHENDE ADRESSE ODER RUFEN SIE UNS FÜR  
WEITERE INFORMATIONEN EINFACH AN.

HOTEL ELITE, HERR Remy FISCHER – VIZE-DIREKTOR  
BAHNHOFSTRASSE 14, 2501 Biel/Bienne  
TEL: 032 / 328 77 23  
ODER REMY.FISCHER@HOTEL-ELITE.CH

## RESTAURANT SCHLOSSGARTEN

ANDREA & MITTI

Für unser Restaurant Schlossgarten, welches direkt im Dorfzentrum von  
Schöffland (AG) liegt, suchen wir

- einen kompetenten und erfahrenen Chef de Service
- gelernte Servicefachangestellte
- sowie Chef de partie

Wir erwarten von Ihnen:

- überdurchschnittlichen Einsatz und Engagement
- fundiertes Fachwissen
- kundenorientiertes und betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- selbstständiges und organisiertes Arbeiten
- Teamplayer-Fähigkeiten
- junges und dynamisches Auftreten
- Freude und Identifikation mit dem Beruf

Wir bieten Ihnen:

- neuen und lebhaften Betrieb
- selbstverantwortliches und vernetztes Arbeiten
- leistungsgerechten Lohn
- abwechslungsreichen Betrieb mit: Gourmet, Bistro, Bar, Bankett u. v. m.
- Unser Motto: «Gastronomie mit Überraschung und viel Herz»
- Mitglied eines engagierten Teams zu werden, wo auch Ihre Ideen und  
Inputs Platz haben

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten und werden Sie ein neues Mitglied  
in unserem Team. Weitere Informationen entnehmen Sie auf unserer Home-  
page: www.schlossgarten-schoeffland.ch

Ihre komplette Bewerbung senden Sie bitte an:

Siehbörger & Mitterbacher  
Restaurant Schlossgarten  
Dorfstrasse 3  
5040 Schöffland

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Gourmet Restaurant Hotel

**Alpenblick**  
Richard und Yvonne Stöckli  
3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51  
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrau-Region  
Spielen Sie bei uns die 1. Geige im Service-Team  
Unser Gourmetstübel ist ausgezeichnet mit 1 Stern Mi-  
chelin und 17 Punkten Gault Millau.

## - Servicefachangestellte/-r (Jahresstelle möglich)

Sie haben Erfahrung im gepflegten Gourmet-Service  
und fundierte Weinkenntnisse.  
Zusammen mit der Gastgeberin Frau Stöckli sind Sie  
bereit, ein motiviertes Team zu führen und Gäste zu  
verwöhnen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen und wir  
werden alles Weitere gerne mit Ihnen persönlich bespre-  
chen.

## HOLIDAY

Your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das \*\*\*-Standard-Seminar- und  
Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 58  
Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten  
Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse  
sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss  
Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen  
Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung  
eine

## Réceptionistin (100%)

### Ihre Hauptaufgaben:

Die Kundenzufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Allgemeine Arbeiten im Front- und Back-Office-Bereich  
wie Check-in, Check-out und Erstellen von Offerten  
und Bestätigungen gehören zu Ihren Hauptaufgaben-  
bereich. Kenntnisse mit dem Fidelio-Hotelprogramm  
sind von Vorteil.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreiche, abgeschlos-  
sene Ausbildung als Hotelfachfrau. Sie sind eine  
flexible, junge und aufgeschlossene Persönlichkeit. Für Sie  
sind ein gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Um-  
gangsformen selbstverständlich. Sie sind teamfähig,  
engagiert und verantwortungsbewusst, dies setzen wir  
voraus. Kenntnisse in Fremdsprachen wie Englisch und  
Französisch sind von Vorteil.

Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu  
kommunizieren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit  
Foto.  
Claudia Wunsch  
Chef de Réception  
HOTEL RESTAURANT HOLIDAY  
Gwattstrasse 1  
3604 Thun  
Telefon 033 334 67 67

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 Direk-  
tion 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  
eine/n

## Diätkoch/Diätköchin mit Erfahrung

### Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswis-  
senschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches  
Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkosten-  
ten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepte. Zudem sind Sie mitverantwort-  
lich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entspre-  
chend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie  
regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

### Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit wahrnehmen zu können, bringen Sie eine ab-  
geschlossene 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, wel-  
che 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 kan-  
tonalen Richtlinien.

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



UniversitätsSpital  
Zürich



## BÜRGENSTOCK HOTELS &amp; RESORT

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft:

## COMMIS PATISSIER

Wunschprofil Abgeschlossene Berufslehre als Konditor, Confiseur  
Berufserfahrung  
Anstellungsdauer 1. Juli 2009 bis Ende Dezember 2009

## CHEF DE PARTIE RESTAURANT «TAVERNE 1879»

Wunschprofil Abgeschlossene Berufslehre  
Berufserfahrung in der gutbürgerlichen Schweizer Küche  
Flexibel, vielseitig und kreativ  
Anstellungsdauer Per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober 2009

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbstständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.



**BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT**  
Heike Bühlmann, Leiterin Personal  
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 00  
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch

Swiss Deluxe Hotels

## Schönried BE

Für unseren vielseitigen  
Restaurationsbetrieb

## HORNEGGLI

suchen wir für die  
Wintersaison 2009/2010  
einen belastbaren

## KÜCHENCHEF

30-40 Jahre  
Deutsch/Italienisch  
evtl. Französisch sprechend  
Bewerbungen mit Foto an  
bmogliazzi@bluewin.ch

## Ihr Lächeln hat Zukunft



Sie haben Teamgeist, die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft und Sie möchten beruflich vorankommen? Dann kommen Sie zu Accor, dem Marktführer der europäischen Hotellerie mit über 30 Hotels in der Schweiz und 4000 Hotels weltweit.

Für unser neues HOTEL ETAP in LUZERN suchen wir ab 1. 7. 2009 folgende Mitarbeiter:

- REZEPTIONIST/IN
- NACHTPORTIER

Sie sind im Besitz eines Fähigkeitsausweises oder einer vergleichbaren Ausbildung und haben bereits etwas Berufserfahrung. Sie sind motiviert und haben Lust, in einem jungen und dynamischen Team zu arbeiten, gute Sprachkenntnisse in D/E oder F.

## Wir bieten Ihnen:

- Arbeiten, wo andere Urlaub machen, in überwältigender Berglandschaft
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Perspektiven zur Weiterentwicklung
- Angenehmes Arbeitsumfeld
- Vorteile der Gruppe Accor

Zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihr Dossier.

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

ETAP HOTEL LUZERN  
PLZ-Opening Büro  
c/o HOTEL IBIS – ROTHRIST  
Zu Hd. Herr Gregor Lukic  
Helblingstrasse 9  
4852 Rothrist  
Tel. 079 422 80 25  
E-Mail: H6782-GM@accor.com



**Stadt Zürich**  
Liegenschaftenverwaltung

Die Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich bewirtschaftet nebst 9'000 Wohnungen auch ein bedeutendes Portefeuille mit kommerziellen Objekten. Zu diesen gehören 62 Restaurants und 19 Verpflegungskioske, die wir an selbstständige Betreiber und Betreiberinnen vermieten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n initiative/n

Gastronomiefachfrau/-mann für die  
Bewirtschaftung eines Portefeuilles

## Ihre Hauptaufgaben

- Kundenbetreuung, Führen von Kennzahlen
- Konzeptentwicklung, Wirtschaftlichkeitsanalysen und Mieterevaluation
- Mitentwickeln und Begleiten von Renovations- und Umbauvorhaben
- Verfassen von Mietverträgen und Kreditanträgen

Sie verfügen über eine gastgewerbliche sowie kaufmännische Aus- und Weiterbildung und bringen Erfahrung im Bewirtschaften von Gastronomiebetrieben mit. Sie sind mit den verschiedenen Betriebsabläufen und technischen Einrichtungen vertraut und kennen die Thementrends. Auch sind Sie in der Lage, Verträge mietrechtskonform abzufassen. Zu Ihren Stärken zählen nicht zuletzt Verhandlungsgeschick sowie ein gewandter schriftlicher und mündlicher Ausdruck.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von Peter Ascarì, Bereichsleiter, Tel. 044 412 52 72; oder Thomas Imfeld, Personalverantwortlicher, Tel. 044 412 52 55. Informationen über uns finden Sie auf [www.stadt-zuerich.ch/vz](http://www.stadt-zuerich.ch/vz). Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

## Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich

Strassburgstrasse 9, Postfach, 8022 Zürich

Thomas Imfeld, Personalverantwortlicher

E-Mail: [thomas.imfeld@zuerich.ch](mailto:thomas.imfeld@zuerich.ch)

Eine Dienstabteilung des Finanzdepartements

ESPLANADE\*\*\*\*  
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten;  
Restaurant, Panoramaterasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten;  
erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Per Anfang Juli suchen wir einen Mitarbeiter mit Erfahrung in 4\*- oder 5\*-  
Hotels für folgende freie Stelle:

## CHEF DE PARTIE m/w

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Via delle Vigne 149, 6648 Minusio/Locarno

E-Mail: [sonja.nowaczyk@esplanade.ch](mailto:sonja.nowaczyk@esplanade.ch) / [www.esplanade.ch](http://www.esplanade.ch)



PRIVATE SELECTION  
HOTELS



## S Club®

SELECTIVE HOTELS & RESIDENCES

S Club is an international hotel management company. The headquarters are located in Zurich's Seefeld district. At your earliest convenience, or by mutual consent, we will be looking to hire a customer-focused and independent minded

## Sales Manager (f)

## Job profile:

- Managing new and existing markets for our resort hotels in Courcheval (F) and Mauritius
- International travel – involving visiting trade fairs, tour operators and corporate customers
- Sales audit (Fidello)
- Development and design of sales literature and website

## Your profile:

- You are a graduate of a hotel management school, preferably in Lausanne
- You have professional experience working in exclusive hotels and international sales activities
- You write extremely proficiently in English and have advanced-level competence in French, German and if possible in Russian
- You are an excellent communicator, a self-starter and highly motivated

If you are interested in applying for this position, please send your complete application to S Club, Jürg Reinger, GM, at the address below.

S Club Selective Hotels & Residences AG

Seefeldstrasse 35, 8034 Zürich

Tel. +41 (0)43 343 98 54, E-mail: [info@clubhotels.com](mailto:info@clubhotels.com)

PRALONG

CRYSTAL HOTEL

RESORT & SPA MELLA VILLAS

S Club



## 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	Ort	Job-Code
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich/Schaffhausen	J2528
Vizedirektor/In 5* ab August 2009	Region Graubünden	J2471

### Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (w/m)	Region Zentralschweiz	J2475
Teammitglied Seminar & Saalreservation	Region Mittelland (SO, AG)	J2463

### Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/In Personalwesen 5* Hotel	Region Graubünden	J2469

### Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/In	Region Basel	J2466
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J2522
Shift-Leader/Réception	Region Zürich/Schaffhausen	J2537
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J2440
Night Manager (m/w)	Region Basel	J2472
Doorman/Chasseur	Region Zürich/Schaffhausen	J2477

### Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistent (m/w)	Region Basel	J2436
Restaurant- & Bar-Manager	International	J2533
Restaurants-Verantwortlicher	Region Zürich/Schaffhausen	J2476
Einkäufer/In	Region Basel	J2467
F&B Controller (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2529

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch m/w	Region Bern	J2543
Chef de Partie m/w (Neueröffnung) – Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J2470
Chef Entremetier	Region Zürich/Schaffhausen	J2473
Dynamischer Koch mit kreativen Ideen	Region Bern	J2527
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2535
Koch mit Pâtisserie-Erfahrung Tagesstelle	Region Basel	J2536
Chef Pâtissier	Region Zürich/Schaffhausen	J2538
Commis de cuisine 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2456
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2530
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J2443
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2453
Chef de partie	Region Mittelland (SO, AG)	J2452
Küchenchef m/w	Region Bern	J2542
Küchenchef	Region Graubünden	J2480

### Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2524
Aushilfe für Frühstücks-Service (Stundenlohn)	Region Bern	J2479
Chef de Service & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO, AG)	J2451
Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2455
Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2539
Chef de Service m/w	Region Mittelland (SO, AG)	J2462
Service Mitarbeiter/In	Region Zürich/Schaffhausen	J2541
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2454
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J2438
Service Mitarbeiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2446
Service Mitarbeiter m/w	Region Graubünden	J2442
Servicefachangestellte(r) Chef de Rang m/w	Region Graubünden	J2468
Sommelier	Region Ostschweiz	J2465
Betriebsassistent m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2445
Chef de rang	Region Bern	J2478
Servicefachangestellte/r und Servicefach-Aushilfe	Region Bern	J2523

### Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Maître d'hôtel	Region Bern	J2441
Chef de Service Bankett	Region Zürich/Schaffhausen	J2440
Barman/-frau	Region Basel	J2534

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO, AG)	J2464
Gruppenleiter/in Reinigungsdienst	Region Basel	J2439

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B303	Catering/Service	80	D	per sofort	D
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	87	CH	per sofort	D F E
B302	Direktor/Vizedirektor	73	CH	per sofort	D F E SPANISCH
B32	F&B, FO	61	I	per sofort	D F E
B298	Hilfskoch	87	CH	per sofort	D
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	56	CH	per sofort	D F E
B310	Kellner	82	FR	per sofort	D F E
B308	Koch	69	E	per sofort	D F E
B312	Küchenchef	68	CH	per sofort	D F E
B313	Praktikum als Koch	87	CH	per sofort	D
B319	Rezeption/Administration/Assistenz Geschäftsleitung/ Human Resources	82	CH	per sofort	D F E

1 Referenznummer - Numéro des candidats  
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)  
3 Alter - Age  
4 Nationalität - Nationalité  
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée  
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 02.06.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft  
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)





Pour l'ouverture de notre tout nouveau restaurant d'altitude nous recherchons de suite et à l'année:

### 1 chef de cuisine (m/f) 1 cuisinier(ère)

En collaboration avec le propriétaire votre tâche sera de:  
- mettre en place la structure  
- participer aux achats de matériel  
- gérer la mise en route de la cuisine  
- créer une carte de cuisine alpine de qualité supérieure

Si vous êtes jeune (max 35 ans), dynamique, flexible, stable, sportif (ski/marche/vélo) alors nous vous offrons une expérience sur un site exceptionnel.

Nous recherchons également pour une entrée à convenir

### 1 homme de maison (avec permis de conduire) 1 serveur ou une serveuse (F-D)

Vous aimez le travail et la nature, vous désirez monter d'un cran, alors nous nous réjouissons de vos candidatures à:

Err-Chetzeron SA, CP 93, 3963 Crans-Montana 1 ou  
info@chetzeron.ch www.chetzeron.ch

## Stellenvermittlungen Aus- und Weiterbildung



**DOMINO GASTRO**  
Personal - Vertraut  
www.dominogastro.ch  
Tel. 055 415 52 80  
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. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Birmingen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09  
www.hotella.ch



**GASTRO-UNTERNEHMER  
AUSBILDUNG  
IN DREI STUFEN.  
BERUFSBEGLEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS  
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**

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

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

**GASTRO SUISSE**  
Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Telefon 0848 377 111  
Telefax 0848 377 112  
weiterbildung@gastrouisse.ch  
www.gastrouisse.ch

# Gelesen von Entscheidungssträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 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: Elisabeth Hohnmeier

Anzeigenleitung / 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 Nobs Wynn

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) / [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)

- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

### Termine:

- Ausgabe

Nr. 24/2009

Nr. 25/2009

Nr. 26/2009

Nr. 27/2009

- Erscheint

11. 6. 2009

18. 6. 2009

25. 6. 2009

2. 7. 2009

- Anzeigenschluss

Mo. 12.00 Uhr

8. 6. 2009

15. 6. 2009

22. 6. 2009

- Anzeigenschluss

Mo. 12.00 Uhr

8. 6. 2009

15. 6. 2009

22. 6. 2009

Herstellung / Production: Böhler 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.