

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 44

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 44 / 29. Oktober 2009



Häsch gnuig vom Alttagstrott –
denn chum zu Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Die Jobbörse für die
Hotellerie, Gastronomie
und Touristik:

WWW.HOTEL-CAREER.CH



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?

WIR SUCHEN?

Fachprofis für
Service und Küche
Führungsfiguren
in Küche und Service

Blumenstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrisuisse.ch

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	6
Stellengesche	6
Suisse romande	6
Marché international	6
Demandes d'emploi	6

Online unter
www.hoteljob.ch

KRAMER GASTRONOMIE

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Per Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

LEITER SALES M/W

In dieser neu geschaffenen Position liegt Ihr Hauptfokus auf dem Aufbau einer zentralisierten Salesabteilung für die Gesamtunternehmung. Durch die Gewinnung von Neukunden, der Pflege des bereits bestehenden Kundenportfolios und der aktiven Marktbeobachtung steigern und maximieren Sie die Umsatzziele.

Sie sind der leidenschaftliche Verkäufer mit ausgeprägter Erfolgsorientierung und ausgewiesener Berufserfahrung im Sales. Ihre proaktive Handlungsweise, Ihr souveränes und überzeugendes Auftreten zeichnen Sie aus und Ihre Macher-Qualitäten sowie Ihre Ausdauer und Hartnäckigkeit runden Ihr Profil ab.

Reiht Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE



Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich gedeckter Tisch für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilsysteme, Küchengeräte und Grossküchenlogistik.

Für das Mitarbeiter-Restaurant unseres neuen Hauptsitzes in Sempach suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen selbständigen, qualitätsbewussten

Küchenchef (Mittagsbetrieb/Alleinkoch)

Ihre Aufgaben

- Bereitstellung und Ausgabe der angemeldeten 25-40 Mittagessen pro Wochentag
- selbständige Angebotsplanung und selbständiger Einkauf aller Frisch- und Vorratsprodukte
- Planung und Durchführung von hausinternen Kundenevents in Zusammenarbeit mit der Marketingabteilung sowie von kleineren Spezialanlässen für Besucher der Direktion
- Mitwirkung bei der Entwicklung, Austestung und Präsentation von anspruchsvollen Speiseverteilsystemen

Was Sie mitbringen

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- sehr gute Deutschkenntnisse (gute Französischkenntnisse von Vorteil)
- ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Freude, täglich ein saisongerechtes, abwechslungsreiches Produkt anzubieten
- effizienter, disziplinierter und integrierter Arbeitsstil

Was wir Ihnen bieten

- geregelte Arbeitszeiten Mo-Fr, problemlos planbare Arbeitseinsätze
- eventuell Teilzeit (Möglichkeit, die Arbeit um 1430 Uhr zu beenden)
- Langzeitstelle in einem bekannten Traditionskonzern mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Berndorf Luzern AG

Frau Dagmar Michel
Industriestrasse 15
6203 Sempach-Station

dagmar.michel@berndorf.ch
www.berndorf.ch

stiftung altried

ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Die Stiftung Altried bietet erwachsenen Menschen mit einer körperlichen, geistigen und psychischen Behinderung bedürfnisorientierte Lebensstrukturen. Das Angebot umfasst 250 Arbeits- sowie 110 Wohnplätze mit unterschiedlichem Betreuungsangebot an 6 Standorten, Therapie, Schule und ein Ferienzentrum.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir per 1. Juni 2010 eine/n

Küchenchef/in (100%, Mo-Fr)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Gestaltung von kundenorientierten, abwechslungsreichen und saisonalen Angeboten unter Berücksichtigung der modernen Ernährungsstandards sowie der Wirtschaftlichkeit, den Einkauf, die Koordination des Warenflusses, die Kontaktpflege zu bestehenden und neuen Lieferanten wie auch die Budgetierung. Sie führen und erweitern ein Mitarbeiterteam von 3 Köchen und 14 Mitarbeitern mit Behinderung in die Zukunft einer neuen, öffentlichen Gastronomie. Die aktive und initiativ Mitarbeit im Umbauprojekt der Küche und Gastronomie sowie in der Neuausrichtung der Angebote wird erwartet.

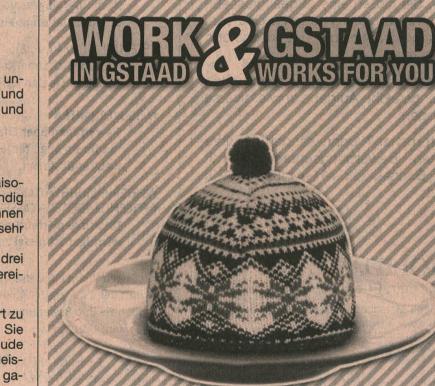
Ihr Profil – Sie kochen mit Leidenschaft und verfügen über

- mehrjährige, vielseitige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in Spital/Heim, Gemeinschaftsgastronomie und/oder öffentlicher Gastronomie/Hotellerie
- hohes Qualitätsbewusstsein
- selbständiges, unternehmerisches Handeln
- vernetztes Denken, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit
- hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Führungsverhalten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Arbeitsbedingungen sowie ein langjähriges, gut eingespieltes Team.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Barbara Aebi, b.aebi@altried.ch, Tel. 044 325 44 44 Stiftung Altried, Ueberlandstrasse 424, 8051 Zürich

Adrian Stalder, stalderprojects SAGL
Via Muraccia 120 – Case al Sogno – CH-6612 Ascona
Telefon +41 91 780 57 08 adrian@stalderprojects.ch



Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:
www.yourgstaad.ch

HoREGA

Unser Kunde ist ein modernes, wunderschön gelegenes, schweizweit bekanntes Rehazentrum in der Ostschweiz. Es bietet in seinen komfortablen Zimmern Platz für bis zu 200 Patienten, Kur- und Hotelgäste. Das kompetente Facharztteam sorgt mit dem qualifizierten Pflegepersonal für fachkundige Betreuung. Im Angebot sind u.a. Sauna, Whirlpool und Tepidarium, ebenso ein öffentliches Spezialitätenrestaurant, ein Coiffeur und ein Kiosk. Als

Leitung Hauswirtschaft

sind Sie der Direktion unterstellt und leiten die Hauswirtschafts-Abteilung mit der hauseigenen Wäscherie kompetent. Sie führen Ihre ca. 30 MitarbeiterInnen inkl. 5 Lehrlinge motivierend, fördernd und fördern.

Mit Ihrem Team, welches Sie regelmäßig trainieren und schulen, sorgen Sie dafür, dass in Gästezimmern, Therapierräumen und allen öffentlichen Räumen absolute Sauberkeit herrscht. Durch professionelle Pflege dieser Räumlichkeiten stellen Sie sicher, dass die hohen Standards jederzeit eingehalten werden. Dafür arbeiten Sie eng mit dem Frontoffice und mit der Haustechnik zusammen. Sie kümmern sich um Dekorationen, Blumenschmuck und Guest Supplies. Einkauf und Ersatzbeschaffungen von Wäsche, Textilien, Reinigungsmitteln usw. fallen ebenso in Ihr Aufgabengebiet wie Budgeterstellung/Überwachung und regelmässige Inventuren.

Sie haben die Ausbildung als Hotelfachfrau abgeschlossen und als Stv. Leiterin Hauswirtschaft Berufs- und Führungserfahrung gesammelt. Ferner haben Sie einen Lehrmeisterkurs absolviert und kennen die besonderen Arbeitsanforderungen in einem Kurhotel, in einer Klinik oder in einem Rehazentrum. Sie sind initiativ, offen und humorvoll. Neben ausgeprägtem Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein besitzen Sie hohe Eigenmotivation und soziale Kompetenz. Man kennt Sie als flexibel und belastbar, aber auch als integer und diskret. Sie wenden die MS-Office-Applikationen gewandt an, sind (schweizer) deutscher Muttersprache und noch nicht 30-jährig.

Senden Sie vorerst Ihr CV via Mail an Fr. M. Gubser, margret.gubser@horega.ch. Via Tel. +41 61 281 95 75 erhalten Sie weitere Informationen zu dieser interessanten Vakanz mit Eintritt n.V. und grossen persönlichen wie beruflichen Entwicklungschancen.

HoReGa Zürich GmbH, Personalmanagement und Kaderberatung, Bergellerstrasse 12, 8049 Zürich

4501-2434

4519-2432

4403-2412

4447-2387

Gesucht per Übereinkunft
in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef mit Erfahrung

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb.

Sie sind kreativ und verstehen Ihr Team zu motivieren.

Qualitätsbewusst, engagiert und belastbar.

Wir bieten die anspruchsvolle Aufgabe entsprechende Entlöhnung, angenehmes Betriebsklima und

Bewegungsfreiheit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Bruno Theres, Gastgeber
Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)
Tel. 081 641 12 18 Fax 081 641 29 32
www.altepost-bonaduz.ch
info@altepost-bonaduz.ch



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- und Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminar- und Bankett-Bereich.

Zur Ergänzung unserer Führungscrew suchen wir eine/n

Chef de Service m/w

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über eine grosse Fachkompetenz. Ihre Muttersprache ist Deutsch, mündliche Französisch- und Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Ebenso suchen wir im mediterranen Restaurant Panorama/Arena nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/n

Sie sorgen für das Wohl unserer Gäste und verwöhnen sie mit köstlichen Speisen. Sie haben eine abgeschlossene Serviceausbildung und Ihre Muttersprache ist Deutsch. Für diese Positionen suchen wir flexible, freundliche und teamfähige Persönlichkeiten.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten und lebhaften Umfeld eine abwechslungsreiche Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Beatrice Bucher, Tel. +41 41 825 50 20, Beatrice.bucher@shp.ch

SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG CH-6443 Morschach • Telefon +41 41 825 50 50
E-mail: info@shp.ch • www.swisholidaypark.ch

4520-2433

City-Hotel Zug

Das Haus mit Ambiente und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolpingplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) flexible(n) und fachkundige(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, Kolpingplatz 11, 6300 Zug
Tel. 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

4520-2449



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedekte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Friedi Haberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab sofort folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, saisonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET LES CALLES DE BANQUETS - LE MILLESIME Famille J. & F. Haberli, Münchenbuchsee Tel. 031 668 89 88 Fax 031 668 89 89 www.haberli.com

4522-2440



Im Le Vieux Manoir, dem Top-Hotel direkt am Murtensee, ist vieles unverschämt neu, vieles ganz antik und alles ganz aussergewöhnlich.

Der Countdown läuft

Nach zahlreichen Neuerungen freuen wir uns über Ihre Bewerbung für die Saison 2010 zur Unterstützung unseres erfolgreichen Teams:

MAITRE D'HOTEL-CHEF DE SERVICE-CHEF DE RANG-COMMIS DE SERVICE-TOD WWW.CHEF DE BAR (D, F, E)

Offene, charmante und kompetente Persönlichkeiten mit Erfahrung im gehobenen à la Carte Service und Veranstaltungsbereich.

SOMMELIER (D, F, E)

Sie kennen sich in der Welt der Weine aus und geben Ihr Wissen gerne an unsere anspruchsvollen Gäste weiter.

COMMISS DE CUISINE -COMMISS DE PATISSIER (D, F)

Nach Ihrer abgeschlossenen Kochlehre überzeugen Sie durch Ihre Kreativität und Innovation in einer raffiniert-verspielten Gault Millau Küche.

RÉCEPTIONISTIN (D, F, E)

Mit Ihrem charmanter, zuvorkommender und sprachgewandten Auftreten gestalten Sie den Aufenthalt unserer Gäste zum Erlebnis.

1. GOUVERNANTE

Sie verfügen über Erfahrung im Gästeservice eines 5* Hotels und tragen mit ihrem Auge für jedes kleine Detail zu einem herrlichen Aufenthalt unserer Gäste bei.

WERTERHALTUNGSMITARBEITERIN -PORTIER-ZIMMERFRAU-BUFFETDAME-

OFFICEMITARBEITER -CASSEROLIER

Sie bringen Erfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit und sind ein wichtiger Schlüssel zur Begeisterung unserer Gäste.

Relais & Châteaux Hôtel Le Vieux Manoir au Lac 3280 Murten-Meyrin

Tel 026 678 61 61 welcome@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch

4522-2457

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Arbeitsumfeld in unserem Bijou mit Haut Couture Stil.

Eintritt per 29. März 2010 oder nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre Bewerbung an Daniel J. Ziegler, Direktor oder Franz W. Faeh, Küchendirektor.

Und dann: Let's See...

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

4520-2433

Als erfolgreiches Unternehmen in der Gastronomie suchen wir

Geschäftsführer

für einige unserer Bar-Betriebe in und um Zürich.

Ihr Profil: Sie sind frontorientiert, haben aber auch keine Mühe mit der Erledigung der täglichen administrativen Aufgaben. Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt, konnten bereits Führungs- sowie Berufserfahrung sammeln und sind Inhaber des Wirtspatents oder haben eine gleichwertige Ausbildung.

Ihre Aufgaben: Als Geschäftsführer leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Ihr Sprachtalent unterstützt Sie in der Kommunikation mit den oft internationalen Gästen. Ihre offene Art und ihr herzlicher Umgang mit Menschen lässt sie als Gastgeber glänzen.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 4516-2429 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

4516-2429

Profis gesucht ferienregion HEIDLAND

Im Heidiland finden Sie ein vielfältiges Angebot und einzigartige Erlebniswerte: Echte natürliche Schönheiten in einer Welt von Bergen, Seen und Wiesen. Hier in Heidis Heimat finden unsere Gäste Vertrautheit und Geborgenheit, die Ihnen emotionale Glücksmomente bescheren.

Wollen Sie diese Region vermarkten? Wir suchen Fachleute für die Bereiche:

- Marketing und PR
- Product Management

Weitere Infos unter www.heidiland.com/inside

4501-2409



Für die kommende Wintersaison ab 18. Dezember 2009 bis 5. April 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeiter für unseren traditionsreichen Betrieb

Servicemitarbeiter/in

Frühstück/Speisesaal/Hotelbar

Jungkoch

in kleiner Brigade

Réceptionspraktikantin

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen.

Familie E.Loretan-Possa

Kilbenstr. 19

3954 Leukerbad

Tel. 027 472 25 25

info@regidaterme.ch

4548-2454



Im Restaurant Events L'aQ in Pfäffikon, wird gastronomischer «Lifestyle» vom Feinsten zelebriert. Geschmackvolles Design in Verbindung mit raffinierter Kochkunst und höchster Gastfreundschaft stehen dabei im Vordergrund.

Ein Haus mit Charme und Atmosphäre direkt am romantischen Pfäffikersee gelegen. Der ideale Treffpunkt für erholsame Mittagslunches, den gemütlichen Kaffeepausch, elegante Dinners.

JUNG – DYNAMISCH – INTERESSIERT?

Mit persönlichem Engagement können Sie mit zu einem erfolgreichen Gelingen in unserem Betrieb beitragen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Servicefachangestellte/r

Freundlich und kompetent mit einem fundierten Fachwissen und vorhandener Berufserfahrung. Sehr zuvorkommend im Umgang mit unseren Gästen, flexibel und verantwortungsbewusst. Auf eine gute Zusammenarbeit im Team und eine aktive Einsatzbereitschaft wird grosser Wert gelegt.

Wir bieten:

junge Unternehmung an' bester Lage – interessante Kundenschaft – gutes Arbeitsklima – interne Entwicklungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, freuen wir uns über Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.

L'aQ Gastronomie AG, Christian Terbeck
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, www.laq.ch oder elektronisch: christian.terbeck@bluewin.ch

4529-2407

Direktionsassistent w/m

Hotel Hari im Schlegeli ist ein 3-Sterne-Saisonbetrieb, mit angenehmen Arbeitszeiten, kein à la carte, 120 Betten, Wohnung vorhanden, Jahreszeit, Eintritt nach Vereinbarung. Wir sind Mitglied im Verband Christlicher Hotels. Ein junges, motiviertes Team sucht Sie zur Verstärkung.

Ihre Aufgaben:

- Ihr Arbeitsplatz ist der Front-Office-Bereich
- Betreuung und Anwendung der EDV-Systeme (MS-Office, Protel, Online-Kontingen-Verwaltung) und der Homepage
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Sales/Marketing-Verantwortlicher
- Übernahme versch. Bereiche nach Begabung und Vereinbarung Voraussetzung:
- Sie sind ein Gastgeber mit Herz und Ausstrahlung
- Sie sind ein Allrounder und arbeiten gerne an der Front
- gute Sprachkenntnisse D, E, F in Wort und Schrift
- Durchsetzungsfähigkeit und teamfähig
- Grundausbildung in der Hotellerie erwünscht

Bitte richten Sie Rückfragen, Ihre Bewerbung mit Referenzen, Angabe des möglichen Eintrittstermin und Gehaltvorstellung, wenn möglich per Internet an Bernd Zanker, Gartenweg 5, 3715 Adelboden, bernd.zanker@hotelhari.ch. Wir behandeln Ihre Bewerbung vertraulich und freuen uns auf sie.

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!

„mitarbeiten – mitgestalten“

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten Servicemitarbeiter m/w

für den Speisesaal der Haustiere

(Frühstück- und Abendservice)

Hilfskräfte für Küche und Zimmer/Lingerie

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten

CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

E-Mail: welcome@hoteltrotschergarten.ch

www.hoteltrotschergarten.ch

Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe einen

Relocation Consultant (w)

Sie sind eine flexible, kontaktfreudige und kundenorientierte Persönlichkeit. Außerdem sind Sie sprachgewandt, verfügen über EDV-Erfahrung (Windows) sowie einen Führerschein. Vorzugsweise haben Sie im Ausland gearbeitet und bringen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Geschäftssinn mit.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Ihnen vertraut ist, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstr. 30, 8048 Zürich
Tel. +41(0)43 243 70 70 - Fax +41(0)43 243 70 72
astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch
www.schweizer-relocation.ch



Eine besondere Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen zwei Hotels mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit über 1'000 Plätzen und 20 Kursräumlichkeiten mit bis zu 300 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche Anlässe.

Auf 1. Januar 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

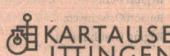
Bankettleiter (m/w)

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und lassen zusammen mit Ihrem Team den Aufenthalt unserer Gäste zu einem unvergesslichen Ereignis werden.

Für diese verantwortungsvolle und überaus interessante Aufgabe suchen wir eine frontorientierte, sympathische Persönlichkeit mit Verkaufstalent. Sie haben ausgewiesene Service-Erfahrung, gute administrative Kenntnisse und sind ausgesprochen flexibel und belastbar. Wir können uns auch einen Absolventen einer Hotelfachschule vorstellen, der seine angeeigneten Kenntnisse in die Tat umsetzen möchte.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.kartause.ch. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung samt Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Mötteli, Personalchef:

Stiftung Kartause Ittingen
CH 8532 Warth
peter.moetteli@kartause.ch
Telefon 052 748 44 11



4549-2442



Per 1. Dezember suchen wir – wir, das ist das Hotel/Restaurant Salatrains, ein beliebtes Ziel von Einheimischen und internationalen Gästen, mitten im sonnigen Skigebiet von St. Moritz:

- REZEPTIONISTIN - SEKRETÄRIN

Teamgeist, Charme und souveränes Handling der mit dieser Anstellung verbundenen Anforderungen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie selbstständiges, verantwortungsvolles Arbeiten in einem erfolgsorientierten, motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

HOTEL SALA STRAINS, z. Hd. Herrn Sergio Testa
Via Salatrains 12, CH-7500 St. Moritz
Tel. +41(0) 81-830 07 07, Fax: +41(0) 81-830 07 08
Mobil: +41(0) 79 61 03 51
E-mail: info@salastrains.ch
Internet: www.salastrains.ch



Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden innen von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 01. Januar 2010 oder nach Vereinbarung einen fachlich, fundierten

Koch 100% (Sous Chef)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebotsgestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Sie arbeiten dabei eng mit der hausigen Gärtnerei zusammen, welche Hauptlieferant unserer Küche ist. Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel, belastbar, ideenreich und überzeugen durch sicheres und zuverkommendes Auftreten. Sie haben ein ausgesprochenes Flair für die vegetarische Küche und lieben die Abwechslung. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanhänger.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef) Tel. 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 15. November 2009 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

4577-3442

**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
Betriebsleitung Einzelperson oder auch Paar	Region Graubünden	J7048
Hoteller	Region Oberwallis	J7093
Betriebsassistent	Region Oberwallis	J7094
Geschäftsführer/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7037
General Manager	Region Basel	J6951
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6926

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkauf-Service	Region Bern	J6734
Kassierer(in)	Region Mittelland (SOAG)	J7108
Aussendienstmitarbeiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7038
Ladenverkäufer(in)	Region Mittelland (SOAG)	J7107

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelesekretärin	Region Oberwallis	J7106
Buchhaltung	Region Graubünden	J7127

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reception-Sekretärin	Region Bern	J6916
Allrounderin für Etage, Lingerie und Rezeption	Region Bern	J6888
Receptionist/-in	Region Basel	J7059
1 Receptionist/-In	Region Ostschweiz	J6855
Hotelfachfrau	Region Oberwallis	J6807
Receptionistin	Region Oberwallis	J7088
Receptionist (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7121
Receptionistin (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7123
Réceptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6953
Receptionist	Region Graubünden	J7067
Receptionistin (m/w)	Tessin	J7063
Receptionist (w/m)	Region Oberwallis	J6891
Receptionistin	Region Oberwallis	J6950
Receptionist/in	Region Bern	J6839
Receptionist/in	Region Bern	J6918

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleitung (operativ) (m/w)	Region Zentralschweiz	J7124
Chef de partie/Saucier	Region Zürich/ Schaffhausen	J7057
F&B Assistant/Chef de Service	Tessin	J7052

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J7120
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6705
Japanischer Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J6707
Asiatischer Küchenchef	Region Bern	J6706
Tourant Koch	Region Graubünden	J6738
Jungkoch (m/w) 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J6732
Garde-manger/Jungkoch	Region Mittelland (SOAG)	J6739
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J6772
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J6773
Koch	Region Oberwallis	J6809
Koch	Region Oberwallis	J6805
Koch/Pizzaiolo	Region Graubünden	J6821
Köche	Region Graubünden	J6810
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J6842
Fachkraft Küche	International	J6866
Chef pâtissier	Region Graubünden	J6873
Chef de partie	Region Graubünden	J6875
Frühstückskoch (w/m)	Region Oberwallis	J6893
Chef de partie saucier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6901
Koch	Region Oberwallis	J6909
Küchenfachangestellter	Region Freiburg	J6917
Chef de partie	Region Bern	J6920
Alleinkoch/Köchin in kleinem Team	Region Bern	J6922
Chef de partie/Sous-chef	Region Bern	J6924
Sous Chef w/m	Region Zentralschweiz	J6940
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J6937
Chef de Partie	Region Oberwallis	J6942
Jungkoch	Region Bern	J6945
Koch	Region Ostschweiz	J6938
Commis de cuisine	Region Graubünden	J6944

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie (Pâtisserie)	Region Graubünden	J6948
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6952
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J6955
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J6961
Sous Chef (w/m)	Region Graubünden	J7122
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J6964
Koch	Region Graubünden	J7128
Hilfskoch	Region Graubünden	J7129
Koch	Region Ostschweiz	J7132
Chef de partie w/meeting	Region Zürich/ Schaffhausen	J6962
Küchenhilfe	Region Graubünden	J7131
Gourmet/Tournant Koch	Region Graubünden	J7136
Chef de Partie	Region Mittelland (SOAG)	J6966
Chef de partie	Region Oberwallis	J7047
Koch 60%	Region Basel	J7032
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J7056
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7068
Sous Chef 100%	Region Graubünden	J7036
Chef Entremetier	Region Mittelland (SOAG)	J7044
Küchenchef Bankett (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7060
Sous Chef	Region Ostschweiz	J6865
Chef de partie oder Sous chef	Region Bern	J7062
Koch	Region Bern	J7097
Koch	Region Oberwallis	J7114
Entremetier/Saucier	Region Bern	J7075
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J7073
Gardemanger	Region Ostschweiz	J6823
Jung Koch / Köchin	Region Zentralschweiz	J7079
Jungkoch (Tournant)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7076
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7085
Sous-Chef	Region Mittelland (SOAG)	J7096
Gardemanger	Region Graubünden	J7100
Jung Koch / Köchin	Region Mittelland (SOAG)	J7109
Jungkoch (Tournant)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7103
Hilfskoch / Hilfsköchin	Region Mittelland (SOAG)	J7112
Koch/Jungkoch	Region Bern	J7117

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J7087
Serviceangestellte	Region Graubünden	J6843
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J7051
Fachkraft Service	International	J6708
Fachkraft Service	International	J6709
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6733
Allrounderin-Kauf-/Verkauf-Service	Region Bern	J6735
Servicefachkraft	Tessin	J6829
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	J7061
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J6740
Servicefachmitarbeiter m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J6741
2. Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J6771
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J6775
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J6770
Service-Mitarbeiterin	Region Bern	J7098
Serviceangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J6776
Servicefachkraft	Region Bern	J7061
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6777
Serviceangestellte/er	Region Oberwallis	J6806
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SOAG)	J7055
Serviceangestellte/er	Region Graubünden	J6822
Restaurationsfachfrau/mann	Region Oberwallis	J6808
Serviceangestellte	Region Graubünden	J6820
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6841
Serviceangestellte	Region Bern	J7099
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J6845
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J6847
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J6840
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J6849
Serviceangestellte	Region Oberwallis	J6844
Servicemitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J6857
Servicefachfrau/Servicefachmann	Region Zentralschweiz	J6862
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J6850
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J6863
Servicefachangestellte	Region Bern	J6864
Service	Region Graubünden	J7118
Demi-chef de rang	Region Bern	J6868
Chef de rang	Region Bern	J6870
Koch	Tessin	J7065

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte/w	Region Bern	J7070
Chef de rang	Region Graubünden	J6871
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6894
Service	Region Oberwallis	J6913
Operative Eventleiterin/operativer Eventleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J7077
Kellner	Region Oberwallis	J6910
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J7101
Serviceangestellte(r)	Region Mittelland (SOAG)	J7110
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SOAG)	J6914
Chef de Service	Region Mittelland (SOAG)	J6915
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7069
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J6926
Serviceangestellte m/w	Region Zentralschweiz	J6939
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J6943
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J6946
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J6935
Servicemitarbeiterin	Region Oberwallis	J7115
Commiss de Rang	Region Graubünden	J6949
Servicefachmitarbeiterin	Region Ostschweiz	J6936
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6941
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7104
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7072
Servicefachangestellte/er	Region Mittelland (SOAG)	J7074
Servicefachangestellte	Region Bern	J6954
Serviceangestellte/r	Region Basel	J7081
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J7135
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J7030
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J7031
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7125
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6960
Leiter Café/Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J6963
Restaurant Manager	Region Mittelland (SOAG)	J7126
Chef de Rang	Region Basel	J7080
Gastgeberin / Gastgeber	Region Mittelland (SOAG)	J7137
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7130
Commiss de rang	Region Oberwallis	J7089
Aushilfe	Ostschweiz	J7134
Chef de rang	Region Oberwallis	J7091
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J7133
Restauranteleiter/in	Region Mittelland (SOAG)	J7095
Serviceangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J7138
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J7139
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7086
Servicefachangestellte/t	Region Mittelland (SOAG)	J7043
Serviceangestellte	Region Graubünden	J7045
Kellnerinnen	Region Oberwallis	J7090
Aushilfe im Service	Region Mittelland (SOAG)	J7111
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J7046
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7049
Praktikant/in Service	Region Bern	J7040
Chef de Rang	International	J6506
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6675
Kellner	Region Zürich/ Schaffhausen	J6676
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7042
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6682
Servicemitarbeiterin	Region Oberwallis	J6679
Serviettochter	Region Oberwallis	J6680
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6686
Team Member Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J6690
Servicefachangestellte, w/m	Region Oberwallis	J6678
Servicefachangestellte/r	Region Oberwallis	J7041
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J6687

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service- und Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J7116
Chef de Bar 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7039
Bardame	Region Zürich/ Schaffhausen	J7105
Barmaid	Region Zürich/ Schaffhausen	J6743
Seminarverantwortliche (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6672
Barmaid	Region Oberwallis	J6853
junge Barmitarbeiter/in	Region Mittelland (SOAG)	J7078
Serviceangestellte / Bar	Region Zürich/ Schaffhausen	J7102
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J6861
Barmaid	Region Oberwallis	J6774
Barmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6934
Barmitarbeiter / in	Region Oberwallis	J6908
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J6947
Bar Angestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J7071

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Tessin	J7064
Zimmer - Lingerie	Region Oberwallis	J7050
Etage/gouvernante 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7035
Officemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SOAG)	J7113
Allrounderinnen 50 bis 100 %	Region Bern	J6889
Zimmermädchen	Region Oberwallis	J6911
Hausdamenassistentin (w/m)	Region Oberwallis	J6892
Zimmermädchen/Tourname	Region Bern	J6846
Reinigung	Region Oberwallis	J6912
Zimmerfrau/ Portier (Paar)	Region Bern	J6919

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in FA SRK	Region Bern	J6921
dipl. Fachkraft Wellness	Region Oberwallis	J7092

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikantin Service	Region Graubünden	J7119
Servicepraktikant	Region Bern	J7054
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J5290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Facility-Servicekoordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6710
Buffetmitarbeiter	Region Bern	J6929

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B656	Back Office	37	CH	per sofort	D F I E
B503	Bar	23	DE	per sofort	D E
B92	Betriebsleiteras./Chef de Service/ Stev. Chef de Service/ Stev. Restauranteleiter	28	CH	per sofort	D F E ES
B627	Chef de Service/ Restauranteleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D I E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B636	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F I E
B286	Gouvernante	26	CH	ab sofort	
B662	Housekeeping	PT	per sofort	F I E P T	
B688	im bereich gastro. NUR Tagesschicht	29	CL	per sofort	D F I TA
B698	Kellnerin, Bar-tender, Rezeptionist	28	HU	per sofort	E H U
B450	Kinder animator, Kinderschleicher, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F I E
B699	Küchenchef oder Sous chef	40	CH	per sofort	D F
B664	Küchenchef / Sous Chef	37	FR	per sofort	D F
B371	küche und geschäftsleitung	39	NL	per sofort	D F E NL
B624	Kuechenchef, Koch, Alleinkoch	49	CH	per sofort	D F
B588	Marketing, Project Manager, Sales	24	CH	per sofort	D F E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D F E
B682	reception, dishing, portier	SE	per sofort	E S V	
B701	Réception / KV / Portier / Night-Auditor	28	DE	per sofort	D F E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing	34	IT	per sofort	D F I E
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B196	Service	37	SK	per sofort	D E SK
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B694	Service/Küchenhilfe/Reinigung	46	CH	per sofort	D I E L
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D I E
B3	Servicemitarbeiter	42	CH	per sofort	D F
B673	Zimmermädchen/Lingerie/Allrounderin	27	SK	per sofort	D

1 Referenznummer – Numéro des candidats

4 Nationalität – Nationalité

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

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

3 Alter – Age

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 26.10.2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

IMPRESSUM

htc hotel revue - stellenvue / 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: hotelrevueuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausammann, Patricia Nobs Wyss

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

Anzeigenantrag (pro 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)

- Zuschriften Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)

- Zuschriften GZD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

- Ausgabe Nr. 45/2009

- Erscheint 5.11.2009

- Anzeigenschluss 12.11.2009

Mo. 12.00 Uhr 2.11.2009

Nr. 46/2009

12.11.2009

9.11.2009

9.11.2009

Nr. 47/2009

19.11.2009

16.11.2009

16.11.2009

Nr. 48/2009

26.11.2009

23.11.2009

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

WEMF-beglubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkauft 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 Inseraten 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.

www.gastronet.ch

Coo le Jobs in Flumserberg
 Saison- und Jahrestellen
 in Gastronomie und Gewerbe
 Keine Vermittlungsgebühren
 Alle Infos unter:
FLUMSER BERG
www.flumserberg.ch



DOMINO GASTRO
 Personal – Vertrags
www-domingastro.ch
Tel. 055 4155280
personal@domingastro.ch
 für Bewerber kostenlos!

HOTEL CAREER **HORESTO**
 Jobs
www.hotelcareer.ch www.horesto.ch
 Offres et recherches d'emploi
 sur 2 portails de recrutement spécialisés
 pour l'hôtellerie et la gastronomie
 Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

International

La Métairie *** en Périgord

Hotel de charme, 11 chambres et restauration semi-gastronomique, Châteaux et Hotels de Collection, recherche à partir du 15 mars 2010

RESPONSABLE DE L'ETABLISSEMENT (eventuelle couple, chef cuisine)

Envoyez CV et lettre de motivation à notre bureau en Suisse:

Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden
metairie.la@wanadoo.fr
www.la-metairie.com

Svizzera italiana



Parkhotel Brenscino
 BRISSAGO
*Laddove non è facile partire!
 Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
 L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!*

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeiterin/e, die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März bis ca. 2. November 2010 zu besetzen:

- Réceptionist/in D/I/F mit Hotelerfahrung
- Chef de Partie Entremetier i
- Commis de cuisine i
- Chef de rang D/I/F, für à la carte und Saal
- Commis de rang D/F für Saal
- Service-Praktikant/in D für Saal
- Buffet-Dame i
- Raumpflegerin i

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
 Via Sacro Monte 21 6614 Brissago
 Tel. 091 786 81 11 Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

Stellengesuche

27-jährige Slowakin mit guten Deutschkenntnissen sucht Arbeit als **Kosmetikerin**

Besitzt abgeschlossene Ausbildung zur Kosmetikerin plus Weiterbildung zur Maskenbildnerin und Visagistin sowie für Ganzkörper-, Lifting- und Mikromassagen der Augenumgebung. Mehrjährige Berufserfahrung in deutschsprachigen Schweizer Wellness-Hotels vorhanden.

Jana Petrikova, Tel. 0041 79 884 38 29, Kontakterson: Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kierzers, Tel. 079 566 92 31.

Eidg. dipl. **Küchenchef/Produktionsleiter** (43 Jahre) sucht auf anfangs Jahr oder nach Vereinbarung interessante und vielseitige Herausforderung.

Auf die erste Kontaktaufnahme freue ich mich unter kuechenchef@windowslive.com

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238

450-238