Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

-(2009)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 35

Band:

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 10.12.2025

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

Stellensteward de Restruction de la branche de l'emploi de la branche de la bran

htr hotel revue Nr. 35 / 27. August 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

reception@hotelleriesuisse

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

Téléphone 021 320 03 32



Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

Online unter www.hoteliob.ch

Inhalt/Sommaire
Kaderstellen Sanstellen 1.
Deutsche Schweiz
Svizzera italiana showhatev eedoH •
Einsatzbereitschaft
International add Independent Common
Stellengesuche MICO Notice Mathebaux
Monbiloustrasse 130, Postfach 3001 Bern
Suisse romande
Marché international
Demandes d'emploi
Demanues a emplo

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
- 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

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und dem Anforderungsprofil entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail

Isolde Braunert, Leiterin Personal Werftestrasse 5, 6002 Luzern i.braunert@tavolago.ch



Tavolago AG





Gesucht per sofort für mindestens 2½ Monate oder in Dauerstelle

bis 35 Jahre, mit abgeschlossener Lehre als Koch

HOFA

für Zimmer, Lingerie und Office in Dauerstelle sowie

Küchengehilfe/ **Officemitarbeiter**

bis 35-jährig, in Ausflugsrestaurant der Innerschweiz, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Kost und Logis, einsatzfreudig und belastbar, wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Familie Rubli-Reichmuth Hotel Passhöhe 8843 Ibergeregg www.ibergeregg.ch Telefon 041 811 2049

Boutique Hotel - Spitzengastronomie - Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Auf hohem Niveau zu kochen, im Bereich Führung Akzente zu set-zen sowie mittel-flangfristig die Nachfolge des Küchenchefs anzutreten! Spricht Sie das an? Wenn ja: Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage 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 ausge zeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes «Typ Bijou» auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Wa jetzt noch fehlt sind Sie: Eine exzellente Küchenfachpersönlichkeit, vertraut mit den Anforderungen, die erwar tungsvolle 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 verführerische Kreationen zu produzieren. In einem von Relais Château-, Gault Millau- oder Guide Michelin ausgezeichneten Berieb haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt; einen entsprechenden Leistungsausweis für diese spannende Position bringen Sie mit.

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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 : 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Freie Stellen in Zürich für begeisterte Berufsleute:



Operativer Assistent/in Gastronomie / Duty Management (Nachwuchsstelle)

Herr Roger Gloor • Best Western Trend Hotel **** Eichwatt • 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

A. Washing hotel HELDERVIEW 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 VIIIa nesteled 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: AHIM: Sept/Oct, Trainees: Oct & Jan Applications directed to: success@sunrise.ch



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 Bankettwesen. Unser vielfältiges, abwechslungsreiches Verkaufsangebot basiert auf der traditionell klassischen, saisonalen Küche. Der allgemeine Küchenbereich u.w.m. ist rationell eingerichtet auf neuzeitlichem Standard.

Als eine der wichtigsten Position im Hause, suchen wir eine(n) neue(n) Teamleader(in) in Brigade mit Beginn auf/ab Dezember

Küchenchef(in).

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

Ihr Idealaiter ist um/ab 27 Jahre. ... Sollten Sie derzeit Souschef 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) zuhander Chiffra 3667-1914 an Ihr hotel revue, Postfach, 3001 Bern. Diskretion ist Ihnen selbstverständlich gewährleistet. ... A bientöt.

Der tos camping club zürich sucht mit Beginn der Saison 2010

Platzwart-Paar

für den tes campingplatz Maurholz in Maur Arbeitsort: Maur (direkt am Greifensee)

Arbeitsdauer: Saisonal von Mitte März bis Ende Oktober

- Anforderungen:

 Erfahrung als Campingplatzwart
 handwerkliches Geschick
 Erfahrung aus dem Gastgewerbe
 Mehrsprachig
 flexibol

- flexibel
 Einsatzbereitschaft
 Freudo arr.
- Freude am Umgang mit Menschen
 Belastbarkeit

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

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.

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

Chef de Réception (m/w)

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

- Sle bringen mit:

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

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 Gåste mit asiatischem "Street-Food"? Heiss geliebte 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

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 erner Gastrowelt in einem sich immer weiterentwickelnden Unternehr

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

Grundlage des Erfolges.

sofort oder nach Vereinbarung einen

eidg. dipl. Maître d'hôtel)

Erscheinungsbild sind für Sie selbstverständlich.

1. Maître d'hôtel (m/w)

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 Gast-lichkeit und einzigartige Serviceleistung bilden die

Die 4 Restaurants und 2 Bars des renommierten Hauses sind jedes in Still, Ambiance 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

In dieser Kaderstelle sind Sie als "director of restaurants" direkt der Geschäftsleitung unterstellt

und verantwortlich für die gesamte Gastronomie dieses Hauses. Sie sind talentiert im Umgang

Hotel- oder Restaurationsfachmann /-frau EFZ (event. mit Weiterbildung als dipl. Restaurationsleiter oder

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

Es erwartet Sie eine in ieder Hinsicht faszinierende und verantwortungsvolle Aufgabe, ein

motiviertes Mitarbeiterteam, attraktive Anstellungskonditionen und Weiterbildungsmöglichkei-

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

mit Menschen. Gute Sprachenkenntnisse in D, I, E und F sind unerlässlich.

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



Die X-TRA Production AG betreibt das Veranstaltungslokal X-TRA im Herzen der Stadt Zürich, und bietet einer breiten Kundschaft ein diversifiziertes Angebot an Unterhaltung- 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-
- Einsatzplanung der Service- & Bar-Mitarbeiter, Anwesenheitskontrolle,
- Einsatzblanung der Service- & Bar-Mitterbeiter, Anwesenneitskontrolle, Visierung Einhaltung und Optimierung der Produktivitätskennzahlen Vorbereitung und Leitung der periodischen Service- & Bar-Sitzungen und -Schulungen Kontrolle Bargeld-Schichtabrechnungen, Rechnungsstellung, Kassenpro-
- grammierung

 Ubertreffen der Umsatzvorgaben durch geeignete Verkaufsförderungs-

- Ubertreffen der Umsatzvorgaben durch geeignete Verkaufsförderungs-massnahmen Reservations-, Reklamationsmanagement, Beratung. Gruppen-reservationen 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 zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Möchten Sie in unserem Restaurant der Gastfreundschaft ein Gesicht

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

公開2

KULM HOTEL

ST.MORITZ



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

Wir suchen eine belastbare, zuverlässige Personlichkeit mit hö-herer Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung in der Gastrono-mie/Hotellerie, die mit ihrem analytischen Denken, Motivation und Kreativität unser vielfaltiges Haus bereichert.

Angebotsgestaltung, Controlling, Personalrekrutierung, -schulung, Budgeterstellung, -uberwachung, 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 Saisonhottellerie und einen Leistungsnachweis in Infrastrukturprojekten.

Stellenantritt nach Vereinbarung, bevorzugt 15, 2, 2010

Möchten Sie an der Erfolgsgeschichte unseres grossartigen ditionshauses 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 Kögl, Direktor

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer * Parkrastaurant (140 Platze) mit gro Terrasse gegenüber den Giessbachfallen * Gourmet-Restaurant Le Tapis Rou, 640 Platze mit der atmehrenbeunden Aussichtsterasse * Hotelbar + Le Cassad Seminar- und Konferenzraume bis 100 Personen * Banketträumlichkeiten b

Grandhotel Giessbach****
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 Innehaben eines Wirtepatentes für den Kanton Bern ist von

Wir bieten Ihnen: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachwerantwortung 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

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch



Wintersaison 2009/10 Action

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



Gasthof Waldhaus

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



Selbstbedienungs-Restaurant
Stöckalp & Klosk
- Milarbeiter(in) Kasse, Buffet,
(auch Teilzeit 20-60%)
- Jungkoch/Köchin i Hilfiksoch
mit Self-Erfahrung
- Selbständige Koskmitarbeiterin
(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 / Pla Guler 6067 Melchla Tel. 041 669 14 01 info@waldhausstoeckalp.ch

ener Consulting

Urs Bey Oberauweg 2 CH-7205 Zizers

Tel. 081 322 12 26 u.beyer@hcch.ch www.hcch.ch

Verfügung.

Niederlassungen ir Wirtschaftsreg

Haussener Consulting

Managementberatung & Kaderselektion



IHRE CHANCE IN DER GEPFLEGTEN GASTRONOMIE

Das AEK CAFFÉ 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-Atmosphäre.

Im Sinne einer Nachfolgeregelung suchen wir einen/eine

Geschäftsführer/in 100 %

Ihre Aufgabe umfasst die Führung dieses kleinen gepflegten Betriebes mit ho-hem 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 innövative Persönlichkeit mit einer gastgewerblichen Ausbildung und Erfährung 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, Höfstettenstrasse 2, 3600 Thun. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter der Telefonnummer 033 227 31 70.





Die Adresse für kulinarische Köstlichkeiten eingebettet in 3 Jahrhunderte Kultur

Das Mövenpick Restaurant Schloss Heidelberg

von Geschichte umgeben, geschätzt und besucht von Kunstliebhabern, Architekturbegeisterten und Besuchern aus aller Welt, die sich in diesem historischen Bauwerk in eine andere Zeit versetzen lassen und sich von unseren Delikatessen aus Küche und Keller verwöhnen lassen.

Der elegante Schlossbetrieb mit anspruchsvollen Gastronomiekonzepten sucht seine/seinen

Restaurantleiterin/ Restaurantleiter

Sind Sie Gastgeberin/Gastgeber aus Leidenschaft und besitzen Sie das Geschick ein multikulturelles Team erfolgreich zu führen?

Sie haben Ihr Know-How in der Gastronomie von der Basis her gelernt und mit praktischen Erfahrungen ergänzt. Sie haben eine Leidenschaft zu Weinen und auch Erfahrung in der Bankettgastronomie. Durchsetzungsstarke Gastronomen mit Herz bitte melden!

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunter lagen elektronisch oder in Papierform.

Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG Daniel Krigl Head of Human Resources & Education Allmendstrasse 140/Postfach CH-8027 Zürich Tel +41 44 712 23 33 daniel.krigl@moevenpick.com

Stadt Dietikon

Pächterausschreibung Restaurant Krone Dietikon

Die Krone mit ihrer 300-jährigen Geschichte soll wieder belebt werden. Die Erneuerung der ganzen Liegenschaft wird im März 2010 abgeschlossen sein. Die Stadt Dietikon sucht auf diesen Zeitpunkt einen Pächter oder ein Pächterpaar für das vollständig renovierte Restaurant. Der gepflegte Betrieb umfasst folgende Räumlichkeiten:

à la carte-Restaurant

ca. 40 Sitzplätze

Lounge Kaffee Bar ca. 30 Sitzplätze ca. 30 Sitzplätze

Gartenterrasse and 101

ca. 80 Sitzplätze

Gewölbekeller

ca. 60 Sitzplätze b tadO agnatnA - ttaxns8

Einem dynamischen Pächter oder Pächterpaar bietet sich eine attraktive Gelegenheit mit interessanten Konditionen.

Interessenten können die Ausschreibungsunterlagen unter www.dietikon-krone.ch herunterladen

Die Bewerbungsunterlagen sind bis Montag, 21. September 2009, 12:00 Uhr, an folgende Adresse einzureichen: Stadt Dietikon, Hochbauabteilung, zHd. Stephan Corsten, Bremgartnerstrasse 22, 8953 Dietikon.

Wirtschaftsstandort mit Lebensqualität Stadt Dietikon



Die Sonne geht auf am Bachtel. Unser neu gestaltetes Landhaus ist auf dem Weg nach oben. Um unsere Ziele zu erreichen suchen wir dich:

Jungen, kreativen Chef de Partie

für unsere säisonale, ausschliesslich auf Frischprodukten basierende, anspruchsvolle Küche. Begeisterungs- und Teamfähigkeit sind für dich selbstverständlich.

Servicefachmitarbeiter(-in)

für unser a la carte Restaurant. Gastfreundschaft und Dienstleistung sind für dich keine Schlagworte sondern gelebte Werte, mit denen du deine Gäste und Mitarbeiter täglich wieder in den Bann ziehst.

Selbständigkeit und spannende Tage können wir euch bieten. Langeweile jedoch keine. Auf eure Bewerbung per Email oder Post freuen sich:

Christian und Antonietta Leschhorn mit Easen



Ab ca. November 2009 ist die folgende **Jahresstelle** neu zu besetzen:

Hotel-Réceptionistin (D/E/F)

mit Mithilfe im Abendservice für Hotelgäste. Haben Sie Freude am Gästekontakt, arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, geniessen Sie Freizeit unter der Woche resp. in der Zwischensaison? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Erfahrung im Gastgewerbe ist von Vorteil.

Ab Mitte Dezember 2009 (Saisonstelle)
Für Frühstücks- und Abendservice, ohne Inkasso:

Servicepraktikant/in (D/E) Servicefachangestellte/r (D/E)

mit Berufserfahrung und Freude am Umgang mit Menschen.

Für Hotelrestaurant mit Halbpension:

Hilfskoch (EBA)

gute Deutschkenntnisse erforderlich

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) und für weitere Einzelheiten erreichen Sie uns telefonisch. Hotel Waldhaus-Huldi, Jacqueline Ruch-Gygax, CH-3715 Adelboden, Telefon 033 673 85 00, www.waldhaushuldi.ch

christliche Familienhotel Alpina in Adelboden/Berner Oberland mit 108 Betten und diversen Seminar- und Bankettsälen suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung einen

Direktionsassistenten w/m

In dieser Position unterstützen Sie den Betriebsleiter in den Bereichen Marketing, Administration sowie Seminar-Gruppen- und Bankettgeschäft. Sie sind als Gastgeber an der Rezeption und im Speisesaal präsent und vertreten den Betriebsleiter bei dessen Abwesenheit.

- Sind Ihnen christliche Werte bei Ihrer Arbeit wichtig? Sind Ihnen Qualität und Gastfreundschaft ein Anliegen?
- Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team und sind Sie bereit in allen Bereichen mitzuarbeiten?
- Haben Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe bevorzugt einen Abschluss einer Hotelfachschule?
- Sind Sie kommunikativ und beherrschen Sie die Sprachen deutsch, französisch und englisch?
- Suchen Sie eine neue Herausforderung, um Ihre Ideen einzubringen und erfolgreich umzusetzen.

Wenn ja, sind Sie vielleicht schon bald unsere neue Direktionsassistentin oder unser neuer Direktionsassistent.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

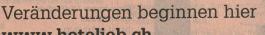


Herr René Müller Ferien- und Familienhotel Alpina Flecklistrasse 40 3715 Adelboden

r.mueller@alpina-adelboden.ch www.alpina-adelboden.ch

hotelleriesuisse

hoteljob.ch



www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Berchtold

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.

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
assend Schweizerdeutsch. Unsere Gäste zu verwöhnen ist
lhre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne im Team und

frontorientiert.
Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude a
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 Kretschi St. Jakobsstrasse 395 4052 Basel Tel. 061/375 11 63



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 Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Appartement, 1 Halbpensions-restaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 à la carte Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und größem Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszägigen Wellnessangebor olles, um sowohl den Feriengast wie auch den anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine bzw. einen

Chef de Réception (w/m)

Sie haben eine Grundausbildung im Hotelgewerbe 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 Göste, An-nahme von Reservierungen mittels aktivem zielgerichteten Verkauf sowie individuelle Betreuung der Göstewünsche. Sie können mit den modernen Distributionskamlen 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 inmitten einer attraktiven Feriendestriation des Berner Oberlandes, Eine gemülliche Mitarbeiterunter-kunft und eine Verpflegungspouschale ist ebenso inbegriffen. Sie können Auslands- und Berufserfahrung in einem international operierenden Hotelkon-zern mit einem vielfähligen 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 Halten • CH-3792 Saanen msonderegger@steigenberger.ch • www.steigenbergerhotelgroup.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

Verstärkung

für das Category Management Wein, Spirituosen und Getränke

- Eine abgeschlossene Servicelehre 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:

- rst abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Ausserst abwechslungsreiche I attigkeiten 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

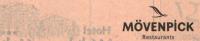
Waldhaus-Hulol

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

ail: hans.lehmann@prodega.ch

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





Die Adresse für kulinarische Köstlichkeiten eingebettet in 3 Jahrhunderte Kultur

Das Mövenpick Restaurant Schloss Heidelberg

von Geschichte umgeben, geschätzt und besucht von Kunstliebhabern, Architekturbegeisterten und Besuchern aus aller Welt, die sich in diesem historischen Bauwerk in eine andere Zeit versetzen lassen und sich von unseren Delikatessen aus Küche und Keller verwöhnen lassen.

Der elegante Schlossbetrieb mit anspruchsvollen Gastronomiekonzepten eröffnet Ende Oktober den Königssaal

Köche und Kellner mit Berufserfahrung

Sind Sie Gastgeber aus Leidenschaft? Lieben Sie es, Gäste zu verwöhnen?

Sie haben Ihr Know-How in der Gastronomie von der Basis gelernt und mit praktischen Erfahrungen ergänzt. Gastronomen mit Herz bitte melden!

Geren erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen elektronisch oder in Papierform.

Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG Head of Human Resources & Education Allmendstrasse 140/Postfach CH-8027 Zürich

Tel +41 44 712 23 33 daniel.krigl@moevenpick.com



Kennen Sie den Chrüter Oski und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchrut herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt,

der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht eine(n) begeisterungsfähige(n) und fröhliche(n)

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

die (der) Spass daran hat, Gäste zu verwöhnen. Denn nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch a der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnli (17 Gault+Millau-Punkte) hnlichen Betrieb

Oskar und Ursula Marti Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee (8 km von Bern entfernt) Tel. 031 869 011 3 (Sonntag + Montag geschlossen) www.moospinte.ch



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 15. April 2010 folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE - TOURNANT COMMIS DE CUISINE 1 SERVICEFACHANGESTELLTE (W) ZIMMERMÄDCHEN KÜCHEN-/HAUSBURSCHE

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch E-Mail: mail@walliser-spycher.ch



Das führende Seminarzentrum des Schweizer Mittel-landes sucht zum Ausbäu des Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n 80-100%

Sie verfügen über eine fachliche Ausbildung, perfektes Schweizerdeutsch, Sprachkenntnisse in E und F. Idealalter 25–45, selbständiges dienstleistungs- und erfolgsorien-tiertes Denken, Sie suchen eine Dauerstelle mit langfristigem Engagement.

Wir bieten Ihnen eine Traumstelle im Service und Einkauf Getränke, Gestaltung des Restaurantbereiches, Mitarbeit an der Reception, durchgehender Dienst ohne Zimmerstunde, Betriebsferien im Sommer und Winter, junges Team.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Park Forum Wylihof Hotel, Seminare, Anlässe Personal | Wylihof 43 | CH-4542 Luterbach



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 fliessend 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



Katharina + Herbert Balz-Michel

Oltnerstrasse 10 Tel. 062 295 20 33 4653 Obergösgen Fax 062 295 04 83

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 gastgewerbliche 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



as Hotel Asforia designed by Herzog & de Meuron verfügt über 25e Hotelimmer sowie zu licht-durchfutete Tagungsräume. Unsere Kestaurants der
Adalsass bieten Aussergewöhnliches: im Thal Gadren zelebrieren wir eine mit
5; Punkten Gault Millau ausgezeichnete Könglicht shalländische Küche.
15; Punkten Gault Millau ausgezeichnete Könglicht shalländische Küche.
16: Eine frische, unkomplizierte Bistrokliche erwartet Sie im neuen Latino.
16: Den Kesten von der Strokken erwartet Sie im neuen Latino.
16: Merzogemachte Pasta und Holofen-Pizza servieren wir im Ristrante La Culcia.
16: Penthouse das ir der ihr Ferffrunkt für die Happy Hour und die
Ausgangs-Drehischebe für Jehensburges und tansfreudiges Publikum
16: Der den Dolschen Luzerns.

Direktionsassistent / Corporate F&B

Chef de partie tournant

Réceptionist / Front Office

mit Night Audit Ablöse

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

Unser Direktor, Herr Maik Kunz, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahmel

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



Wir suchen in unseren lebhaften Betrieb an der Autobahn A1

gelernten Koch (Jungkoch bevorzugt)

Sie sind flexibel, zuverlässig und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht die Übersicht, dann sind genau Sie die Person, die zu unserem Küchenteam passt.

Der Eintritt in unseren Betrieb wäre am 1. September 2009 oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

A1 Hotel und Restaurant Grauholz AG Autobahn A1, 3063 Ittigen E-Mail: direktion@restaurantgrauholz.ch Telefon 031 911 25 45



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

Servicefachangestellte/n

nstellung; Teilpensum nach Absr die/der unser Team tatkräftig im À-la-carte-Service unterstützt.

Was Sie erwartet: 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



Das traditionelle Bar-Restaurant James Joyce in der City von Zürich ist stilvoll eingerichtet und hat sich zu einem trendigen Treffpunkt entwickelt. Die schöne Holzterrasse ist im Sommer ein lauschiges Plätzchen für gemütliche Stunden. Der Home-made-Hamburger oder das Club-Sandwich mit Entrecöte und Pommes frites ist ein «must» im James Joyce. Auch ein Weinkeller mit über 350 Positionen und schöne Single-Mait-Spezialitäten gehören zum Angebot.

Das James Joyce ist jeweils Samstag abends und an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Service-Mitarbeiterin

Eintritt ab 1.10.2009 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Carlton Zürich AG, Andi d'Alberti, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Tel. +41 44 2271919 Fax +41 44 2271927 E-Mail: dalberti@carlton.ch www.jamesjoyce.ch





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



KOSMETIKERIN (50% Stelle

COMMIS DE RANG



CENTRAL AFFOLTERN AM ALBIS

"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 gepfleg-ten Speiseservice. Dann haben wir die perfekte Stelle für Sie als

Restaurationsfachfrau (oder Mann)

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

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

nooba

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 Unserer Speisekarte entnatt eine einzigartige Auswani traditioneller Gerichte quer durch die grossen asiatischen Küchen - pan asian culsine 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 Küchen-positionen 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 Darms | Personaladministration | CH-7032 Laax Tel +41 (0)81 927 70 14 | E-Mail personal@laax.com www.laax.com | www.weissearena.ch





GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 mů.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restaurationsbetrieb umfasst ein Selbstbedienungsrestaurant (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

Barchef/in Barmitarbeiter/in and de anov **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. Schlichtweg 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

actuel – pour vous forger une opinion

10 semaines pour 25 francs

Lisez des avis de professionnels pendant 10 semaines, pour 25 francs seulement. Ou alors choisissez de vous abonner à l'hotel revue htr au prix de 145 francs tout en profitant de 30% de rabais par rapport à la vente au numéro.

Téléphone 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Restaurant & Bar-Manager



Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Betriebsassistent m/w	Region Graubünden	J386
GeschäftsführerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J368
Restaurant Manager mit Kochfunktion 100 % (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J384
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J384
Verkauf/ Marketing		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Sales - Persönlichkeit	Region Zürich/ Schaffhausen	J369
Senior Sales Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J386
Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Personalberater/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J372
Debitoren-/KreditorenbuchhalterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J361
PersonalassistentIn	Region Bern	J371
Personalberaterin and Manager and Association	Region Zürich/ Schaffhausen	J369
Leiter/in Human Resources	Region Zürich/ Schaffhausen	J361
Reiseleitung/ Tourismus		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Teamleader/in bei Schaffhauserland Tourismus	Region Zürich/ Schaffhausen	J370
Réception/ Front Office		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Receptionistin	Region Oberwallis	J359
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J371
Receptionistin	Region Oberwallis	J359
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J385
Chef de Réception (w/m)	Region Waadt/ Unterwallis	J386
Receptionist/in	Region Neuchâtel/ Jura	J369
Food & Beverage		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Qualitätsmanagement-Beauftragter (QMB)	Region Basel	1372

process and the second of the		
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/patissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J3726
Koch (spanische Küche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3727
Koch / Köchin	Region Ostschweiz	J3851
Chef Pâtissier	Region Graubünden	J3866
Koch und Patissier	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

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
Contractive to the second seco	Danian Which / Cab (Ch	10704

Servicemitarbeiter 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J3721
Servicemitabreiter m/w and the service service and the service	Region Zürich/ Schaffhausen	J3724
the statement seconstant ostanion in thanks.	Real of the Annual Section Co., 1975	
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 3 to 19 to	Region Bern	J3870
A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	《新聞》的 "我们们的一种的一种	
Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code

	oress Stellengesuche	10	100		To be a second
1	2	3	4	5	6
3331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	DIFIEIES
481	Aide du Patron, Stv. Geschäftsleiter	50	CH	per sofort	DIFIE
463	Assistentin / PR / Marketing / Sekretariat	30	CH	per sofort	DIE
456	Ausbildung	17	CH	per sofort	DIFIE
3477	Bankett & Seminar-Organisation/ Direktions- oder Betriebsassistenz	42	D	per sofort	DIE
504	Barkeeper / mitarbeiter	19	CH	per sofort	DIE
92	Betriebsleiteras. / Chef de Service / Stev. Chef de Service / Stev. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	DIFIEIES
21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	DIIE
362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	DIFILEHU
111	Event / Seminar / Sport / Tourismus	29	CH	ab sofort	D E F
483	F&B Manager	44	NL	per sofort	DIEINL
432	Geschäftsführer, Einkäufer	36	D	per sofort	DIFIEIES
209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	DIFIE
165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	DIFILE
521	Hotelfachfrau	34	CN	per sofort	DIEICN
492	Hotelfachmann, Serrvicemitarbeiter, Chef de rang	34	SK	per sofort	DE
462	Hotellerie/ Tourismus	30		per sofort	DIFIIE
385	Kauffrau oder Réception	20	CH	per sofort	DIFILEES
450	Kinderanimator, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	DIFILE
137	Küchenchef	57	D	ab sofort	DEFI
326	Maitre d'hotel ,F&B,Chef de Service	42	DE	per sofort	DIFIE
299	Maître d'hotel oder Chef de Service	58	E	per sofort	DIFILIEIES
163	Réception	20	CH	per sofort	D F E
482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	I	per sofort	D F I E
505	Reservationsmitarbeiter/Réception	34	CH	per sofort	DIFIE
157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E RU/ES
225	Rezeption	34	CH	per sofort	DIFILE
351	Service	25	CH	per sofort	D
489	Service	28	A	per sofort	
100	Serviceangestellte	40	D	ab sofort	DEF
479	Serviceangestellter	25	CH	per sofort	DIFIE
502	Sous Chef, Küchenchef	30	HUN	per sofort	DEHU
519	Verkauf, Service und Hauswirtschaft	49	CS	per sofort	CS

- Referenznummer Numéro des candidats
 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée)
 Alter Age

Qualitätsbeauftragter

J3710

Region Graubünden

Region Zürich/ Schaffhausen

Region Basel

DOMINO GASTRO Personal - Vertraut

Tel. 055 415 52 80

für Bewerber kostenlos

www.gastronet.ch

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

Deutsche Schweiz

Wellness Hotel Rössli Weggir

gewöhnliches zu scheinen.

BetriebsassistentIn (m/w)

Betriebsassistentingsorientierte Persönlichkeit,

DEUTIEDSASSISTERIUM (n/w)
Sies eind eine dienstleistungsorientiere Persönlichkeit, welche die Bedürfnisse der Kunden erkennt. Ihr Flair im Ungang mit Gästen und Mitarbeitern fördern eine gute Zusammenarbeit. Sie verfügen über Computer-Kennthisse, haben das nötige Organisationstalent und sind innovativ. Sie sprechen fliessend Deutsch (Muttersprache), und haben gute Französisch-Kennthisse. Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld, sowie Freiraum für Ideen und Kreativität.

Chef de Partie + Jungkoch (m/w)

nach abgeschlossener Berufslehre zum Koch mit guder Erfahrung auf diesem Posten, lieffern wir Thene die Möglichkeit Ihr erlentes Wissen voll auszuschö-fen und in Zusammenarbeit mit unserem Küchenche zu erweitern. Mit viel Kreativität und der Gestaltung von erheits und Spelsedarten tellzu/baber und unseren Gäste mit Ihren Kreationen immer wieder aufs Neue

zu erreisen. ServicemitarbeiterIn (m/w) mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase des Wohlführe zu beten. In unserem kleinen Jensten sind Sie die Strahlende Gastgeber/in. Sie betreuen unsere Gäste im Restaurant flavour, einem sehr ge-pflegten Restaurant mit medterranen Fläir.

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n)

Chef de Partie Entremetier (w/m)

Sie lieben eine fantasievolle, marktori-entierte, saisonale und zeitgemässe Kü-che? Ja? Rufen Sie mich an oder sender Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich darauf, Sie kennenlernen zu dürfen.

Matthias Hegglin, City-Hotel Ochsen Zug Kolinplatz 11, 6300 Zug Telefon 041 729 32 32 mh@ochsen-zug.ch

dann bewerben Sie sich bei uns:
Josef Nölly
Wellness Hotel Rössli
Seestrasse 52
CH-6353 Weggis
www.laliness-roessli.ch
www.wallniess-roessli.ch
www.wallniess-roessli.ch

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verarbeitende.

In unserer moderen Küche, bieten wir Ihnen als begeisterungsfähige, initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten wie auch unsere Gäste mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Fle-

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Kochl Köchin und Erfahrung in der klassischen Gastronomie. Vorzugsweise besitzen Sie zudem die

Stefan von Arx, Küchenchef, Telefon 062

Luzerner **Psychiatrie**

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir per 1. Januar 2010 einen / eine

Koch / Köchin 100%

bindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein und schätzen Sie die Zubereitung von Frischprodukten?

xibilität sind für Sie selbstverständlich.

Zusatzausbildung als Diätkoch/Diätköchin

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an 918 50 71.

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 20 Standorten vertreten und beschäftigt rund 800 Mit-

Luzerner Psychiatrie Personaldienst

Schafmattstrasse 1 CH-4915 St. Urban www.lups.ch



International



DO & CO THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

Wir sind ein weltweit agierendes Cateringunternehmen – in den Divisionen Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges, Hotel & Bars mit Hauptsitz in Wien.

LEITUNG der DO & CO Academy (m/w)

für den Ausbau unserer internen Trainingsabteilung über alle Unternehmensbereiche

Profil: • Abgeschlossenes Studium, mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Training, Personalentwicklung oder Lehrtätigkeit • Praxis in der Gastronomie von Vorteil • Ausgezeichnetes Auftreten, Eigeninitiative und die Fähigkeit, andere Menschen zu begeistern

Ihre Bewerbung senden Sie bitte online oder per Post mit aktuellem Lebenslauf und Foto an:

DO & CO AG, A-1110 Wien, Dampfmühlgasse 5 z.H. Mag. Sandra Pötscher, Online-Bewerbung: www.doco.com/jobs

Gastronautin, w, CH, 27 Jahre, gel. Hotel-Kauffrau, Köchin + HF-Schulabschluss, sucht per 1. 9. 2009 oder nach Vereinbarung Herausforderung als

Betriebs-/Direktionsassistentin, Bankettverkauf/Koordination

oder Ähnliches im Raum Baden/Zürich Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme! gastronautin@hotmail.de

Stellengesuche

Image

gastrocoeur Beratung für die Gastronomie

Persönliche Beratung für Hotellerie & Gastgewerbe, 40 Jahre Erfahrung

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft

htr stellenrevue der grösste Stellenmarkt der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation Telefon 031 370 42 37 inserate@htr.ch

IMPRESSUM

her 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

Le marche de l'emploi pour l'noteulerie, la restauration, le fourisme et les loisirs
Herausgeber / Editieur hot belleiriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Monbipustrases 180, Postfach, Aller 180, Postfach, 180,

E-Maie: Inserategont.cn./ www.noteigloot.cn
Arazeigentarid (for om und Spatte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page:
- Direktion / Direction
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus
- Stellenangebote / Offres d'emploi:
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Zuschlag Aufschattung Internet:
- 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100. – (pro Anzeige)
- 1 Gzb bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere Gzb kosten pro Auszug Fr. 30.–

- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

Nr. 36/2009 31.8.2009

Nr. 37/2009

7.9.2009

Nr. 38/2009 14.9.2009

Nr. 39/2009 21,9,2009

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.