

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>

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

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.

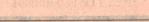
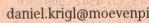
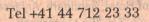
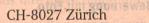
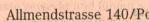
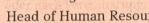
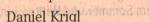
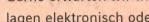
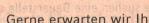
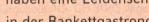
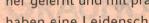
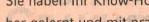
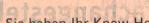
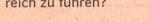
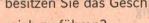
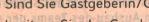
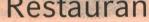
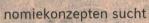
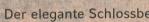
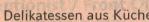
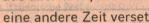
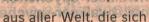
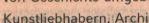
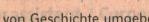
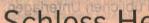
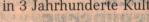
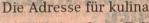
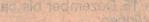
Im Sinne einer Nachfolgeregelung suchen wir einen/eine?

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

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 Einkaufsquellen 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

3729-1940

3609-1909

3609-1910

3609-1911

3609-1912

3609-1913

3609-1914

3609-1915

3609-1916

3609-1917

3609-1918

3609-1919

3609-1920

3609-1921

3609-1922

3609-1923

3609-1924

3609-1925

3609-1926

3609-1927

3609-1928

3609-1929

3609-1930

3609-1931

3609-1932

3609-1933

3609-1934

3609-1935

3609-1936

3609-1937

3609-1941

3609-1942

3609-1943

3609-1944

3609-1945

3609-1970

3609-1980

3609-1990

3609-1000

3609-1015

3609-1040

3609-1050

3609-1070

3609-1090

3609-1110

3609-1130

3609-1140

3609-1150

3609-1160

3609-1170

3609-1180

3609-1190

3609-1200

3609-1210

3609-1220

3609-1250

3609-1270

3609-1280

3609-1290

3609-1300

3609-1320

3609-1340

3609-1360

3609-1370

3609-1380

3609-1390

3609-1400

3609-1420

3609-1440

3609-1460

3609-1480

3609-1490

3609-1500

3609-1510

3609-1520

3609-1540

3609-1560

3609-1580

3609-1590

3609-1600

3609-1610

3609-1620

3609-1640

3609-1660

3609-1680

3609-1700

3609-1710

3609-1720

3609-1730

3609-1740

3609-1750

3609-1760

3609-1770

3609-1790

3609-1810

3609-1840

3609-1860

3609-1880

3609-1900

3609-1920

3609-1940

3609-1960

3609-1980

3609-1990

3609-2000

3609-2010

3609-2020

3609-2030

3609-2050

3609-2070

3609-2090

3609-2100

3609-2110

3609-2120

3609-2130

3609-2150

3609-2170

3609-2180

3609-2200

3609-2210

3609-2220

3609-2230

3609-2250

3609-2270

3609-2280

3609-2290

3609-2300

3609-2310

3609-2330

3609-2350

3609-2370

3609-2380

3609-2390

3609-2400

3609-2410

3609-2420

3609-2440

3609-2460

3609-2480

3609-2490

3609-2500

3609-2510

3609-2520

3609-2540

3609-2560

3609-2570

3609-2580

3609-2590

3609-2600

3609-2620

3609-2640

3609-2660

3609-2670

3609-2680

3609-2690

3609-2700

3609-2710

3609-2730

3609-2750

3609-2770

3609-2780

3609-2790

3609-2810

3609-2840

3609-2860

3609-2880

3609-2890

3609-2900

3609-2910

3609-2920

3609-2940

3609-2960

3609-2970

3609-2980

3609-2990

3609-3000

3609-3030

3609-3060

3609-3090

3609-3120

3609-3180

3609-3210

3609-3240

3609-3310

3609-3340

3609-3370

3609-3410



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.

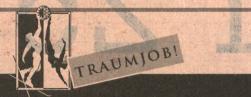
Weitere Informationen unter:

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



3719-1931

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 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

3439-1931



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



3695-1946



GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet 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 E S
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.

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 Weggis

LamMIRA
Beauty & SPA

Um unser erfolgreiches Team zu erweitern, suchen wir engagierte Mitarbeiter, die gewillt sind aussergewöhnliches zu schaffen.

BetriebsassistentIn (m/w)

Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche die Bedürfnisse der Kunden erkennt. Ihr Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern fördert eine gute Zusammenarbeit. Sie verfügen über Computer-Kenntnisse, haben das nötige Organisationstalent und sind innovativ. Sie sprechen fließend Deutsch (Muttersprache), und haben gute Französisch-Kenntnisse. 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 Berufsschule zum Koch mit guter Erfahrung auf diesem Posten, liefern wir Ihnen die Möglichkeit Ihr erlerntes Wissen voll auszuschöpfen und in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef zu erweitern. Mit viel Kreativität und der Gestaltung von Menüs und Speisekarten teilzuhaben und unsere Gäste mit Ihren Kreationen immer wieder aufs Neue zu erfreuen.

ServicemitarbeiterIn (m/w) mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase des Wohlfühlens zu bieten. In unserem kleinen Team sind Sie die strahlende Gastgeberin. Sie betreuen unsere Gäste im Restaurant flavour, einem sehr gepflegten Restaurant mit mediterranem Flair.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Interesse dann bewerben Sie sich bei uns:

Josef Nolly
Wellness Hotel Rössli
Seestrasse 52
CH-6353 Weggis

+41 41 392 27 27
mail@wellness-roessli.ch
www.wellness-roessli.ch
www.lamira.ch

abso-dol
15861
med nofus

abso-dol
15861
med nofus

abso-dol
15861
med nofus

*** City-Hotel

Ochsen Zug

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

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einer(n) aufgestellten(n)

Chef de Partie Entremetier (w/m)

Sie lieben eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemäss Küche? Ja? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen zu dürfen.

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

IMPRESSUM

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

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Indienstst. / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt., sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt., sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt., sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt., sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt., sans TVA)
- Zuschrift Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 G2D bis Freitag vor Erscheinung möglich – weitere G2D kosten pro Auszug Fr. 30.–

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%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein und schätzen Sie die Zubereitung von Frischprodukten?

In unserer modernen 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 Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Koch/ Köchin und Erfahrung in der klassischen Gastronomie. Vorzugsweise besitzen Sie zudem die Zusatzausbildung als Diätkoch/Diätköchin.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Stefan von Arx, Küchenchef, Telefon 062 918 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 Mitarbeiter.

Luzerner Psychiatrie

Personaldienst

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



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.



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 (w/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

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

Stellengesuche

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 Kontaktanfrage!

gastronautin@hotmail.de

Image

gastrocoeur

Beratung für die Gastronomie

Persönliche Beratung für Hotellerie & Gastgewerbe, 40 Jahre Erfahrung.

www.gastrocoeur.ch

Impressum

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

WEMF-begabt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauft Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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.