

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 35

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 35 / 27. August 2009

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestaugs gewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe:

Gabriela Weber

Telefon 044/201 24 66

Seestrasse 160, 8002 Zürich

gabriela.weber@newchallenge.ch

www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception

Téléphone 021 320 03 32

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



Tavolago - Gastronomie zu Wasser und Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-how, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 20 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren 10 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.

Für die Gastronomie der Messe Luzern suchen wir ab Ende September 2009

Köche (m / w), unbefristet mit 100% Arbeitspensum

Unser Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch, Erfahrung in der italienischen oder asiatischen Küche
- Selbständige, verantwortungsbewusste und zuverlässige Persönlichkeit
- Freude an direktem Gätekontakt
- Methodische und saubere Arbeitsweise

Service-Aushilfen (m / w), unbefristet mit 30-70% Arbeitspensum auf Abruf

Unser Anforderungsprofil:

- mehrjährige Erfahrung im Service
- Bereitschaft, sehr flexibel an den Messetagen zu arbeiten
- Belastbarkeit und hohe Einsatzbereitschaft

Tavolago AG
Isolde Braunert, Leiterin Personal
Werffestrasse 5, 6002 Luzern
i.braunert@tavolago.ch



Quality.
Our Passion



VIER
WALDSTÄTTERSEE

Eigenlob sollte man ja bekanntlich nicht betreiben – jedoch: Wir sind in der Region Uster (ZH) ein grösseres, beliebtes, seit vielen Jahren bestens bekanntes sowie gepflegtes **Gasthaus mit Hotelbetrieb; Gartenterrasse und starkem Bankettgewesen**. Unser vielfältiges, abwechslungsreiches Verkaufsangebot basiert auf der traditionell klassischen, saisonalen Küche. Der allgemeine Küchenbereich u.w.m. ist rationell eingerichtet auf neuzeitlichem Standard.

Als einer der wichtigsten Position im Hause, suchen wir einen(n) neuen(r) Teamleader(in) in Brigade mit Beginn auf/ab Dezember 2009 als

Küchenchef(in).

Sie sollten in erstklassigen Restaurants gearbeitet haben mit entsprechenden Referenzen, nebst Ihren profunden **À-la-carte** Kenntnissen reichlich Erfahrung im **Bankettgeschäft** mitbringen. Sie pflegen einen partizipativen Führungsstil, Sie kennen sich ebenso in der Lehrlingsausbildung aus.

Ihr Idealalter ist um/ab 27 Jahre. ... Sollten Sie derzeit **Küchenchef sein – aber fachlich bestens ausgewiesen und daher qualifiziert** – wäre das für uns kein Problem! Kommen wir ins Gespräch? Es würde uns freuen, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Überraschen Sie uns mit Ihrer Bewerbung (samt Foto) zuhanden Chiffre 366-1914 an htr revue, Postfach, 3001 Bern. Discretion ist Ihnen selbstverständlich gewährleistet. ... A bientôt.

Karriereplanung

beginnt hier

htr stellenrevue

Online unter

www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-8
Svizzera Italiana	-
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	-
Marché international	8
Demandes d'emploi	8

Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Auf hohem Niveau zu kochen, im Bereich Führer Akzente zu setzen sowie mittel-/langfristig die Nachfolge des Küchenchefs anzutreten! Spricht Sie das an? Wenn ja: Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grösseren Stadtzentren entfernt!

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt den ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes (Typ Bistro) auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine exzellente Küchenfachpersönlichkeit, vertraut mit den Anforderungen, die erwaltungsvolle Gäste an ein Restaurant der Spitzenklasse stellen.

Sous-chef w/m

mit den Fähigkeiten später die Position des Küchenchefs zu übernehmen

Sie sind Profi, lieben die Tradition genauso wie das Moderne und setzen beste Produkte aus aller Welt ein. Sie schätzen es für Gourmets, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationale Prominenz verherrliche Kreationen zu produzieren. In einem von Relais Château-, Gault Millau- oder Guide Michelin ausgezeichneten Betrieb haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt; einen entsprechenden Leistungsausweis für diese spannende Position bringen Sie mit.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahresstelle, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben, Eintrittstermin auf ca. Ende November und je nachdem ein Probekochen im Oktober falls möglich. – Interessiert? Bereit, eine berufliche Chance in einer der beliebtesten Schlemmeroasen der Schweiz zu ergreifen? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf

Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07

www.schaafferpartner.ch

ansgar.schaaffer@schaafferpartner.ch

367-198

Best Western Freie Stellen in Zürich für begeisterte Berufsleute:
Trend hotel **★★★★★**

Operativer Assistent/in Gastronomie / Duty Management (Nachwuchsstelle)

Herr Roger Gloor • Best Western Trend Hotel ****
Eichholtz • Dorfstrasse 20 • CH-8105 Zürich-Regensdorf/Watt

Tel. +41 44 870 88 88 • Fax +41 44 870 88 99

rg.trend-hotel.ch • www.trend-hotel.ch

367-197

helder view homestead suites LUXURIOUS BOUTIQUE HOTEL
Tel/Fax: +27 (0)21 855 1297 Office Europe: +41 71 755 5111
info@boutiquehotelkapstadt.com
www.boutiquehotelkapstadt.com

Somerset West, Cape Town – South Africa

This 5-Star Boutique Hotel in Cape Town is looking for

ASSISTANT HOTEL MANAGER HOTEL TRAINEES 3 TO 6 MONTHS

This colonial Villa nestled in a huge park overlooking False Bay just outside CPT is looking for highly motivated professionals who are willing to dedicate their service excellency to this one of a kind property.

Availability: AHM: Sept/Oct, Trainees: Oct & Jan
Applications directed to:
success@sunsetrise.ch



Der tcs camping club zürich sucht mit Beginn der Saison 2010 ein

Platzwart-Paar für den tcs campingplatz Maurholz in Maur

Arbeitsort: Maur (direkt am Greifensee)

Arbeitsdauer: Saisonale von Mitte März bis Ende Oktober

Anforderungen:

- Erfahrung als Campingplatzwart
- handwerkliches Geschick
- Erfahrung aus dem Gastgewerbe
- Mehrsprachig
- flexibel
- Einsatzbereitschaft
- Freude am Umgang mit Menschen
- Belastbarkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Falls ja, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

tcs camping club zürich

Herr Lorenzo Battistella, Haldenstrasse 9a, 8427 Rorbas

Fragen und weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Lorenzo

Battistella, Leiter Campingbetriebe, Tel. 079 401 02 61.

Kontaktieren Sie auch unsere Website www.tcs-ccz.ch.

367-192

367-194

Für ein erstklassiges Ferienhotel der gehobenen Kategorie im Herzen des schönen Engadins suchen wir sofort oder nach Vereinbarung in Jahreszeit eine/n

Chef de Réception (m/w)

In dieser abwechslungsreichen Kaderposition sind Sie Ansprechperson für unsere internationalen Gäste und verantwortlich für alle administrativen und operativen Aufgaben im Bereich Reservation und Empfang.

Sie bringen mit:

- Kaufm. Ausbildung, Hotelfachschulabschluss
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Führungstarke Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Flexibles und belastbares Organisationstalent
- Sprachkenntnisse in D/E/I und F
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft
- Gastgeberpersönlichkeit

Zuschriften unter Chiffre 3631-1888 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



NEUERÖFFNUNG HERBST 2009

Ab 15. Oktober begeistern wir in Luzern mit einem neuen Trendlokal. Wir bekochen unser zukünftigen Gäste mit asiatischem "Street-Food". Heute gelebte Gerichte, wie sie seit Generationen am Mekong-Fluss von China bis Vietnam in hunderten von Straßen-Küchen gekocht werden.

Für dieses spannende neue Lokal mit Bar und Lounge im asiatischen Design suchen wir junge, aufgestellte Mitarbeiter.

RESTAURANTLEITER/-IN

als junger, dynamischer Gastgeber und Teamleiter

ASIATISCHER KOCH

mit Erfahrung und guten Kenntnissen in der Wok-Küche

GARDEMANGER

mit Sushi-Erfahrung

SERVICE-MITARBEITER

BAR-MITARBEITER

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, trendigen Arbeitsplatz am Puls der Luzerner Gastronomie in einem sich immer weiterentwickelnden Unternehmen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Maik Kunz, mkunz@astoria-luzern.ch
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
TEL +41 (0)41 226 88 88; FAX +41 (0)41 226 88 90
www.astoria-luzern.ch

Das Kulm Hotel St. Moritz gehört zu den attraktivsten und erfolgreichsten Hotels der 5*-Kategorie. Mitten in der majestätischen Bergwelt des Oberengadins wird den Gästen eine Aura von 150-jähriger Tradition und luxuriöser Eleganz vermittelt. Herzliche Gastlichkeit und einzigartige Serviceleistung bilden die Grundlage des Erfolges.

Die 4 Restaurants und 2 Bars des renommierten Hauses sind jedes in Stil, Ambiente und Angebot unterschiedlich ausgelegt. Serviceleistung und Qualität haben für alle oberste Priorität. Um den höchsten Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden, suchen wir im Auftrag per sofort oder nach Vereinbarung einen

1. Maître d'hôtel (m/w)

In dieser Kaderstelle sind Sie als „director of restaurants“ direkt der Geschäftsführung unterstellt und verantwortlich für die gesamte Gastronomie dieses Hauses. Sie sind talentiert im Umgang mit Menschen. Gute Sprachenkenntnisse in D, I, E und F sind unerlässlich.

Wir wenden uns mit diesem Angebot an eine Person mit Abschluss als

Hotel- oder Restaurationsfachmann /frau EFZ (event. mit Weiterbildung als dipl. Restaurationsleiter oder eidg. dipl. Maître d'hôtel)

Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, ihre Führungskräfte haben sie bereits erfolgreich umgesetzt und Selbständigkeit, Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit und Belastbarkeit sind für Sie keine Fremdwörter. Gute Umgangsformen und ein tadelloses Erscheinungsbild sind für Sie selbstverständlich.

Es erwarten Sie eine in jeder Hinsicht faszinierende und verantwortungsvolle Aufgabe, ein motiviertes Mitarbeiterteam, attraktive Anstellungskonditionen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die wir mit der nötigen Priorität und absolut vertraulich behandeln werden. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Herr Urs Beyer jederzeit zur Verfügung.

Haussener Consulting

Urs Beyer
Oberauweg 2
CH-7205 Zizers
Tel. 081 322 12 26
u.beyer@hcch.ch
www.hcch.ch

Niederlassungen in den wichtigsten Wirtschaftsregionen der Schweiz

Haussener Consulting

Managementberatung & Kaderselektion



Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungsort X-TRA im Herzen der Stadt Zürich, und bietet einer breiten Kundschaft ein diversifiziertes Angebot an Unterhaltungs- und Firmen-Events sowie Gastronomie und Hotellerie. Für unser Restaurant (120 Sitzplätze, Bar, Lounge) sowie für unsere Bankette und Caterings suchen wir per August/September eine(n)

Chef de Service (m/w)

Aufgaben

- Leben und vermitteln eines herzlichen, aufmerksamen und geschickten Gastgebertums, das den Gästen Freude bereitet.
- Kompetentes, direktes und motivierendes Führen der Service- & Bar-Mitarbeiter
- Einsatzplanung der Service- & Bar-Mitarbeiter, Anwesenheitskontrolle, Visierung
- Einhaltung und Optimierung der Produktivitätskennzahlen
- Vorbereitung und Leitung der periodischen Service- & Bar-Sitzungen und -Schulungen
- Kontrolle Bargeld-Schichtabrechnungen, Rechnungsstellung, Kassenprogrammierung
- Übertreffen der Umsatzvorgaben durch geeignete Verkaufsförderungsmaßnahmen
- Reservations-, Reklamationsmanagement, Beratung, Gruppenreservierungen
- Optimierung der Angebotsplanung, Auswertungen von Verkaufsanalysen des F&B-Controlling

Anforderungen

- Aufgeweckte und charmante Persönlichkeit mit viel Leidenschaft für die Gastronomie
- Gastronomieausbildung Service mit vertiefter Berufserfahrung oder Hotelfachschule
- Erfahrung in Mitarbeiter-Führung und -Schulung, Durchsetzungsvermögen, Motivationstalent
- Organisationstalent, Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten und Belastbarkeit
- Gute PC-Anwender-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)

X-TRA bietet Ihnen

- Eine vielseitige Funktion, in welcher Sie Ihr gastronomisches Know-how vertiefen können.
- Ein eingespieltes Team und Unterstützung durch einen Stv. Chef de Service
- Ein professionelles Umfeld und zeitgemäss Anstellungsbedingungen

Möchten Sie in unserem Restaurant der Gastfreundschaft ein Gesicht geben?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Mail an:

X-TRA Production AG, Personalbüro, Limmatstrasse 118, Postfach, 8031 Zürich
www.x-tra.ch; Mail: jobs@x-tra.ch



Wir suchen einen
VIZEDIREKTOR
mit Leitung F&B

Gute Organisation und Planung sind für reibungslose Abläufe unerlässlich. Steuerung und Kontrolle von einem grossen Team (total bis zu 120 Mitarbeiter) dienen zur Qualitätssicherung und laufender Optimierung sämtlicher Betriebsabläufe.

Wir suchen eine belastbare, zuverlässige Persönlichkeit mit höherer Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie, die mit ihrem analytischen Denken, Motivation und Kreativität unser vielfältiges Haus bereichert.

Angebotsgestaltung, Controlling, Personalrekrutierung, -schulung, Budgeterstellung, -überwachung, teilweise Betreuung der EDV-Systeme, Instandhaltung und Ausbau der Infrastruktur/Logistik sowie die Vertretung der Direktion in allen Belangen gehören zu Ihren Hauptaufgaben.

Unerlässlich sind Führungserfahrung, Referenzen aus der Saionshotellerei und einen Leistungsnachweis in Infrastrukturprojekten.

Stellenantritt nach Vereinbarung, bevorzugt 15. 2. 2010

Möchten Sie an der Erfolgsgeschichte unseres grossartigen Traditionshauses mitschreiben und an einem der schönsten Orte der Schweiz ihr neues Zuhause aufbauen?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Ihr Bewerbungsschreiben richten Sie bitte an Matthias Kogl, Direktor

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Gletschervallen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtstrasse • Hotelbar Le Cascade • Seminarräume bis 100 Personen • Bankettflächen bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach *** hot restaurant
CH-3855 Brienz BE
www.giessbach.ch



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante La Gioia im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

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

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

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

Das Inhaben eines Wirtpatentes für den Kanton Bern ist von Vorteil.

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

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

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

Ristorante La Gioia – Ein Betrieb der Valentino Gastronomie AG
Weitere interessante Stellen unter www.vgag.ch

Wintersaison 2009/10

Snow Action Fun

Herzlich Willkommen,
Ob Neuling oder Vollprofi,
bei uns sind Sie genau richtig!

Gasthof Waldhaus

- Servicangestellte / Kellner
80-100%
- Servicemitarbeiterinnen
20-100%
- Jungkoch / köchin / Hilfskoch
Schnee und Hausangestellte
(60-100%)

Selbstbedienungs-Restaurant Stöckalp & Kiosk

- Mitarbeiter(in) Kasse, Buffet,
- auch Teilzeit 20-60%
- Jungkoch / köchin / Hilfskoch
mit Selbst-Erfahrung
- Selbständige Kioskmitarbeiterin
(auch Teilzeit 40%)

Die Meisten die uns finden, finden uns Gut...
Bis bald auf Stöckalp!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an:
GB Stöckalp GmbH / Gasthof Waldhaus
Rolf Kessler / Pia Guler
6057 Melchthal
Tel. 041 669 14 01 info@waldhausstoekalp.ch

Gasthof Waldhaus Stöckalp
Telefon 041 669 14 01
info@waldhausstoekalp.ch
www.waldhausstoekalp.ch

Hoteldirektorin

gefunden

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



IHRE CHANCE IN DER GEFPFLEGTEN GASTRONOMIE

Das AEK CAFÉ liegt am wunderschönen Aarebecken in Thun. Mit 28 Innen- und 30 Aussenplätzen die ideale Grösse, um die Qualität der Kundenbetreuung zu gewährleisten. Ein kleines, feines Angebot in einer Wohlfühl-Atrmosphäre.

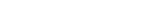
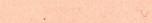
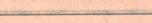
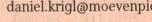
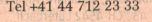
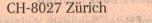
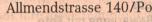
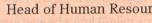
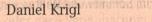
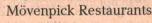
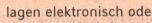
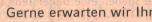
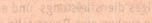
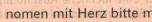
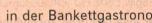
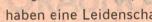
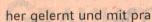
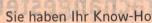
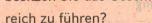
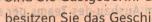
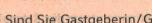
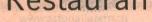
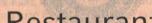
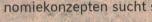
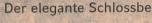
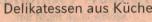
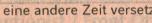
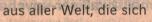
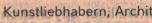
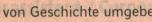
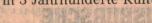
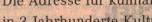
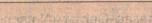
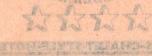
Im Sinne einer Nachfolgeregelung suchen wir einen/eine?

Geschäftsführer/in 100 %

Ihre Aufgabe umfasst die Führung dieses kleinen gepflegten Betriebes mit hoher Anspruch an Qualität in Angebot und Service. Sie lenken den Betrieb aktiv und kreativ im Rahmen des bestehenden Konzeptes. Ein kleines Team von ein bis zwei Mitarbeitenden unterstützt Sie in Ihren Aufgaben.

Wir suchen eine innovative Persönlichkeit mit einer gastgewerblichen Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie. Mit Ihrem ausgesprochenen Qualitätsdenken wissen Sie, was der Kunde wünscht und haben Freude an einer gepflegten Kultur. Charme, Charisma und Sensibilität runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an AEK Service AG, Herr Stefan Otziger, Hofstettenstrasse 2, 3600 Thun. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter der Telefonnummer 033 227 31 70.



Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Für unser junges dynamisches Gastronomieunternehmen im Fussballstadion St. Jakob Park in Basel suchen wir per 1. November 2009 einen frontorientierten

Teamplayer.

- Kompetenz und Teamfähigkeit
- Flexibles und leistungsfähiges Organisationsvermögen
- Schätzungsweise 10 Jahre Berufserfahrung im Catering und Foodservice

Bankett – Anfangs Chef de Service*

unterstützen Sie unseren Bankettmanager tatkräftig bei der Vorbereitung sowie Durchführung der breitgefächerten und teilweise sehr exklusiven Anlässe bis zu 2'000 Personen im und außer Haus.

Sie sind vorzugsweise 25 – 30 jährig, haben Erfahrung im Service und sprechen fließend Schweizerdeutsch. Unsere Gäste zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne im Team und frontorientiert.

Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Umgang mit Menschen und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Herzlich willkommen bei Berchtold Catering!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretsch
St. Jakobstrasse 395
4052 Basel

Tel. 061/375 11 63
c.kretsch@hbc.ch



Werden Sie Teil einer einzigartigen Hotelkultur.

„A Step to Excellence“ ist ihr Lebens-Motto, wenn Sie in diesem 4*-Hotel arbeiten möchten, wo andere ihre Ferien verbringen. Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinations der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalet-Hotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Apartment, 1 Halbpension-Restaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit üppigem Charme und 56 Sitzecken, 1 Hallebar mit Lounge-Charakter und großem Komini, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feiertag wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine bzw. einen

Chef de Réception (w/m)

Sie haben eine Grundausbildung im Hoteltiergewerbe absolviert oder haben einen Hotelfachschulabschluss. Ihre Fremdsprachenkenntnisse umfassen Französisch und Englisch. Sie sind auch unter grosser Belastung ein ruhender, freundlicher Pol am Empfang. Teamwork und eigenständiges Arbeiten sind für Sie keine Gegensätze.

Zur Ihren Aufgaben gehören das Check-in und Check-out der Gäste, Annahme von Reservierungen mittels aktivem zielgerichtetem Verkauf sowie individuelle Betreuung der Gästewünsche. Sie können mit den modernen Distributionskanälen professionell arbeiten und buchhalterische Vorgänge sind Ihnen vertraut. Yieldmanagement sowie das richtige Gespür für den richtigen Preis beherrschen Sie perfekt.

Wir bieten Ihnen einen wunderschönen Arbeitsort innerhalb einer attraktiven Feriendestination des Berner Oberlandes. Eine gemütliche Mitarbeiterunterkunft und eine Verpflegungspauschale ist ebenso beigegeben. Sie können Auslands- und Berufserfahrung in einem international operierenden Hotelkonzern mit einem vielfältigen Schulungs- und Personalentwicklungsprogramm sammeln. Für Vorabinformationen steht Ihnen Herr Martin Sonderegger, Direktor, unter der Nummer +41 33 748 6464 gerne zur Verfügung.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Auf der Hütte • CH-3792 Saanen
msonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelpgroup.com



prodega growa

Prodega / Growa Cash+Carry „Die exklusive Einkaufsquelle für den Profi“

Wir gehören zur transGourmet Schweiz AG und sind mit 25 Märkten Marktführer im Schweizer Abholgrosshandel für die Gastronomie und den Detailhandel.

Für unseren Hauptsitz in Moosseedorf/BE suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Vерstärkung

für das Category Management Wein, Spirituosen und Getränke

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Servicelehrre und eine Zusatzausbildung im kaufmännischen Bereich (mind. Handelsdiplom)
- Oder eine abgeschlossene Hotelfachschule
- Weinfachkenntnisse mit viel Freude rund um das Thema Wein
- Spass am Verkaufen und Kontaktfähigkeit mit Menschen
- Sie sprechen deutsch und haben gute Kenntnisse in französisch und / oder italienisch

Sie sind:

- 25 bis 30 Jahre jung und sind bereit in der Region Bern zu wohnen

Wir bieten Ihnen:

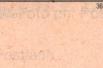
- Äusserst abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Kontakt mit Lieferanten, mit unseren 25 Märkten und vielen Kunden
- Geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten
- Breites Angebot an Aus- und Weiterbildungen
- Mitarbeit in einem jungen und eingespieltem Team

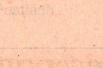
Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden oder mailen Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, bis 10. September, an Hans Lehmann Stv. Leiter Marketing & Category Management

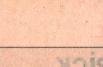
E-mail: hans.lehmann@prodega.ch

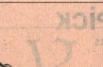
Prodega / Growa Cash+Carry,
transGourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf

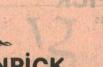
 3729-1800

 3609-1800

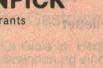
 3609-1800

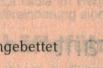
 3609-1800

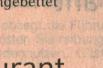
 3609-1800

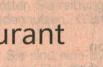
 3609-1800

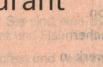
 3609-1800

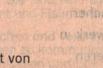
 3609-1800

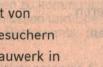
 3609-1800

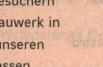
 3609-1800

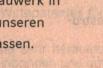
 3609-1800

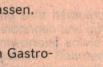
 3609-1800

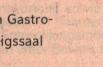
 3609-1800

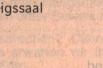
 3609-1800

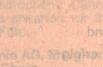
 3609-1800

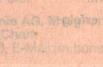
 3609-1800

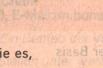
 3609-1800

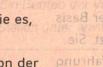
 3609-1800

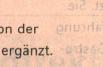
 3609-1800

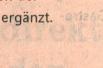
 3609-1800

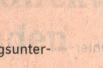
 3609-1800

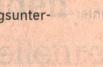
 3609-1800

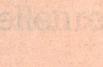
 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

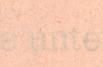
 3609-1800

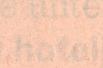
 3609-1800

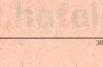
 3609-1800

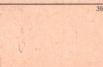
 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

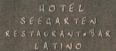
 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

 3609-1800

<img alt="Prodega logo" data-bbox="575 2130 6



Für unser charmantes Hotel Seegarten mit dem bekannten Restaurant Latino im Zürcher Seefeld suchen wir per 15. November 2009

Réceptionistin (80-100%)

Sind Sie zwischen 22-40 Jahre jung, eine fröhliche, pflichtbewusste und flexible Person, welche Freude am Umgang mit unseren Gästen hat und flüssig Deutsch und Englisch spricht, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder Mail. Hotelerfahrung wäre von Vorteil.

HOTEL SEEGARTEN

Peter Berkemer

Seegartenstrasse 14, 8008 Zürich

peter.berkemer@hotel-seegarten.ch

3695-1925



Für unser Golfrestaurant in Oberentfelden sowie im Hotel Lenzburg in Lenzburg und Hotel Aarehof in Wildegg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n gelernte/n

Servicefachangestellte/n

(Festanstellung; Teiltempo nach Absprache) die/der unser Team tatkräftig im A-la-carte-Service unterstützt.

Was Sie erwarten:

nette Gäste
lebhafter Betrieb mit marktfrischer Küche
gediegenes Restaurant
aufgestelltes, junges Team

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

HOTEL aarau-WEST

Theresia Volgger

Muhenstrasse 58 / 5036 Oberentfelden

3732-1946



Katharina + Herbert Balz-Michel

Oltnerstrasse 10 Tel. 062 295 20 33
4653 Obergösgen Fax 062 295 04 83
www.kreuz-obergoesgen.ch

Wir sind ein innovativer und lebendiger Landgasthof mit viel Charme. Per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser junges Team eine/n

Chef de Service / Servicefachangestellte/n

Sie verfügen über eine gastgewürige Ausbildung mit Berufserfahrung im Service und sind nicht älter als 35 Jahre.

Als frontorientierte Persönlichkeit sind Mitarbeiterführung und Motivation keine Fremdwörter für Sie.

Ihre gewinnende und fröhliche Art schätzt sowohl unser à la carte sowie Bankettgast.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG

Familie Balz-Michel, Oltnerstrasse 10, 4653 Obergösgen
info@kreuz-obergoesgen.ch

3694-1925



Das Cucagna bietet in Disentis/Mustér – in der Surselva – Hotel-service, gepflegte Gastronomie, gutbürgerliche Restauration und eine Bar.

Team-Mitglied gesucht

Ab Dezember 2009 suchen wir zur Verstärkung unseres Receptionsteams eine(n)

Receptionspraktikant/in

Sie sind motiviert, selbstständig und belastbar. Ein freundlicher und zuvorkommender Umgang mit unseren internationalen Gästen ist für Sie selbstverständlich und Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in D/E (F/I von Vorteil).

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle und die Möglichkeit, in unserem jungen und aufgestellten Team die verschiedenen Aufgabenbereiche der Reception zu erlernen und zu vertiefen.

Weitere Informationen unter:

www.cucagna.ch oder Telefon 081 929 55 55

Bewerbungen mit Foto an:

Hotel Cucagna • Herr Fabian Schwarz • 7180 Disentis/Mustér

3694-1946



Sonnige Wintertage
im verschneiten Engadin!

Unser Team benötigt noch folgende bestens ausgebildete, initiativ und zuvorkommende Kolleginnen und Kollegen:

II. GOUVERNANTE KOSMETIKERIN (50% Stelle)

RECEPTIONIST / IN NACHTPORTIER

COMMIS DE CUISINE

COMMIS DE RANG

KINDERBETREUERIN

Teiltzeit möglich

Kontaktieren Sie uns doch für nähere Informationen: job@crestapalace.ch



CRESTA PALACE

CELERINA HOTEL & SPA

Cresta Palace Hotel CH-7505 Celerina/St. Moritz

Tel. 081 836 56 56, Fax 081 836 56 57

www.crestapalace.ch H.P. + E. Herren

PRIMUS VILLAS

WELLNESS

SPA

3439-1901



"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine umfangreiche "Fleischküche", Sie scheuen sich nicht, in einem kleinen Team selbstständig einen Posten zu bewältigen. Wenn sie immer noch am lesen sind, dann könnten Sie als

Jungkoch w/m

die erhoffte Verstärkung sein.

Gastgeber zu sein macht Ihnen Spaß, und Sie schätzen auch einen gepflegten Speiseservice. Dann haben wir die perfekte Stelle für Sie als

Restaurationsfachfrau (oder Mann)

Interessiert? Rufen Sie uns für detaillierte Informationen an (Telefon 044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder schreiben Sie an:

info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürcherstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
www.central-affoltern.ch

3439-1901



NOOBA steht für Noodle Bar. Tatsächlich basieren viele unserer Gerichte auf verschiedenen Nudelarten. Aber nicht nur! Reisgerichte sind in Asien ebenso verbreitet und beliebt. Unserer Speisekarte enthält eine einzigartige Auswahl traditioneller Gerichte quer durch die grossen asiatischen Küchen - pan asian cuisine eben!

Für die Neu-Eröffnung des NOOBA LAAX suchen wir von Dezember 2009 bis Mitte April 2010 internationale engagierte Mitarbeitende, die asiatische Gastfreundschaft leben.

Betriebsleiter (m/w)

Asiatischer Küchenchef (m/w)

Asiatischer Koch (m/w)

Servicemitarbeitende (m/w)

Buffetmitarbeitende (m/w)

Haben Sie Kenntnisse der asiatischen Küche und Arbeits erfahrung aus einer vergleichbaren Anstellung? Für Küchenpositionen sind fundierte Kochkenntnisse der warmen und kalten asiatischen Küche erforderlich. Zudem sollten Sie über gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen. Wenn Sie mehr über das Restaurant Nooba oder uns erfahren möchten, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

WEISSE ARENA GRUPPE

Christina Damms | Personaladministration | CH-7032 Laax
Tel +41 (0)81 927 70 14 | E-mail: direktion@restauranthrauholz.ch
www.laax.com | www.weissearena.ch



3695-1925



GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesporthotel Grindelwald-First. Der Restaurantsbetrieb umfasst ein Selbstbedienungs restaurant (340 Plätze) mit einer grossen Sonnenterrasse (300 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet 90 Personen eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Außenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison 2009/10 suchen wir ab Mitte Dezember 2009 folgende Mitarbeiter/Innen

Koch / Chef de Partie m/w

Mitarbeiter/in Selbstbedienung mit Serviceerfahrung

Für die Skibar Genepi sind noch folgende Stellen ab Mitte Dezember 2009 zu besetzen

Barchef/in

Barmitarbeiter/in

Alleinkoch

Sie arbeiten gerne in einem motivierten Team, verfügen über Berufskenntnisse und wollen «noch höher hinauf».

Wir bieten Ihnen Berge, Sonne und Schnee sowie Tages-Skipässe für das Skigebiet Grindelwald-First. Schlichweg eine Arbeitsstelle an einem der schönsten Orte der Welt.

Herr Daniel Kaufmann freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

First Gastro AG, Postfach 144, 3818 Grindelwald. Telefon 033 853 12 84

3714-1940

**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.

Direktion/ Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent m/w	Region Graubünden	J3860
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3689
Restaurant Manager mit Kochfunktion 100 % (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3846
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3849

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J3690
Senior Sales Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J3865

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalberater/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J3729
Debitoren-/ KreditorenbuchhalterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3615
PersonalausstatterIn	Region Bern	J3718
Personalberaterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3692
Leiter/in Human Resources	Region Zürich/ Schaffhausen	J3617

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teamleader/in bei Schaffhauserland Tourismus	Region Zürich/ Schaffhausen	J3700

Reception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Oberwallis	J3598
Receptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J3714
Receptionistin	Region Oberwallis	J3599
Receptionist/in	Region Zentralschweiz	J3859
Chef de Réception (w/m)	Region Waadt/ Unterwallis	J3687
Receptionist/in	Region Neuchâtel/ Jura	J3694

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsmanagement-Beauftragter (QMB)	Region Basel	J3720
Küchen Chef	Region Graubünden	J3710
Restaurant & Bar-Manager	International	J3723
RestaurantassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3719

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine oder Hilfskoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J3845
Chef de partie	Region Graubünden	J3855
Betriebsallrounder für den Bereich Take-Away (50%)	Region Bern	J3872
Chef de partie gardemanger/pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3726
Koch (spanische Küche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3727
Koch / Köchin	Region Ostschweiz	J3851
Chef Pâtissier	Region Graubünden	J3866
Koch und Pâtissier	Region Bern	J3684
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J3695
Chef de Partie	Region Bern	J3683
Sous Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3730
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J3687
Souschef	Region Zentralschweiz	J3869
Chef de partie	Region Bern	J3708
Demi Chef de Partie	Region Graubünden	J3620
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J3854
Jungkoch	Region Bern	J3856
Küchenchef Bergrestaurant	Region Graubünden	J3861
Chef Patissier (m/w)	Region Basel	J3728
Person, die kulinarische Höhenflüge in Mendoza, Argentinien, zaubert	International	J3616

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service, Küche, Night Audit	Region Graubünden	J3847
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3619
Service Fachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J3848
Kellnerin / Hotelfachfrau	Region Graubünden	J3850
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J3852
Servicefachangestellte	Region Bern	J3857
Servicemitarbeiter und Praktikumsplätze in Service und Küche	Region Graubünden	J3858
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J3863
Assistent/-In für Restaurantleitung & Duty Management w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J3864
Service-Angestellten (w. od. m) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J3873

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Bern	J3868
2. Chef de Service Brasserie	Region Basel	J3691
Leiterin/ Leiter Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J3853
RestaurationsleiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J3693
Serviceangestellte/Kellnerin	Region Bern	J3712
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3717
Servicefachangestellte/er	Region Mittelland (SO,AG)	J3711
Service Mitarbeiter/in	Region Graubünden	J3713
Assistant Restaurant Manager 80-100%	Region Bern	J3706
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J3715
Serviceangestellte	Region Basel	J3722
Chef de Service m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3725
Servicemitarbeiter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3721
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J3724

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barverantwortliche / r (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3607
Serviceaushilfen für Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J3600
Sous-chef (w/m) 100%	Region Bern	J3705
Stv. Leiter Küche (w/m) 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J3707

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Generalgouvernante	Region Bern	J3870

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Qualitätsbeauftragter	Region Basel	J3871

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E ES
B481	Aide du Patron, Stv. Geschäftleiter	50	CH	per sofort	D F E
B463	Assistentin / PR / Marketing / Sekretariat	30	CH	per sofort	D E
B456	Ausbildung	17	CH	per sofort	D F E
B477	Bankett & Seminar-Organisation/ Direktions- oder Betriebsassistenz	42	D	per sofort	D E
B504	Barkeeper / mitarbeiter	19	CH	per sofort	D E
B92	Betriebsleiterin / Chef de Service / Stv. Chef de Service / Stv. Restauranteleiter	28	CH	per sofort	D F E ES
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E H U
B111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	ab sofort	D E F
B483	F&B Manager	44	NL	per sofort	D E NL
B432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	D	per sofort	D F E ES
B209	Geschäftsführer, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
B165	Hoteldirektion/Geschäftsleitung/Management	53	CH	per sofort	D F E J E
B521	Hotelfachfrau	34	CN	per sofort	D E CN
B492	Hotelfachmann, Servicemitarbeiter,Chef de rang	34	SK	per sofort	D E
B462	Hoteleiere/ Tourismus	30		per sofort	D F E J E
B385	Kauffrau oder Réception	20	CH	per sofort	D F E ES
B450	Kinderanimator, Kinderschülerin, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E J E
B137	Küchenchef	57	D	ab sofort	D E F J I
B326	Maitre d' hotel , F&B,Chef de Service	42	DE	per sofort	D F E
B299	Maltre d' hotel oder Chef de Service	58	E	per sofort	D F E J E ES
B163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	I	per sofort	D F I E
B505	Restaurantsmitarbeiter/Réception	34	CH	per sofort	D F E
B157	Restauranteleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E R U ES
B225	Rezeption	34	CH	per sofort	D F I E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B489	Service	28	A	per sofort	D F E
B100	Serviceangestellte	40	D	ab sofort	D E F
B479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	D F E
B502	Sous Chef, Küchenchef	30	HUN	per sofort	D E H U
B519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	CS	per sofort	CS

1 Referenznummer – *Numéro des candidats*

2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (Position souhaitée)*

3 Alter - Age

4 Nationalität – *Nationalité*

5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*

6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 24. 8. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

