Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

-(2009)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 24

Band:

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: 05.12.2025

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

stellenrevue htr Le principal de la branche d'emplois marché d'emplois Der grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi

htr hotel revue Nr. 24 / 11. Juni 2009

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

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch



Ins St. Galler Rheintal ein Gerantenpaar für unser Hotel-Rest.-Pizzeria und Pub.

Nach Jahrzehnten suchen wirunse-

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Sie: Gästebetreuung

re Ablösung.

B. Blumenthal Bergstrasse 3

Wir sorgen für **Nachwuchs** htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire

Kaderstellen
Deutsche Schweiz2-4
Svizzera italiana
International
Stellengesuche Stellengesuch
Suisse romande
Marché international
Demandes d'emploi

Reha Rheinfelden

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitations zentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabi-litation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulato-rium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Führung und Unterstützung unseres Zimmerservice-Teams sowie die Leitung des Anlasswesens suchen wir ab 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine engagierte

Gruppenleiter/in Zimmerservice/ Leiter/in Anlasswesen

in der Funktion als Stv. Chef de Service

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Führen des Zimmerservice-Teams in fachlichen, admini-
- strativen und organisatorischen Belängen Mitarbeit im Zimmerservice Einsatzplanung, Überwachung und Durchführung verschie-
- dener Anlässe der Klinik Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit internen Diensten (Küche, Logistik, Pflegedienst, Reinigungsdienst)
- Mithilfe bei der Mitarbeiterschulung

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/zum Servicefachange-stellten (Erfahrung im Gesundheitswesen wünschenswert)
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Fremdsprachen E/F erwünscht)
 Gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir legen besonderen Wert auf

- Selbständige, zuverlässige und exakte Arbeitsweise
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein sicheres Auftre-
- ten mit guten Umgangsforme Flexibilität und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen

- Ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet
 Gezielte Förderung
 Aufgestelltes und motiviertes Team
- Geregelte Arbeitszeit
- Fortschrittlicher, moderner Betrieb

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Herr Daniel Christen, Leiter Hotellerie, Tel. 061 836 50 70.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen. Kennwort: CDS E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

Leiter/in Verpflegung/Küche

Als Leiter/in Verpflegung/Küche in einer Institution im Gesundheitswesen erwartet Sie eine faszinierende und fordernde Aufgabe. Diese verlangt einerseits die fachlich-kreative Gestaltung aller relevanten Prozesse nach modernen ernährungsphysiologischen und wirtschaftlichen Grundsätzen, andererseits sind auch hohe kommunikative Fähigkeiten in alle Richtungen gefordert.

Sie leiten ein Team von ca. 40 Mitarbeitenden. Als Teamleader verstehen Sie es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und anzuleiten. Kundenorientierung prägt Ihr Verhätinis nicht nur zu Ihren Endkunden, sondern auch zu Ihren Partnern im medizinisch/pflegerischen Bereich.

Als Mitglied des Leitungsteams Hotellerie arbeiten Sie an der Gestaltung und Entwicklung dieses Dienstleistungsbereichs mit.

Sie kennen die fachlichen Voraussetzungen für eine solche Position und fühlen sich aufgrund Ihrer Ausbildung, Erfahrung und Sozialkompetenz bereit, sich mit Energie und Engagement für diese Aufgabe einzusetzen.

Eine herausfordernde, vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit in einem interessanten Umfeld erwartet Sie sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen (GAV).

Wenn Sie sich dieser Aufgabe gewachsen fühlen, senden Sie Ihre Unterlagen an die Beauftragte: Institut Ursula Eberle & Partner, Seefeldstrasse 38, 5616 Meisterschwanden. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Cobbex Consulting AG

Die Cobbex Consulting AG ist eine Tochterfirma der BDS Safety Management AG und ist am Markt sehr gut eingeführt. Wir erbringen umfangreiche Beratungen in verschiedenen Branchen mit Schwerpunkt Dienstleistung. Zur Nachfolge unseres Seniorcoachs suchen wir in unser kleines Team am Standort Baden-Dättwil eine(n)

Coach für integrierte Managementsysteme

In dieser Funktion betreuen Sie Kunden beim Aufbau von Managementsystemen und fördern ihre Leistungsfähigkeit. Beim Auditieren bringen Sie Ideen zur Weiterentwicklung der Organisation ein und motivieren zur kontinuierlichen Verbesserung der Marktfähigkeit.

Für diese herausfordernde Position stellen wir uns eine(n) kommunikative(n) Mitarbeiter(in) mit FH- oder HF-Abschluss der Richtungen: Betriebswirtschaft, Wirtschaftsingenieurwesen, Hotellerie oder Tourismus vor. Sie haben mehrere Jahre Erfahrung in Aufbau und Pflege von Managementsystemen nach ISO 9001 mit Integration von Forderungen wie Riskmanagement, Qualitätsgütesiegel 3, Arbeitssicherheit oder Ähnlichem. Projekt- und Führungserfahrung in leitender Funktion gehören zu Ihren Stärken. Sind Sie im Alter von 35 bis 50 Jahren und verhandlungssicher in Französisch?

Nach umfassender Einarbeitung betreuen und akquirieren Sie in Eigenverantwortung Kunden in der ganzen Schweiz.

Sind Sie an eine analytische und konzeptionelle Vorgehensweise gewöhnt? Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen? Lieben Sie Abwechslungen und Herausforderungen? Wenn Sie diese Aufgaben faszinieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Cobbex Consulting AG, Sagihalde 2, CH-5610 Wohlen, Tel. 056 6110175 j.ruegg@cobbex.ch

Gelegenheiten im Gastgewerbe gibt es viele; jedoch wenige sind lohnenswert!

aasthausmietern (Er zuständig für die Küche; Sie Fro Team seit 10 Jahren mit grossem Erfolg mehrheitlich Spezialitäten ausgerichtetes Verkaufsangebot. Für kteigentümer haben sie, leider, die Möglichkeit währ m anderen Kanton sich einer neuen beruffichen Hera len. Daher suchen wir per 1. August 2009 oder nach \ Nachfolgeregelung ein praxiserprobtes, innovatives

Mieter/in-(Ehe-)Paar oder eine Käuferschaft.

vir ins Gespräch?, Es würde uns freuen. Wir . Überraschen Sie uns mit Ihrer aussagekräft Chiffre 2719-1479 an htr hotel revue, Po



HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser Hotel **** MONOPOL + Hotel *** ALPINA Luzern, direkt beim Bahnhof und KKL, suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung:

Chef de Réception / Front Office Manager w/m

Sie haben erfolgreich die Hotelfachschule abgeschlossen oder bereits als Chef de Réception oder als stv. Chef de Réception gearbeitet. Ihre Hauptaufgaben: Führen der gesamten Hotelréception, Verkauf/Örganisation von Gruppen- und Einzelreservationen, Gästebetreuung, Qualitätssicherung, Mitarbeiterführung inkl. Praktikanten, Bearbeitung von Internet-Buchungskanälen, Kontrolle der Tageseinnahmen, Korrespondenz, Administration etc. MIT IHREM CHARME UND IHREM HERZICHEN LÄCHEN faszinieren Sie alle unsere Gäste. Wir erwarten ein vorbildliches Auftreten sowie eine ehrliche, selbständige, belastbare, exakte, flexible und verantwortungsbewusste Kadermitarbeiter/in mit einem hoher Qualitätsdenken, einem ausgepräten betriebswirtschaft-

Qualitätsdenken, einem ausgeprägten betriebswirtschaft-lichen Denken und Handeln sowie guten Fremdsprachen-kenntnissen.

Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interes-siert sind, schicken Sie uns bitte Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

HOTEL MONOPOL LUZERN Frau Brigitte Heller, Direktorin Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern Tel. direkt 041 226 43 01 oder 079 251 99 88 Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung



innovative/n Küchenchef/in

für unsern modernen Landgasthof mit 120 À-la-carte-Plätzen und einem neuzeitlichen Speisenangebot auf gutbürgerlichem Niveau.

Ihr Profil

- Inr Profil

 zwischen 25-40 Jahre jung

 eidg. dipl. Gastronomiekoch oder gleichwertige
 Berufserfahrungen
 unternehmerisches Denken und eine hohe
 Eigenmotivation

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an:

Hotel Rebstock, Thalerstr. 57, 9404 Rorschacherberg, www.rebstock.ch info@rebstock.ch Tel. 071 855 24 55

Wir freuen uns auf Sie!

Sie sind aussergewöhnlich und auf der Suche nach einer Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig.

Für unser modernes Bergrestaurant im wunderschönen Oberwallis stellen wir ab sofort bis Ende Oktober

selbstständigen Kochprofi

ein, der für Planung, Einkauf und die Durchführung einer ge-pflegten Küche zuständig ist. Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und besitzen ausserdem Führerschein und

Es erwarten Sie ein einzigartiger Arbeitsplatz, ein begeistertes kleines Team und eine sehr gute Entlöhnung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per Email an: barbara.kleinoeder@wasenalp.ch oder telefonisch unter: 027 923 23 70.



Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseeufers verantwortlich.

Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung eine/-n

Küchenchef/-in

Für diese Position suchen wir eine überzeugende Persönlichkeit, welche sich durch unternehmerisches Denken und Handeln auszeichnet. Ihre Sozialkompetenz unterstützt Sie im Führen des Teams von 20 Mitarbeitenden und in Ihrer Verantwortung für die Lehrlingsausbildung. Sie sind zuständig für die Menu- und Produktionsplanung nach betriebswirtschaftlichen sowie nach ernährungswissenschaftlichen Vorgaben. In der Zusammenarbeit mit den Bereichen Ernährungsberatung und Gastronomie stellen Sie sicher, dass die Kundenbedürfnisse erkannt und erfüllt werden. Sie kennen die Spitalgastronomie und Ihr Herz schlägt für das Wohl der Patienten, der Mitarbeitenden und den externen Gästen. Sie sind innovativ und zukunfts orientiert und tragen damit als Teilbereich aktiv für die Weiterentwicklung der Spital-Hotellerie bei.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch mit Zusatzausbildung Diätköchin/-koch. Zudem haben Sie die/den eidg. dipl. Küchenchefin/-chef und/oder eine Organisations-, Führungs- und Betriebswirt-schaftliche Ausbildung erfolgreich absolviert. Sie bringen einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion mit und verfügen über ausgeprägte Führungs-, Organisations- und Entscheidungsfähigkeiten. Ihr ganzheitliches Denken sowie Ihr dienstleistungsorientiertes Handeln und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus und überzeugen Ihr Team. Mit Ihrem Engagement und Motivation erbringen Sie ein konstante und qualitativ hoch stehende Leistung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen mit der Möglichkeit, Ihre Ideen und Projekte umzusetzen und

Frau Verena Wyss, Leiterin Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Tel 044 922 22 08.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto, etc.) richten Sie bitte bis spätestens 26. Juni 2009 an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Leiterin Personaldienst, Postfach, 8708 Männedorf. Wir behandeln Ihre Bewerbung mit der erforderlichen

www.spitalmaennedorf.ch

Gesucht in traditionsreichem Restaurant in Buchs auf 1. August

Küchenleiter (m/w)

für unser kleines Team, bestehend aus zwei Jungköchen.

Wir erwarten Offenheit für neue Ideen und Trends Selbstständigkeit und Lust, eine frische, saisonale und regionale Küche anzubieten.

Stichworte wie «Slow Food», «Culinarium», «frische Pasta» sollten das «Koch-Herz» höherschlagen lassen.

Wir bieten spannende Atmosphäre, Platz für Kreativität, Festanstellung und Wohnmöglichkeiten

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

C. Filli & Ph. Heeb Restaurant Traube St. Gallerstrasse 7 9471 Buchs SG



BotschafterIn der schönsten Schweizer Barockstadt werden!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf den 1.8.2009

eine/einen Mitarbeiterin Tourist Office (80%) Als kundenorientierte, gut organisierte und stressresistente Persönlichkeit arbeiten Sie in verschiedenen Funktionen im Tourist Office der Stadt Solothurn mit.

- Was Sie mitbringen

 Kaufmännische Grundausbildung im touristischen Umfeld
- Erfahrung in der Buchführung
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse Dienstleistungsbereitschaft
- Eigenständigkeit, Teamfähigkeit und Stressresistenz
- Kenntnisse des touristischen Angebotes der Stadt und Region Solothurn von Vorteil

- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Mitarbeit in einem kleinen, motivie Attraktive Anstellungsbedingungen motivierten Team

Für Auskünfte wenden Sie sich an Jürgen Hofer oder Murielle Blaser (Tel. 032 626 46 46). Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an Region Solothurn Tourismus, Hauptgasse 69, 4500 Solothurn. (www.solothurn-city.ch)

Unser Lokal in der **Stadt Bern** besteht aus einer klassischen Bar mit einer breiten Tapas-Auswahl, dem Speiserestaurant mit einem saisonalen marktfrischen Angebot und im Sommer mit der lauschigen Terrasse direkt an der Aare. Dazu sind wir spezialisiert auf private Anlässe bis zu 100 Personen. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchefin oder Küchenchef und eine Köchin, einen Koch

Was wir erwarten:

Der Posten des Küchenchefs ist geprägt von hoher Autonomie: das selbständige Arbeiten beim Kochen, dem Warenfluss, der Menügestaltung, der Hygiene und der Kalkulationen erfordert ein hohes Mass an Fachwissen und eine gehörige Portionerfarhung. Erdahrung: als Koch und mehrjährige Berufserfahrung im Bankettgeschäft sind daher unabdingbar.

Darüber hinaus arbeiten wir in einem kleinen Team. Die Zusam-menarbeit ist das A und O, deshalb brauchen wir einen Team-player, welcher jedoch seine Anliegen auch mit dem nötigen Nachdruck einbringen kann.

Unser Angebot im A-la-carte- und im Bankettbereich sowie wiederkehrende Gala-Abende verlangen nach Flexibilität und einem guten Stück Kreativität. Ein gesundes Interesse an der Säche versteht sich daher von selbst.

Sache versteht sich daher von selbst.

Was wir bieten:
Unser junges und kompaktes Team ist unsere Stärke: Alle Mitarbeiter beherrschen alle Tätigkeiten, was die Einsätze abswechslungsreich und das Team flexibel macht. Eine solide Einarbeitung versteht sich gerade so selbstverständlich wie eine permanente Weiterbildung. Gute Ideen sind stets willkommen. Die Selbständigkeit unseres Küchenchefs bringt mit sich, dass neben den «Standards» viel Platz für kreatives Gestalten des Sepiesaangebotes bleibt. Wir haben das perfekte Restaurant noch nicht erfunden – aber wir arbeiten daran...

Interessiert? Dokumentieren Sie uns mit einem Lebenslauf und einem kurzen Schreiben, was Sie als Cinématte-Küchenchef/in oder als Cinématte-Koch unwiderstehlich macht, und schicken Sie das Ganze an:

Cinématte Restaurant Bar, Wasserwerkgasse 7, Postfach, 3000 Bern 13 oder per E-Mail an restaurant.bar@cinematte.ch Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und Ihre baldige Teilnahme am Cinématte-Abenteuer.

Christian Lutz und das Cinématte-Team

cinématte restaurant - bar - kino

Réceptionist /-in 80-100% Restaurantfachfrau /-mann 100%

zur Ergänzung unseres Teams. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns, Sie kennen lemen zu dürfen. Bis bald... in der Krone Aarberg

Hotel-Restaurant Krone | Herr Christoph Müller | Stadtplatz 29 3270 Aarberg | Tel. 032 391 99 66 | info@krone-aarberg.ch







Das Metropole Hotel, 4-Sterne-Hotel SHV, 52 Deluxe-Zimmer, 42 Standard-Zimmer, 2 Suiten, Spezialitätenrestaurant Bellini, Panoramarestaurant Top o'Met, Seminar-und Bankettbereich, Speisesaal, Metro-Bar

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchefin m/w

In dieser Position sind Sie für die gesamte Küche mit allen dazugehörenden Tätigkeiten verantwortlich. Soziale Kompetenz, absolute Teamfähigkeit, eine abgeschlossene Berufsausbildung und Weiterbildungen zum Gastronomiekoch mit mehrjähriger Berufserfahrung auf allen Posten sind Voraussetzung. Sie führen ein Internationales Team von bis zu 12 Mitarbeitern. Die Betreuung der Lernenden gehört ebenfalls dazu.

Gute Organisationsfähigkeiten und das Kennen der Schweizer Küche sowie eine Portion Hartnäckigkeit bringen Sie mit. Einen zeitgemässen Führungsstil und gute körlegiale Umgangsformen sollten für Sie selbstverständlich sein. Sauberes, speditives und kostenbewusstes Arbeiten leben Sie vor. Kalkulationssicherheit und EDV-Kenntnisse in Word und Excel gehören zum Alltag. Gerne geben wir einer dynamischen, motivierten und ambitionierten Fachkraft die Möglichkeit, sich vollumfänglich zu bewähren und auch kreativen Freiraum auszuleben.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, die bereits über mehrjährige Erfahrung in der Schweiz oder gar über die Schweizer Nationalität verfügt. Bitte senden Sie Ihre ekomplette Bewerbung via E-Mail oder Post an untenstehende Adresse.

Hotel Metropole AG
Frau Esther Seiring, Leiterin Human Resources
Höheweg 37 - Postfach 145 - CH-3800 Interlaken
Telefon +41 33 828 66 66 Telefax +41 33 828 66 33
personal@metropole-interlaken.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)



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

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir per Mitte Juli 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (w/m)

Ihre Aufgabe: Als gelernte/r Fachfrau/-mann sind Sie hauptsächlich für alle operativen Arbeiten im Restaurant Oval sowie bei Banketten zuständig und übernehmen die Einsatzplanung der Service-Mitarbeitenden aus dem Aushilfenpool. Zudem übernehmen Sie während Fussballspielen einen eigenen Servicebereich im VIP-Sektor. Bei Abwesenheiten des Restaurantleiters sind Sie ausserdem für dessen Stellvertretung

Ihr Profil: Sie sind eine junge und motivierte Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügt und von Vorteil bereits Erfahrung in einer ähnlichen Tätigkeit mitbringt. Zudem sind Sie sich selbständiges Arbeiten gewohnt. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag von 8 bis 17 Uhr, wobei die Arbeitszeiten je nach Spezialanlass flexibel angepasst werden. Zu beachten ist, dass die Ferien in den Zeiten zwischen den Fussballsaisons bezogen werden müssen.

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

Küchenhilfe

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine und Chef de Partie (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

****Ferien & Seminarhotel Säntis

im herrlichen Toggenburg / SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung (Anfangs)

Chef de Service m/w

Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der kleinen und grossen Gäste erfolgreich umsetzt und überzeugen durch Qualitätsbewusstsein.

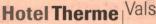
Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmani

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne Ihre kompletten ewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf

Restaurant Egghölzli Rudolf Flüeli, Geschäftsführer Postfach 271, 3000 Bern 15 Tel: 031 350 66 40

www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch





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

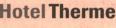
Hier suchen wir Sie per sofort oder

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

In der Küche Chef de partie m/w 15 Punkte GaultMillau

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009 bis 5. April 2010. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung Sonja Dietrich Therme Vals, CH-7132 Vals Telefon 0041 81 926 89 92 Fax 0041 81 926 80 00



nach Vereinbarung 2009:

oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch homepage: www.therme-vals.ch







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

Réceptionist/in

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

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

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

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







Auf die kommende Sommersaison (Eintritt Anfang Juli oder nach Uebereinkunft) suchen wir für unser Haus eine Persönlichkeit als:

Chef de Réception m/w

Chef de Réception m/w
verantworlich für den gesamten Front-Bereich (Protel). Sie
verfügen neben einer fundierten Ausbildung, Erfahrung,
Sprachen D.E.I oder F über eine organisierte Arbeitsweise
und haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen.
Wir bieten eine attraktive Jahresstelle, interessante
Aufgaben in jungem Führungsteam und
Entwicklungsmöglichkeiten.

ein(n) Receptionist m/w mit entsprechender Ausbildung, D/E (Saison)

Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten geme Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen per email oder Post und Foto an:

HOTEL SCHWEIZERHOF Nadja Knizewski, Direktion CH-7504 Pontresina – Schweiz Tel. +41 81 839 34 34 n.knizewski@schweizerhofpontresina.ch www.schweizerhofpontresina.ch

Sind **Sie** unser neuer Mitarbeiter im Service oder in der Küche? Wir suchen auf 1. August oder nach Verein-

Servicemitarbeiter/in

für den gepflegten Speiseservice.

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

Jungkoch/Koch w/m

für eine regionale, saisonale und Gourmetküche. Auf Wunsch bieten wir Ihnen Kost und Logis im Haus.

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Gasthof Rössli 9524 Zuzwil bei Wil RÖSSLI 071 944 11 33









Das Metropole Hotel, 4-Sterne-Hotel SHV, 96 Zimmer, Spezialitätenrestaurant Bellini, Panoramarestaurant Top o'Met, Seminar und Bankettbereich, Speisesaal, Metro-Bar

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie/Tournant m/w

Chef de Partie/Tournant m/w
Selbständiges Führen und Weiterführen eines Postens bei Ablöse. Sauberes, speditives und kostenbewusstes Arbeiten sollte für Sie selbstverständlich sein. Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit Berufserfahrung sind Voraussetzung. Gurte Kollegiale Umgangsformen sollten Sie mitbringen. Kenntnisse der Schweizer Küche sind notwendig.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen via E-Mail oder Post an folgende Adresse Hotel Metropole AG
Frau Esther Seiring, Leiterin Human Resources Höheweg 37 - Postfach 145 - CH-3800 Interlaken . Telefon +41 33 828 66 68 Telefax +41 33 828 66 33 personal@metropole-interlaken.ch



Neue «Waldhaus Arena» für Curling & Events

Mit der Eröffnung der neuen Waldhaus Arena erhält Flims eine der modernsten Curlinghallen Europas mit 6 Rinks und Semi-narräumen sowie einem Curler Restaurant & Pub, Umgeben von der 5-Stern Grandezza des Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa wird jedes Turnier und jeder Event zu einem speziellen Ereignis.

Ab Mitte September 2009 suchen

RestaurantleiterIn

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und motiviert bei der Neueröffnung des Curler Restaurants dabei zu sein. Als selbst-bewusste, kommunikative Persönlichkeit in Dr. (evtl. F/l) haben Sie bereits Erfahrungen in ähnlichen Positionen gesammelt. Mit Freude stellen Sie ihre Fachkompetenz, Flexibilität und Selbstständigkeit unter Beweis.

Küchenchef

Mit Engagement und Erfahrung unterstützen Sie die Neueröffnung des Curler Restaurants. Als Alleinkoch sind Sie für die Vor- und Zubereitung unserer rustikal-ländlichen Küche zuständig. Organisationstallent, Flexibilität und Selbstständigkeit zählen zu Ihren Stärken.

Service- und BarmitarbeiterInnen

Mit Flair und Charme begeistern Sie unsere Gäste mit ausge-zeichnetem Service. Sie sind sich gewohnt in einem kleinen Team speditiv und flexibel zu arbeiten.

Entzückt – érleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team! Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via dii Parc | 7018 Flims | Switz T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58 s.graf@waldhaus-flims.ch | www.switalb





IHR PLATZ IST FREI

Service, Convenience-Küche, Gruppengeschäft, Take-out. Wir suchen echte Teamplayer mit Power und Potenzial Wir sucher teamplayer that Foreign as formether.
Was wir machen, sieht man hier: www.brauhaus.ch
Interessiert? Frau Andrea Kröni, dipl.Betr.oek., weiss mehr.

Brauhaus Sternen AG, Hohenzornstr 2, 8500 Frauenfeld Andrea.kroeni@brauhaus.ch - 052 728 99 06 direkt

Snack Bar / Adelboden Unser Betrieb ist ein beliebter

Treffpunkt für Jung und Alt!
Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung jüngere, freund-

Mitarbeiterinnen (wird angelernt)

Saison- oder Jahresstelle

Wenn interessiert, erwarten wir ger-ne Ihre schriftliche Kurzbewer-bung oder Ihr Anruf. Kiosk-Treff GmbH Hd. Herrn Ruedi Buchser Dorfstrasse 56 3715 Adelboden Tel. 033 673 45 89 E-Mail: kiosktreff@bluewin.ch

Für unser neu renoviertes Restauran an zentraler Lage in Laupen suchen wi

Geranten/Gerantin

- Restaurant mit Säli, ca. 60 Sitzplätze

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

GASCHOP SUR ALDEN KANSLEI

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restau-rant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter

Servicemitarbeiter/in

(mit À-la-carte-Erfahrung)

Koch/Köchin

Beginn per sofort nach Übereinkunft.

Wir bieten gute Entlöhnung und geregelte Arbeitszeiten. Zimmer im Hause möglich.

Zimmer im Hause mognori.
Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen an H. und H. Jochum Dorfstrasse 13 8806 Greifensee Telefon 0.44 940 58 87



Das Seerestaurant Key West ist ein schönes und trendiges Lokal mit schönem Ambiente und gepflegter Küche direkt am Zürichsee.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung

1 Jungkoch

- Anforderungen:

 abgeschlossene Kochlehre

 Erfahrung als Commis de Cuisine

 offen für Neues
- zig und kreativ

Wir bieten Ihnen

- vir pieten Ihnen: interessanter und spannender Betrieb arbeiten in einem jungen und dynamischen Küchenteam die Möglichkeit, seine eigene Persön-lichkeit als Koch und Teamplayer zu entwickeln

Haben wir ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf ihre vollständigen Be-werbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an David Bacon, Geschäftsführer, senden.

Seestrasse 31/32 CH-8942 Oberrieden Tel. 044 720 05 04 info@keywest-zuerich.ch www.keywest-zuerich.ch



St. Moritz und das Engadin sind für Sie keine Fremdwörter. Sie sind kontaktfreudig Sie geraten auch dann nicht aus dem Takt, wenn es hektisch wird. Neben Deutsch sprechen Sie

Réceptionistin

Hotel Steffani, Sonnenplatz CH-7500 St.Moritz
Tel +41 81 836 96 96
info@steffani.ch www.steffani.ch

Englisch und Italienisch. Wir sind ein Viersternhaus mitten

in St. Moritz. Ein angemessenes Gehalt, die üblichen Sozialleistungen und ein tolles Team sind unser Extrabonus. Bewerben Sie sich mit vollständigen Unterlagen bei

Brigitte Märky, 081 836 96 96 direktion@steffani.ch

people - wissen, welche Sessel frei werden

10 Wochen lang für CHF 25.00

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

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Position, Arbeitgeber	Ort Job-C
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO, AG) J2
Restaurant Manager (m/w) 100%	Region Basel J2
Geschäftsführer m/w.	Region Zürich/Schaffhausen J2
Betriebsassistentin 4* Hotel	Region Graubünden J2
Geschäftsführerin für 1.3.2010	Region Ostschweiz J2
Betriebswirtschaftlicher Leiter / Mitglied der GL	Region Basel J2
Verkauf/Marketing	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-C
Sales Manager (w/m)	Region Zentralschweiz 12

Réception/Front Office		
Position, Arbeitgeber	Ort	-Code
Night Manager (m/w)	Region Basel	J2472
Doorman/Chasseur	Region Zürich/Schaffhausen	J2477
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J2522
Shift-Leader/Réception	Region Zürich/Schaffhausen	J2537
Réceptionist/Réceptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	J2666
Praktikantin Reception/Receptionistin	Tessin	J2655

Food & Beverage		
Position, Arbeitgeber	Ort Job	-Code
Restaurant- & Bar-Manager	International	J2533
Restaurations-Verantwortlicher	Region Zürich/Schaffhausen	J2476
Manager F&B, Chef de Service, Commercial,	Region Genf	J2652

K"-L		es mest
Küche	1 (FAR AND	s. Agains
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Chef Entremetier Chef Entremetier	Region Zürich/Schaffhausen	J247
Jungkoch (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J254
Chef de partie (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J254
Chef de Partie – Entremetier m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J265
Hilfskoch	Region Zürich/Schaffhausen	J265
Chef Patissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J266
Köche	Region Zürich/Schaffhausen	J255
Alleinkoch / Küchenchef	Region Mittelland (SO, AG)	J266
Dynamischer Koch mit kreativen Ideen	Region Bern	J252
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J253
Koch mit Pâtisserie-Erfahrung Tagesstelle	Region Basel	J253
Chef Patissier	Region Zürich/Schaffhausen	J253
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J255
Küchenchef für Catering	Region Mittelland (SO, AG)	J255
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/Schaffhausen	J248:
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J253
Küchenchef/in 100%	Region Basel	J265
Diätkoch/köchin (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J254
Sous-Chef	Region Mittelland (SO, AG)	J256
Küchenchef m/w	Region Bern	J254:
Küchenchef	Region Graubünden	J248
Koch m/w	Region Bern	J254:

Service/Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/r und Servicefach-Aushilfe	Region Bern	J2523
Aushilfe für Frühstücks-Service (Stundenlohn)	Region Bern	J2479
Aufmerksamer commis de rang für ein 4* Design Hotel	Region Graubünden	J2649
Serviertochter	Region Oberwallis	J2650
Servicefachangestellte/r (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2547
Chef de partie (w/m) 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2654
Restaurantfachfrau/fachmann (60%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2552
Servicekraft für Frühdienst 80–100%	Region Freiburg	J2559
Servicefachangestellte(r) / Restaurationsfachmann/frau	Region Mittelland (SO, AG)	J2560
Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2539
Stv. Betriebsleiter/in 100 %	Region Zürich/Schaffhausen	J2651
Servicemitarbeiter (m)	Region Zürich/Schaffhausen	J2549
Chef de rang / Sommersaison	Region Graubünden	J2660
ServicemitarbeiterIn *	Region Zürich/Schaffhausen	J2541
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2524
Verkäufer für Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J2550
Betriebsassistent/in (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2544
Chef de rang 0800 nutsio est all work caused CRC of algrest success the chief as	Region Bern	J2478

Chef de rang CRCT Husers and Creek Canada CRC-Ok History 201518	Region Bern	J2478
Bar/Events/Bankett		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barman/-frau	Region Basel	J2534
Chef de Bar (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2662
Chef de Service Bankett	Region Zürich/Schaffhausen	J2540

Hauswirtschaft		alge	envictioned a	io secure
Position, Arbeitgeber Haushälterin	Ort	ion Zür	ich/Schaffhau	Job-Cod isen J252
industration and the law section	neg	8	notstego as	b elôtinos
Lehrstellen/ Praktikum				
Position, Arbeitgeber	Ort			Job-Cod
Praktikantin Hotelfachfrau	Regi	on Züri	ich/Schaffhau	sen J265
Divorces	e di cipi	anut	nte au solo	Une açlır
Diverses			a Toolia	oreanyb (s.g.) s
Position, Arbeitgeber HotelmanagerIn	Ort	rnation	al:	Job-Cod J265
Avenua and a second a second and a second an	inte	macion	mericial and	e cida
Express Stellengesuche				
2	3	4	5 505000	6
350 Administration / Buchhaltung	43	CH	ab sofort	D E F
3331 Administration, Réception, F&B 3170 administrativer Bereich / Front Office	29	CH	per sofort	D F E ESP D I E ETWAS I
3330 Alleinkoch, Chef de Partie, TourantKoch	25	CH	per sofort	D F I
3266 Barkeeper	31	CH	per sofort	DE
3228 Barman/Barkeeper/Chef de Bar	53	CH	per sofort	D E
Bi44 Barman oder chef de bar Biffet od Hilfsköchin	36 41	IT	ab sofort per sofort	I D F E
3212 Chef de partie	26	CH	per sofort	D F E
Chef de rang	45	IT	per sofort	D F I E
3142 Chef de Service, Gastgeber	42	A	ab sofort	D E F
30 Concierge (Empfang) 245 Concierge / Hotelfachmann	31	MAR DE	ab sofort	FIDIE
Direktion, Führungskraft, Réception, Tourismus, Reisebegleitung	55	CH	per sofort	D F I E ESP
21 Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	DIIE
Diverse	37	CH	ab sofort	D E F
Elea Eventmanagerin (218 Allrounder	25 26	CH	per sofort	D F E ESP
154 Geschäftsführer, Betriebsleiter	41	CH	per sofort	DIFIEIPIESP
17 Geschäftsführer, Betriebsleiter, Salesmanager, auch Stv.	42	A	ab sofort	DEF
179 Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception	46	CH	per sofort	D F E
209 Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	DIFIE
Gf & Assistent/Betriebsleiter & Assistent/Restaurantleiter Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	39	DE CH	per sofort	D F E D F I E ESP
229 Hausdameassistentin	33	HU	per sofort	DHUN
Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
1247 Hoteldirektor	56	CH	per sofort	DIFILE
147 Kellnerin mit Inkasso 259 Koch oder etwas anderes als Hilfskraft	21	DE	ab sofort per sofort	D E F I D ETWAS F&
202 Koch oder F/B	45	CH	per sofort	DIFIE
59 Kommunikation Redaktion	29	CH	ab sofort	DII
1334 Küchenchef	52	CH	per sofort	D
124 Küchenchef 22 Küchenchef	38	CH	ab sofort per sofort	D D F E D F I E
47 Night-Auditor	50	CH	per sofort	D F E
Organisation und Administration, Gästebetreuung, Service,	50	DE	per sofort	D
140 Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	DE
Praktikum als Koch Praktikum (z.B Réception)	22	CH	per sofort	D D F E
273 Réceptionistin	24	CH	per sofort	DIFIE
160 Réception / Night-Audit Ablöse	48	СН	per sofort	DIFIE
280 Reservation / Reception	46	CH	per sofort	D F E
134 Reservierung 103 Restaurantfachfrau	27	CH	ab sofort per sofort	D E F I
60 Restaurantfachmann	41	DE	ab sofort	D F E D D E F
157 Restaurantleiter / Chef de Service / Betriebsassistent	31	DE	per sofort	DESRU
138 Restaurantleitung	37	CH	per sofort	D F I E
2276 Restaurationsleiter, Maitre d'hotel, chef de service 2248 Rezeptionistin	47	MA	per sofort	DIFILE
319 Rezeption/Admin./Assistenz Geschäftsleitung/Human Resources	25 27	CH	per sofort per sofort	D F E ESP D F E
338 Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess	33	Ukr	per sofort	DERU
5 Saisonstelle	23	CH	ab sofort	D D E F
335 · Sales, Marketing, Tourismus, Hotellerie	28	CH	per sofort	DIFIE
176 Service	20 37	FR SK	per sofort per sofort	D F I E D E SV
108 Service Se	25	PT	ab sofort	D D
294 Service, Bankett	22	DE	per sofort	D E
2288 Service/Bar ESAMUE REPROPERTIES AND RECORDER OF THE CONTRACTOR OF THE CONTRACTO	37	CH	per sofort	DIFIEIESP
224 Service, Chef de Service 207 Servicefachangestellte	47	DE	per sofort per sofort	D E D E NL
3 Servicemitarbeiter	42	CH	per sofort	DIF
42 Servicemitarbeiter/Reservationsmitarbeiter	30	CH	ab sofort	D[E F
145 Souschef oder Koch	54	DE	ab sofort	D
81 Suche Stelle als Mitarbeiter in der Gastgewerbe 12 Tourismusberaterin	41 26	PT DE	per sofort ab sofort	DIFIE
16 10th of the state of the sta	20	DE	an solott	D E F Stand per 8.6.0

¹ Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
5 Einrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

FRONT OFFICE MANAGER

- Formation hôtelière ou équivalente
- Expérience confirmée dans un poste similaire
- Un sens développé des relations humaines
- un esprit d'initiative et des responsabilités - Aisance avec les outils informatiques usuels
- Maîtrise des langues française, allemande et
- suisse ou permis valable

Aptitudes :

- Facilités dans la planification, l'organisation et le contrôle des opérations
- Leadership naturel pour savoir motiver une grosse équipe

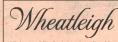
Nous offrons:

- Une large autonomie dans votre travail
- Une activité au sein d'une équipe jeune et

Les candidatures avec CV, photographie, copies des certificats, références sont à envoyer directement à l'adresse emploi@ramadaparkhotel.ch

OU Ramada Park Hotel Genève Département RH Case postale 22 1216 COINTRIN / GENEVE

International



Kleinstes Mitglied der «Leading Hotels of the world» mit 19 Zimmern und einem der besten Restaurants in den United States. 2 Stunden von New York und Boston entfernt.

Restaurant Manager Chef de Rang Front Office Manager

evorzugt in englischer Sprache

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA Website: www.wheatleigh.com The Joeding Hotels of the World Jut. E-Mail: hr@wheatleigh.com

Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO Personal - Vertraut Tel 055 415 52 80 für Bewerber kostenlos.

Gerade in Krisenzeiten brauchen diese Kinder Sie!



☐ Ich möchte eine Solidaritätspatenschaft für Kinder in Not abschliessen. Ich bezahle monatlich:

☐ Fr. 40.-☐ Fr.

☐ Bitte senden Sie mir mehr Patenschaften von Tdh

058 / 611 06 11

Terre des home Patenschaften En Budron C8 1052 Le Mont-sur-Fax 058 / 611 06 77 info@tdh.ch

Kinderhilfe - www.tdh.ch



Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

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

Des Stellenmark für Hotellerie, Gastronnein, 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
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conselller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (p
Frontseite / Première page: Fr.
Direktion / Direction Fr.

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

Frontseite / Première page:
Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
Fr.

- Erscheint

Nr. 25/2009

18. 6. 2009

Nr. 26/2009 25. 6. 2009

2.7.2009

Nr. 27/28/2009 Nr. 29/30/2009 16.7.2009

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zwed 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.