

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 24

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 28.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue 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



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR VERMITTELN

Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse-jobservice.ch

Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

| | |
|----------------------------|-----|
| Kaderstellen | 2 |
| Deutsche Schweiz | 2-4 |
| Svizzera italiana | - |
| International | 6 |
| Stellengesuche | - |
| Suisse romande | 6 |
| Marché international | 6 |
| Demandes d'emploi | - |

Reha Rheinfelden

Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Führung und Unterstützung unseres Zimmerservice-Zentrums sowie die Leitung des Anlanswesens suchen wir ab 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit als

Gruppenleiter/in Zimmerservice/ Leiter/in Anlanswesen

in der Funktion als Stv. Chef de Service

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst

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

Wir erwarten

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur/zum Servicefachangestellten (Erfahrung im Gesundheitswesen wünschenswert)
- Führungserfahrung
- 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 Auftreten mit guten Umgangsformen
- 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

Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch
Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
Fax Administration 061 836 52 52

Wir suchen

Ins St. Galler Rheintal

ein Gerantenpaar für unser Hotel-
Rest.-Pizzeria und Pub.

Er: Koch

Sie: Gästebetreuung

Nach Jahrzehnten suchen wir unsere
re Ablösung.

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

B. Blumenthal
Bergstrasse 3
9463 Oberriet

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 Verhältnis 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

Anforderungsprofil

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 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 Abwechslung und Herausforderungen? Wenn Sie diese Aufgaben faszinieren, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Cobbex Consulting AG, Sagihalde 2, CH-5610 Wohlen, Tel. 056 611 01 75
j.ruegg@cobbex.ch

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

Die derzeitigen Gasthausmieter (Er zuständig für die Küche, Sie Front), führten mit ihrem Team seit 10 Jahren mit grossem Erfolg mehrheitlich ein auf Frischschaff-Spezialitäten ausgerichtetes Verkaufsangebot. Für uns als private Objektentwermer haben sie, leider, die Möglichkeit wahrgenommen, in einem anderen Kanton sich einer neuen beruflichen Herausforderung zu stellen. Daher suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung in der Nachfolgeregelung ein praxiserprobtes, innovatives

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

Weit über die Kantonsgrenze hinaus ist der renommierte Gasthof bestens bekannt und befindet sich im regionalen Umkreis von Neuhausen am Rheinfall (Kt. ZH). Das räumlich unterteilbare Platzangebot beläuft sich auf ca. 70 Personen. Zudem sind im Sommer als Alternativgeschäft in der Gartenwirtschaft 20, auf der lauschigen Terrasse ca. 60 Plätze gegeben. Der gesamte Restaurations- und Küchenbereich befindet sich auf gleicher Ebene. Im Hause steht eine 4-Zimmer-Wirtswohnung zur Verfügung. Momentan bestehen pro Woche 2 Wirtsonnate sowie Betriebsferien. Ausreichende Pkw-Parkplätze sind vorhanden.

Konkret werden umfassende Renovierungen in den Bereichen Front & Terrasse, Küche neuer Herd und ... in den Lagerräumlichkeiten, in der Wirtswohnung, WC's u.ä.m., ausgeführt.

Die Miet- bzw. Kaufbedingungen sind fair. Grösseres Eigenkapital zur Übernahme des Miet-Kleininventars u.ä.w.m. sind erforderlich. Geboten wird engagierten Gastgebern ein optimaler Einstieg in ein ausgezeichnetes, bewährtes Wirkungsfeld.

Kommen wir ins Gespräch? Es würde uns freuen. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Überraschen Sie uns mit Ihrer aussagekräftigen Bewerbung(n) zuhanden Chiffre 2719-1479 an htr hotel revue, Postfach, 3001 Bern.



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 Hotelfachschule, Verkauf/Organisation von Gruppen- und Einzelreservierungen, Gästebetreuung, Qualitätssicherung, Mitarbeiterführung inkl. Praktikanten, Bearbeitung von Internet-Buchungskanälen, Kontrolle der Tageseinnahmen, Korrespondenz, Administration etc. MIT IHREM CHARME UND IHREM HERZLICHEN LACHELN faszinieren Sie alle unsere Gäste. Wir erwarten ein vorbildliches Auftreten sowie eine ehrliche, selbständige, belastbare, exakte, flexible und verantwortungsbewusste Kadermitarbeiter/in mit einem hohen Qualitätsdenken, einem ausgeprägten betriebswirtschaftlichen Denken und Handeln sowie guten Fremdsprachenkenntnissen.

Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, schicken Sie uns bitte Ihr komplettes Bewerbungsportfolio 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

- 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 einen

selbstständigen Kochprofi

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

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

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

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

gesucht wird... **kammisch**
per sofort oder nach Vereinbarung

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

...zur Ergänzung unseres Teams. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns, Sie kennen lernen 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 dazugehörigen 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 kollegiale 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 auszuüben.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, die bereits über mehrjährige Erfahrung in der Schweiz oder gar über die Schweizer Nationalität verfügt. Bitte senden Sie Ihre komplette 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



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 Zürichsees 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 Menü- 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 zukunftsorientiert 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 Betriebswirtschaftliche 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 sich weiterzubilden.

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 Diskretion.

www.spitalmaennedorf.ch



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

Was wir bieten

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

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 marktfreien 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 selbstständige Arbeiten beim Kochen, dem Warenfluss, der Menügestaltung, der Hygiene und der Kalkulationen erfordert ein hohes Mass an Fachwissen und eine gehörige Portion Erfahrung. Ein Berufsabschluss als Koch und mehrjährige Berufserfahrung im Bankettgeschäft sind daher unabdingbar. Darüber hinaus arbeiten wir in einem kleinen Team. Die Zusammenarbeit ist das A und O, deshalb brauchen wir einen Teamplayer, welcher jedoch seine Anliegen auch mit dem nötigen Nachdruck einbringen kann.

Unser Angebot im À-la-carte- und im Bankettbereich sowie wiederkehrende Gala-Abende verlangen nach Flexibilität und einem guten Stück Kreativität. Ein gesundes Interesse an der 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 abwechslungsreich und das Team flexibel macht. Eine solide Einarbeitung versteht sich gerade so selbstverständlich wie eine permanente Weiterbildung. Gute Ideen sind stets willkommen. Die Selbstständigkeit unseres Küchenchefs bringt mit sich, dass neben den «Standards» viel Platz für kreatives Gestalten des Speiseangebotes 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 Cinémate-Küchenchefin oder als Cinémate-Koch unwiderstehlich macht, und schicken Sie das Ganze an:

Cinémate Restaurant Bar, Wasserwerkstrasse 7, Postfach, 3000 Bern 13 oder per E-Mail an restaurant.bar@cinemate.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und Ihre baldige Teilnahme am Cinémate-Abenteuer.

Christian Lutz und das Cinémate-Team

cinémate
restaurant · bar · kino

Die Gastronomiegruppe



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

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 gelernter 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 verantwortlich.

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 selbstständiges 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

Füelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

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:

Restaurant Egghölzli
Rudolf Flüeli, Geschäftsführer
Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel: 031 350 66 40
www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch



Für unser

**** Ferien & Seminarhotel Sântis

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 Fachmann.

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

**** Ferien- & Seminarhotel Sântis
CH- 9657 Unterwasser b. Wildhaus - J.C. Bieler, Direktor
Tel.: 071 9985020 - Fax: 071 9985021
saentis@beutler-hotels.ch - www.hotel-saentis.ch



Für unser wunderschönes Speiserestaurant in Engelberg suchen wir per sofort

Servicefachangestellte Küchenhilfe

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem jungen und dynamischen Team? Da sind Sie bei uns genau richtig. Ein sehr schöner und mediterran eingerichteter Betrieb mit tollen Gästen wartet auf Sie.

Falls Sie die Stelle interessiert, zögern Sie nicht und rufen Sie uns an!

Wir freuen uns auf Sie!

Fam. Oberli-Lohse Stefan und Beatrix
Restaurant Hess & Vinarium
Dorfstrasse 50
6390 Engelberg
041 637 09 09
info@hess-restaurant.ch
www.hess-restaurant.ch

Hotel Therme Vals

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

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung 2009:

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 oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

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



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

Chef de Réception m/w

verantwortlich 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.

sowie
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 gerne 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 Vereinbarung

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
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



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

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. Gute 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 66 Telefax +41 33 828 66 33
personal@metropole-interlaken.ch
www.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 Seminarräumen 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 selbstbewusste, kommunikative Persönlichkeit in D/E (evtl. F/I) 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. Organisationstalent, Flexibilität und Selbstständigkeit zählen zu Ihren Stärken.

Service- und BarmitarbeiterInnen

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

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

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims (Switzerland)
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.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 Protel-Kenntnisse mit und schätzen den Umgang mit internationalen Gästen.

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

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

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



IHR PLATZ IST FREI.

Service, Convenience-Küche, Gruppengeschäft, Take-out. Wir suchen echte Teamplayer mit Power und Potenzial für mehr.

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, freundliche

Mitarbeiterinnen (wird angeleitet)

Saison- oder Jahresstelle.

Wenn interessiert, erwarten wir gerne Ihre **schriftliche Kurzbewerbung** oder Ihr Anruf.

Kiosk-Treff GmbH
z. Hd. Herrn Ruedi Buchser
Dorfstrasse 56
3715 Adelboden
Tel. 033 673 45 89
E-Mail: kiosktreff@bluewin.ch

Für unser neu renoviertes Restaurant an zentraler Lage in Laupen suchen wir eine/n

Geranten/Gerantin
evtl. zur späteren Pacht

- Restaurant mit Sälli, ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer, ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek, 75 m²
- 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

KEYWEST
Restaurant

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
- ehrgeizig und kreativ
- Teamplayer
- Qualitätsbewusst

Wir bieten Ihnen:

- interessanter und spannender Betrieb
- arbeiten in einem jungen und dynamischen Küchenteam
- die Möglichkeit, seine eigene Persönlichkeit als Koch und Teamplayer zu entwickeln

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an David Bacon, Geschäftsführer, senden.

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

Gasthof zur Alten Kanzlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant 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 Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten. Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre **vollständigen** Bewerbungsunterlagen an
H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch



STEFFANI
HOTEL ST. MORITZ

Réceptionistin

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 Englisch und Italienisch.

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

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

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Direktion/Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|----------------------------|----------|
| Restaurant Manager (w/m) 100% | Region Mittelland (SO, AG) | J2558 |
| Restaurant Manager (m/w) 100% | Region Basel | J2557 |
| Geschäftsführer m/w. | Region Zürich/Schaffhausen | J2646 |
| Betriebsassistentin 4* Hotel | Region Graubünden | J2664 |
| Geschäftsführerin für 1.3.2010 | Region Ostschweiz | J2663 |
| Betriebswirtschaftlicher Leiter / Mitglied der GL | Region Basel | J2647 |

Verkauf/Marketing

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|-----------------------|----------|
| Sales Manager (w/m) | Region Zentralschweiz | J2475 |

Réception/Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-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 |
| Restaurants-Verantwortlicher | Region Zürich/Schaffhausen | J2476 |
| Manager F&B, Chef de Service, Commercial, | Region Genf | J2652 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|----------------------------|----------|
| Chef Entremetier | Region Zürich/Schaffhausen | J2473 |
| Jungkoch (Dauerstelle 100%) | Region Zürich/Schaffhausen | J2546 |
| Chef de partie (Dauerstelle 100%) | Region Zürich/Schaffhausen | J2545 |
| Chef de Partie - Entremetier m/w | Region Zürich/Schaffhausen | J2659 |
| Hilfskoch | Region Zürich/Schaffhausen | J2658 |
| Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%) | Region Zürich/Schaffhausen | J2661 |
| Köche | Region Zürich/Schaffhausen | J2551 |
| Alleinkoch / Küchenchef | Region Mittelland (SO, AG) | J2667 |
| Dynamischer Koch mit kreativen Ideen | Region Bern | J2527 |
| Küchenchef (m/w) | Region Basel | J2535 |
| Koch mit Pâtisserie-Erfahrung Tagesstelle | Region Zürich/Schaffhausen | J2536 |
| Chef Pâtissier | Region Zürich/Schaffhausen | J2538 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J2553 |
| Küchenchef für Catering | Region Mittelland (SO, AG) | J2556 |
| Commis de cuisine w/m | Region Zürich/Schaffhausen | J2483 |
| Commis de cuisine (m/w) | Region Zürich/Schaffhausen | J2530 |
| Küchenchef/in 100% | Region Basel | J2656 |
| Diätkoch/Köchin (Dauerstelle 100%) | Region Zürich/Schaffhausen | J2548 |
| Sous-Chef | Region Mittelland (SO, AG) | J2561 |
| Küchenchef m/w | Region Bern | J2542 |
| Küchenchef | Region Graubünden | J2480 |
| Koch m/w | Region Bern | J2543 |

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 | 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

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|----------------------------|----------|
| Haushälterin | Region Zürich/Schaffhausen | J2529 |

Lehrstellen/Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------|----------------------------|----------|
| Praktikantin Hotelfachfrau | Region Zürich/Schaffhausen | J2657 |

Diverses

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|---------------|----------|
| HotelmangerIn | International | J2653 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------|---|----|-----|------------|-----------------|
| B50 | Administration / Buchhaltung | 43 | CH | ab sofort | D E F |
| B331 | Administration, Réception, F&B | 29 | CH | per sofort | D F E ESP |
| B170 | administrativer Bereich / Front Office | 31 | IT | per sofort | D U E I T W S F |
| B330 | Alleinkoch, Chef de Partie, TourantKoch | 25 | CH | per sofort | D F I |
| B266 | Barkeeper | 31 | CH | per sofort | D E |
| B228 | Barman / Barkeeper / Chef de Bar | 53 | CH | per sofort | D E |
| B144 | Barman oder chef de bar | 36 | IT | ab sofort | I D F E |
| B336 | Büffet od Hilfsköchin | 41 | CH | per sofort | D |
| B212 | Chef de partie | 26 | CH | per sofort | D F E |
| B27 | Chef de rang | 45 | IT | per sofort | D F E E |
| B142 | Chef de Service, Gastgeber | 42 | A | ab sofort | D E F |
| B30 | Concierge (Empfang) | 31 | MAR | ab sofort | F D E |
| B245 | Concierge / Hotelfachmann | 30 | DE | per sofort | |
| B156 | Direktion, Führungskraft, Réception, Tourismus, Reisebegleitung | 55 | CH | per sofort | D F E E ESP |
| B21 | Direktion / Rooms Division / F&B | 40 | A | per sofort | D E E |
| B7 | Diverse | 37 | CH | ab sofort | D E F |
| B168 | Eventmanagerin | 25 | CH | per sofort | D F E ESP |
| B218 | Allrounder | 26 | CH | per sofort | D F E ESP |
| B154 | Geschäftsführer, Betriebsleiter | 41 | CH | per sofort | D F E P ESP |
| B17 | Geschäftsführer, Betriebsleiter, Salesmanager, auch Stv. | 42 | A | ab sofort | D E F |
| B179 | Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception | 46 | CH | per sofort | D F E |
| B209 | Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter | 53 | CH | per sofort | D F E |
| B227 | Gf & Assistent / Betriebsleiter & Assistent / Restaurantleiter | 39 | DE | per sofort | D F E |
| B23 | Gouvernante, Housekeeping, Lecturer | 42 | CH | per sofort | D F E E ESP |
| B229 | Hausdameassistentin | 33 | HU | per sofort | D HUN |
| B199 | Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie | 44 | CH | per sofort | D F E E |
| B247 | Hoteldirektor | 56 | CH | per sofort | D F E |
| B147 | Kellnerin mit Inkasso | 21 | DE | ab sofort | D E F I |
| B259 | Koch oder etwas anderes als Hilfskraft | 22 | CH | per sofort | D E T W S F & E |
| B202 | Koch oder F/B | 45 | CH | per sofort | D F E |
| B59 | Kommunikation Redaktion | 29 | CH | ab sofort | D I |
| B334 | Küchenchef | 52 | CH | per sofort | D |
| B124 | Küchenchef | 38 | CH | ab sofort | D D F E |
| B22 | Küchenchef | 42 | CH | per sofort | D F E E |
| B47 | Night-Auditor | 50 | CH | per sofort | D F E |
| B257 | Organisation und Administration, Gästebetreuung, Service, | 50 | DE | per sofort | D |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 43 | DE | per sofort | D E |
| B313 | Praktikum als Koch | 22 | CH | per sofort | D |
| B260 | Praktikum (z.B Réception) | 20 | CH | per sofort | D F E |
| B273 | Réceptionistin | 24 | CH | per sofort | D F E |
| B160 | Réception / Night-Audit Ablöse | 48 | CH | per sofort | D F E |
| B280 | Reservation / Reception | 46 | CH | per sofort | D F E |
| B134 | Reservierung | 27 | CH | ab sofort | D E F I |
| B103 | Restaurantfachfrau | 29 | DE | per sofort | D F E |
| B60 | Restaurantfachmann | 41 | DE | ab sofort | D D E F |
| B157 | Restaurantleiter / Chef de Service / Betriebsassistent | 31 | DE | per sofort | D E S RU |
| B138 | Restaurantleitung | 37 | CH | per sofort | D F E E |
| B276 | Restaurationsleiter, Maitre d'hotel, chef de service | 47 | MA | per sofort | D F E E |
| B248 | Rezeptionistin | 25 | CH | per sofort | D F E ESP |
| B319 | Rezeption / Admin. / Assistenz Geschäftsleitung / Human Resources | 27 | CH | per sofort | D F E |
| B338 | Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess | 33 | UKr | per sofort | D E RU |
| B5 | Saisonstelle | 23 | CH | ab sofort | D D E F |
| B335 | Sales, Marketing, Tourismus, Hotellerie | 28 | CH | per sofort | D F E |
| B176 | Service | 20 | FR | per sofort | D F E E |
| B196 | Service | 37 | SK | per sofort | D E SV |
| B108 | Serviceangestellter / Chef de Rang oder Verkauf | 25 | PT | ab sofort | D D |
| B294 | Service, Bankett | 22 | DE | per sofort | D E |
| B288 | Service/Bar | 37 | CH | per sofort | D F E ESP |
| B224 | Service, Chef de Service | 47 | DE | per sofort | D E |
| B207 | Servicefachangestellte | 40 | NL | per sofort | D E NL |
| B3 | Servicemitarbeiter | 42 | CH | per sofort | D F |
| B42 | Servicemitarbeiter/Reservationsmitarbeiter | 30 | CH | ab sofort | D E F |
| B145 | Souschef oder Koch | 54 | DE | ab sofort | D |
| B81 | Suche Stelle als Mitarbeiter in der Gastgewerbe | 41 | PT | per sofort | D F E |
| B12 | Tourismusberaterin | 26 | DE | ab sofort | D E F |

Stand per 8.6.09

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

Nous recherchons un (e)

**FRONT OFFICE
MANAGER****Profil :**

- 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 anglaise
- 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 dynamique

Les candidatures avec CV, photographie, copies des certificats, références sont à envoyer directement à l'adresse suivante:

emploi@ramadaparkhotel.ch
ou
Ramada Park Hotel Genève
Département RH
Case postale 22
1216 COINTRIN / GENEVE

International*Wheatleigh*

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**

Senden oder E-mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm
P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: hr@wheatleigh.com

The Leading Hotels of the World Ltd
in London

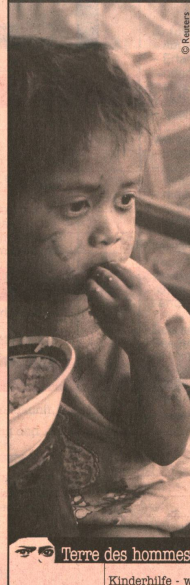
Stellenvermittlungen**DOMINO GASTRO**

Personal – Vertraut

www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch
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 Informationen über die Patenschaften von Tdh

☐ Frau ☐ Herr 34552

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Datum _____

Unterschrift _____

058 / 611 06 11

Terre des hommes,
Patenschaften
En Budron C8
1052 Le Mont-sur-Lausanne
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**htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi**

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wysz

E-Mail: inserate@htr.ch / 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)
- Direction / 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 Anzeile)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

| | | |
|-------------------|---------------|-------------|
| - Ausgabe | Nr. 25/2009 | Nr. 26/2009 |
| - Erscheint | 18. 6. 2009 | 25. 6. 2009 |
| - Anzeigenschluss | Mo. 12.00 Uhr | 15. 6. 2009 |

Doppelnummer

| | |
|----------------|----------------|
| Nr. 27/28/2009 | Nr. 29/30/2009 |
| 2. 7. 2009 | 16. 7. 2009 |
| 29. 6. 2009 | 13. 7. 2009 |

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

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

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