

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 47

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 28.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 47 / 19. November 2009

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

New Challenge

Personalberatung + Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber

Telefon 044/201 24 66

Seestrasse 160, 8002 Zürich

gabriela.weber@newchallenge.ch

www.newchallenge.ch



Aktuell über 650 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie

WWW.HOTEL-CAREER.CH

Karriereplanung
beginnt hier

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	1-6
Svizzera italiana	-
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	5-6
Marché International	-
Demandes d'emploi	6

eJobHotel.ch

1er portail de recrutement...
extras-events
temporaires saisons
fixes, plan de carrière
dans l'hôtellerie en Suisse romande
- Night Auditor h/f
- Chef de rang, serveur h/f
- Portier chasseur / volturier h/f
Autres postes et informations sur...
www.ejobhotel.ch

RESTAURANT POST, DIETERSWIL BE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung eine

Servicemitarbeiterin

Wir wünschen uns eine motivierte, fröhliche Persönlichkeit mit Erfahrung im Gastgewerbe.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per Post an:

Restaurant Post

B. Cataldo

Dorfstrasse 3

3256 Dieterswil

Für telefonische Rückfragen erreichen Sie uns unter

079 515 84 63.

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir nach Übereinkunft zur Erweiterung unseres Küchenteams

Sous Chef Saucier
Chef Pâtissier
Commis Pâtissier
Commis de Cuisine

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.B. Herrn Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef,

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab ca. 01. Dezember in ***Hotel mit Pizzeria

Servicefachangestellte Zimmermädchen

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
Piero Savoldelli

Hotel Romana, 7460 Savognin

Tel. 081 684 15 44

www.hotel-romana.ch

info@hotel-romana.ch

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE

MOUNTAIN RAILWAYS • HOTELS • CONGRESSES

Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt, der Panorama-Gondel- und Luftseilbahn sowie dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten Ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen – dazu gehören unter anderem der Pilatus Seilpark und die Sommer-Rodelbahn «Fräkigaud». 477-204

Auf 2132 m ü.M. werden grosse Investitionen im Bereich Hotels und Gastronomie getätigt. Das denkmalgeschützte historische Hotel Pilatus-Kulm wird zu einem 3***superior, mit einem à-la-carte-Restaurant und attraktiven Bankett- und Seminarräumlichkeiten umgebaut. Das Pilatus Businesscenter und die grosse Sonnenterrassen werden im Frühjahr 2010 – die neuen Hotelzimmer und das à-la-carte-Restaurant im August 2010 eröffnet. Gleichzeitig entsteht im Hotel Bellevue eine neue grosszügige Selbstbedienungsgastronomie. Bis im Frühling 2011 wird zwischen den beiden Hotels eine winter- und wettersichere Panoramagalerie mit spektakulärer Aussicht auf höchstem Niveau realisiert. Die klassischen Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmünegg und Chalet runden das umfangreiche Angebot ab.

Für unsere Hotel & Gastronomiebetriebe suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung Sie als unsere/n neue/n führungsstarke/n

Küchenchef/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:

Diese anspruchsvolle Kadertelle beinhaltet die Hauptverantwortung für drei Küchen auf Pilatus Kulm sowie die fachliche Koordination für die drei Küchen der Restaurants Krienseregg, Fräkmünegg und Chalet. Dazu gehören die Angebotsplanung und Kalkulation, die Mitarbeiterreinsatzplanung, Führung, Förderung und Weiterentwicklung bis zu 20 Mitarbeitenden, den Wareneinkauf und die korrekte Lagerverwaltung, die Organisationsplanung und die Überwachung der Produktion sowie die Einhaltung der Hygienerichtlinien.

Ihr Profil:

- Abschluss einer Berufsschule als Koch/Kochin mit mindestens 5 Jahre Berufserfahrung auf allen Posten und in verschiedenen Funktionen
- Mindestens 2 Jahre Erfahrung als Küchenchef/in
- Erfahrung in der Produktion für unterschiedliche Verpflegungsbedürfnisse
- Weiterbildung zum Eidg. dipl. Gastronomiekoch/kochin oder zum Eidg. dipl. Küchenchef/in von Vorteil
- Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken
- Sie sind organisations- und durchsetzungskraft sowie verantwortungsbewusst
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Herkunft
- Sie bringen gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch mit (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)
- Sie sind bereit, durchschnittlich zweimal pro Woche auf Pilatus Kulm zu übernachten

Unser Angebot:

Wenn Sie die Chance wahrnehmen möchten, zusammen mit Ihren Vorgesetzten, dem Leiter Hotels & Gastronomie, die Zukunft unserer Unternehmung massgeblich mit zu gestalten und in einer wichtigen Phase der Neuaustrichtung unserer Bereiche Hotels & Gastronomie Ihre Ideen für eine moderne, neuzeitliche und bestorganisierte Verpflegung und Logistik einbringen wollen, sind Sie bei uns richtig. Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit mehrheitlichem Tagdienst. Es erwarten Sie ein engagiertes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher und anspruchsvoller Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN - Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 - CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 - Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch - Internet: www.pilatus.ch



CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING

Ein wunderbarer Ort im Oberengadin mit einer eleganten und unkomplizierten Atmosphäre, wo sich Natur- und Kunstliebhaber, Sportler wie Entspannung Suchende, Singles und Familien wohl fühlen.

Die Hoteldirektion, Herr und Frau Plattner-Gerber, verwirklichen die Vision eines besonderen Ortes mit gelebter Gastfreundschaft und führten das Unternehmen zum Erfolg.

Im Frühjahr 2010 werden sie neue Herausforderungen annehmen. Deshalb suchen wir auf diesen Zeitpunkt eine ambitionierte und begeisterungsfähige

DIREKTION

Die anspruchsvolle Position verlangt profundes Fachwissen und Führungserfahrung, Neugierde und Interesse am Zeitgeschehen sowie Freude, dieses lebendige und innovative Unternehmen weiterzuentwickeln. Unsere Homepage vermittelt Ihnen Einblick in Vision und Konzept.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme mit dem Unterzeichnenden. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und informieren unseren Auftraggeber erst mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

Tel. +41 44 261 15 50, e-mail: me@eaa.ch

HOTEL - RESTAURANT - HAMAM
CH-7524 ZUOZ
Tel +41 (0)81 851 52 53 - www.hotelcastell.ch

Weniger Büroko, mehr zu Hause

Die Verschenken
die Schweizer Hotellerie

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

(CH) die Reisebüro unter Schlossberghotel

KRÖNEN SIE IHRE KARRIERE IM SCHLOSS DILAUFEN

Ein Märchen wird wahr: Für den Februar 2010 suchen wir für das Erlebnisschloss am Rheinfall einen/eine

KÜCHENCHEF ODER KÜCHENCHEFIN

der unsere kulinarischen Visionen gemeinsam mit dem Schlossherrn verwirklicht. Als Merlin der Küche verzaubern Sie unsere Gäste mit Ihren Spezialitäten, an der fröhlichen Tafelrunde für 1000 Personen genauso wie beim intimen «Tischleindeckdich» für zwei. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshopper, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturnerisierte, Familienausflügler oder Wandervögel – bei Ihnen fühlen sich alle wie Könige und freuen sich auf ein Wiedersehen im Erlebnisschloss am Rheinfall. Überzeugen Sie uns mit Ihrer Bewerbung.

SV (Schweiz) AG Reto Gerspacher
Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46; reto.gerspacher@sv-group.ch



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

Weniger Büroko, mehr zu Hause

Die Verschenken

die Schweizer Hotellerie



Das Ferienresort direkt am Walensee steht für ...
Ferien – Wellness – Lebensfreude – Kulinarium

Um unsere internationale Kundenschaft im Winter rundum zu verwöhnen, suchen wir dich:

Restaurationsfachmann/-frau

Jahres- oder Saisonstelle
Für unsere Restaurants im à-la-carte-Geschäft.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung inkl. Foto per E-Mail oder Versand.

Resort Walensee, Gostenstr. 20 CH-5882 Untererzen
Tel. +41 81 725 90 90 Fax +41 81 725 90 91
www.resortwalensee.ch



SORELL HOTEL
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Arau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für uns

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per Januar 2010 einen

Chef de Service (w/m)

Nachtpotier

Ihre Aufgabe: Als Chef de Service sind Sie hauptsächlich für die Betreuung und Beratung der Gäste im à la carte Bereich sowie während Banketten, die Leitung des Serviceteams (6 Mitarbeiter), die Ausbildung der Lernenden sowie die Mitarbeitereinsatzplanung verantwortlich. Zudem übernehmen Sie die Organisation der Abläufe, die Kellerbewirtschaftung sowie die Einhaltung und Umsetzung der EKAS- und HACCP-Richtlinien. In der Regel arbeiten Sie von Dienstag bis Samstag, je nach Einsatzplatz.

Als Nachtpotier sind Sie für die Betreuung und Sicherheit der Gäste während der Nacht zuständig, kennen die Sicherheits- und Brandanlage, machen 4-5 Rundgänge im ganzen Haus und übernehmen Reinigungsarbeiten in den Restaurants sowie in der Küche. Zudem bereiten Sie das Frühstückbuffet vor und decken die Tische auf. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag von 22.15 bis 07.00 Uhr.

Ihr Profil: Wir suchen dienstleistungsorientierte, selbständige, motivierte und flexible Personen, welche bereits über fundierte Erfahrungen in ähnlicher Funktion verfügen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Neustart im Restaurant Time-Out

Die HC Davos Management AG baut ihre Aktivitäten im Gastro- und Eventbereich aus. Neu sind wir für die Führung des **Restaurants Time-Out** im Davoser Sportzentrum zuständig. Im Zusammenhang mit dieser Neuausrichtung suchen wir **ab sofort** qualifizierte Mitarbeiter für folgende Ganzjahres-Stellen:

Chef de Service (w/m)

mit fundierter Ausbildung und Erfahrung sowie ausgeprägtem Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein.

Service-Angestellte (w/m)

Gefragt sind Flexibilität und Freundlichkeit im täglichen Berufseinsatz in einem lebhaften Betrieb an Puls des sportlichen Geschehens.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis am 23. November 2009! Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen per Post oder E-Mail an:

Silvan Dietrich, Bereichsleiter Gastronomie, HC Davos Management AG, Eishbahnhstrasse 5, 7270 Davos Platz, s.dietrich@hcd.ch, Telefon 081 410 04 75

Kadernachwuchs (w/m)



Weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist im Aufwind. Um den Erfolg sicherstellen zu können, suchen wir junge (Idealalter 23-28 Jahre) und engagierte Kadernachwuchse, die den Wunsch haben, innerhalb einer individuellen Laufbahnplanung spannende und herausfordernde Leitungsfunktionen zu übernehmen. Wir suchen nach Vereinbarung.

Kadernachwuchs (w/m) für die Zielfunktion Teamleiter/in Küche, Region Thurgau und Schaffhausen, Zürcher Oberland sowie Winterthur

Ihr Aufgabengebiet

In einem auf Sie zugeschnittenen Laufbahnplan werden Sie auf die zukünftigen Anforderungen einer(r) Teamleiter/in Küche vorbereitet. In einem 2 bis 3-jährigen Ausbildungs-Programm lernen Sie die Bereiche der Migros-Gastronomie kennen und werden dabei bestens auf die entsprechende Zielfunktion vorbereitet. Dabei erwarten wir die Bereitschaft, während des Programms aktiv in verschiedenen Funktionen mitzuwirken.

Unsere Anforderungen

- Grundbildung als Koch
- mind. 3-jährige Berufserfahrung nach Lehrabschluss zwingend
- Erste Führungserfahrung erwünscht
- dienstleistungs- und gastgeberorientiertes Denken und Handeln
- hohe Sozialkompetenz
- teamorientierte Persönlichkeit
- Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit
- überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft
- hohe Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

Wir bitten

Die Migros bietet die besten Arbeits- und Anstellungsbedingungen im schweizerischen Detailhandel!

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Zudem bieten wir die Möglichkeit, in einem innovativen Unternehmen ein Kadernachwuchsprogramm zu absolvieren und eine interessante Stelle zu übernehmen:

- attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Für nähere Angaben steht Ihnen Herr Günther Lampi, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, Tel. 071 493 20 10, gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige [Online-Bewerbung](http://www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse) unter www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, Personelles

MIGROS



Die Gastronomiegruppe

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

Für das vom uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Vitra Center

Klünenfeldstrasse 22, 4127 Birsfelden

suchen wir nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion, die Wochenmenüplanung, die Erledigung der Bestellungen, die Einsatzplanung, die Führung und Schulung der Mitarbeitenden, das Erstellen des Tages-, Monats- und Jahresbudgets sowie die wirtschaftliche Organisation und Führung des gesamten Betriebes verantwortlich. Zudem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben, die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften sowie die Umsetzung der EKAS- und Qualitätsrichtlinien zu Ihren Arbeiten.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte und innovative Gastgeberpersönlichkeit, welche über eine Ausbildung als Koch verfügt. Nebst guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen handeln Sie gästeorientiert und bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit. Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie ebenso keine Fremdwörter. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 06.00 – 15.00 Uhr oder von 08.00 – 17.00 Uhr, sind aber auch am Abend flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

RAUM FÜR KARRIERE

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotelerie im Machtzentrum der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Gouvernante
nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



BELLEVUE PALACE
Bern

Kochergasse 3–5, 3000 Bern 7
Personalbüro, Frau Simone Brogli, Telefon 031 320 45 45
hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch

SCHLOSS LAUFEN ERLEBNIS AM RHEINFALL

WECKEN SIE SCHLOSS LAUFEN AUS DEM DORN- RÖSCHENSCHLAF

Nein, es ist kein Märchen! Nächsten Frühling suchen wir für das Erlebnisschloss am Rheinfall einen/eine

SCHLOSSHERRN ODER SCHLOSSDAME (BETRIEBSLEITER/BETRIEBSLEITERIN)

Als Ritter der Tafelrunde thronen Sie hoch über dem Rheinfall und überraschen Ihre erlauchten Gäste mit einem vielseitigen gastronomischen Angebot und einer fürstlich ausgestatteten Infrastruktur. Vom neu angelegten Belvédéreweg über den Panoramalift bis zum formidablen Schlosshof ziehen Sie alle Register Ihrer königlichen Gastfreundschaft. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshoper, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflügler oder Wander-Vögel - Sie machen allen den Hof.
Untertänigsten Dank für Ihre Bewerbung!

SV (Schweiz) AG | Reto Gerspacher
Memphispark | Wallisenstrasse 57 | CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46 | reto.gerspacher@sv-group.ch

 CONGREX

Congrex Travel, a world wide Travel Agency in the meeting event industry is still growing and therefore we are looking for

2 Sales Representatives

You will be mainly responsible for creating new business for the company in close cooperation with the Management and the Congrex Sales team. In addition you will be involved in research and take part in marketing activities such as trade fairs.

1 Hotel Accommodation Consultant

You will assist the local hotel team by selling hotel rooms to groups and individuals and contribute to add-on sales with existing participants/groups. Your main task will be the administrative booking execution, keeping track on all changes and communicate details to the hotels involved. You will work on-site for projects where required. You will achieve maximum profitability for Congrex Travel as well as full customer satisfaction.

1 Hotel Purchasing Consultant

You will assist the purchasing team for all national & international purchasing matters and be responsible for smaller projects. Your main task will be the administrative support to follow up hotel contracts, defining meeting schedules and for larger projects to support on-site negotiations. Occasionally travel is required for on-site hotel visits.

Your Profile

- Experience in the tourism or hotel industry
- Commercial education
- Required skills
 - Excellent sales flair for the Sales vacancy – ideal age 28 to 40
 - Good negotiation skills for the Purchasing vacancy
 - Profound organisational skills for the Hotel Accommodation vacancy
- German and English fluent in spoken and written (French and/or other languages beneficial but not mandatory)
- Excellent knowledge of all established IT programs, (Excel, Word, Outlook, Powerpoint etc.)
- Be open for different cultures and backgrounds

If you fulfil the above criteria for one of the above vacancies and are able to adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application preferably by E-Mail to Claudia Jeker, Freie Strasse 90, 4002 Basel, Tel.: +41 61 686 77 77, claudia.jeker@congrex.com, www.congrex.com

AMBASSADOR SPA
HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung:

• **Teppan Yaki Koch für unser Japanisches Restaurant «Taishi»**

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an: Hotel Ambassador & Spa, Thomas Külli
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern
thomas.kuebli@hotels.ch
www.ambassadorbern.ch

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung
Chef de Service (m/w) 100%
in japanisches Gourmet-Restaurant im Zentrum von Bern
Sonntag geschlossen.
Interesse an der japanischen (Ess-)Kultur von Vorteil

Gesucht per 01. Februar 2010
Sushi-Koch (m) 100%
gelernter Sushi-Koch mit Erfahrung, Nationalität Japaner

Bewerbungen bitte an:
Restaurant Kabuki, Herrn Juan Gonzalez, 3011 Bern .
Tel. 031 329 29 19, E-Mail: stanaka@kabuki.ch
www.tanaka-restaurant.ch

Für die kommende Wintersaison
suchen wir ab Dezember 09
aufgestellte motivierte

Serviceangestellte

Philippe Oggier
0041 27 958 50 00
admin@mischabel.ch

Saas-Fee
SAASTAL

**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 / Geschäftsführung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in Geschäftsleitung/Marketing	Region Zürich/ Schaffhausen	J7408
Betriebsassistent/in	Region Graubünden	J7538
Schweizer Wirtepaar	Region Zentralschweiz	J7290
Schweizer Wirtepaar	Region Zentralschweiz	J7400

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Manager (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J7510
Verkaufsbereiter/in für Privatkunden	Region Zürich/ Schaffhausen	J7384

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Financial controller (Malediven)	International	J7492
Administration / Controlling	Region Zürich/ Schaffhausen	J7366
MitarbeiterIn Administration	Region Zürich/ Schaffhausen	J7377

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in (Luxury river cruise liner)	International	J7409
Chef de réception	Region Bern	J7385
Sv. Chef de Réception	Region Zürich/ Schaffhausen	J7399
Mitarbeiter für unseren Empfang	Region Bern	J7495
Rezeptionistin (40 - 60 %)	Region Bern	J7390
Front Office Manager (w)	Region Zentralschweiz	J7540
LeiterIn Service (80% - 100%) LeiterIn Réc./Admin.	Region Ostschweiz	J7537
RezeptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J7415
Front Office Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J7404
Front Office Manager m/w	Region Ostschweiz	J7298
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J7363
Rezeptionsist	Region Bern	J7535
Réceptionspraktikan/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7529
Front Office Managerin	Region Graubünden	J7522

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Reservation Kongresse, Hotels und Events	Region Bern	J7393

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Bern	J7297
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J7364
Küchenchef/in	Region Zentralschweiz	J7365
Sous chef/ Anfangsküchenchef	Region Zentralschweiz	J7381
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7376
Köchin/Koch mit Führungsverantwortung	Region Zürich/ Schaffhausen	J7380
Demi-chef de partie	Region Zentralschweiz	J7388
Chef de partie	Region Graubünden	J7387
Küchenchef 100%	Region Bern	J7389
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J7406
Chef de partie	Region Bern	J7481
Commis de cuisine	Region Bern	J7482
Metzger oder Koch als Fleischverkäufer	Region Bern	J7499
Restaurant Manager mit Kochfunktion (w/m)	Region Bern	J7497
Restaurant Manager Manager mit Kochfunktion (w/m)	Region Bern	J7498
Chef de partie	Region Graubünden	J7507
kreative/r Chef Pâtissier/-ière	Region Basel	J7516
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7514
Diätkoch/kochin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7517
Küchenleiter (m/w)	Region Ostschweiz	J7520
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J7531
Commis de cuisine - London	International	J7525
Sous-chef	Region Bern	J7523
Chef de partie	Region Graubünden	J7485
Chef de partie (Ireland - Connemara)	International	J7533
Commis de cuisine	Region Bern	J7526
Chef gardemanger	Region Graubünden	J7527
Sous Chef und Koch	Region Zentralschweiz	J7391
Chef de partie	Region Oberwallis	J7534
Chef pâtissier/ Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J7536
Chef pâtissier	Region Bern	J7285

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J7528
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J7504
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7395
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7402
Betriebsassistenten (m)	Region Basel	J7496
Serviceverantwortliche Tagesstelle	Region Basel	J7500
Servicefachprofs (50-100%)	Region Basel	J7501
Servicefachprofs (50-100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7289
Demi-chef de rang	Region Zentralschweiz	J7502
junge/r und motivierte/r Chef de Service	Region Bern	J7503
Sommelier / Sommelier	Region Graubünden	J7503
Chef de rang (Irland - Castlebaldwin)	International	J7532
St. Restaurantleiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7509
Demi-chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7398
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7512
Servicefachangestellte (m/w)	Region Mittelland (SO, AG)	J7519
Chef de Service (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7513
Restaurantsfachfrau / -mann	Region Mittelland (SO, AG)	J7518
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7397
Chef de rang	Region Oberwallis	J7524
Loungeservicemitarbeiterin (Bar & a la carte)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7293
Servicemitarbeiter	Region Ostschweiz	J7394
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7396
Chef de rang	Region Bern	J7521
St. Restaurantleiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7383
Servicemitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7378
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7372
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J7407
Servicemitarbeiter (m/w) 40-50%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7414
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7413
Chef de rang	Region Bern	J7287
Commis de rang	Region Bern	J7288
Commis de rang (England - Newick)	International	J7484
Restaurantmanager/in (Qatar - Doha)	International	J7486
Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J7487
Assistant/in Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J7403
Chef de Service und Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J7493

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de bar (England - Newbury)	International	J7483
Barmitarbeiter (w)	Region Graubünden	J7511
Commis de bar	Region Oberwallis	J7506

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J7530
Housekeeping Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J7405

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellness & Spa Leiterin	Region Zentralschweiz	J7494

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionsmitarbeiter/in Sommelier/-ère	Region Zürich/ Schaffhausen	J7295

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
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
Receptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B709	Bar	20	CH	per sofort	D
B266	Barkeeper	31	CH	per sofort	D E
B228	Barman/Barkeeper/Chef de bar	53	CH	per sofort	D E
B144	Barman oder Chef de bar	36	IT	ab sofort	D D F E I
B713	Bedienungspersonal	44	BG	per sofort	D F R U
B212	Chef de partie	26	CH	per sofort	D F E
B142	Chef de service, Gastgeber	42	AT	ab sofort	D E F I
B245	Concierge / Hotelfachmann	30	DE	per sofort	D
B156	Direktion, Führungskraft, Réception/Tourismus/Reisebegleitung	55	CH	per sofort	D F I E S
B302	Direktor/Vizedirektor	36	CH	per sofort	D F E S
B168	Eventmanagerin	25	CH	per sofort	D F E S
B32	F&B	41	IT	per sofort	D F E I
B218	Allrounder	26	CH	per sofort	D F E S
B154	Geschäftsführer, Betriebsleiter	41	CH	per sofort	D F E P ES
B179	Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception	46	CH	per sofort	D F E
B636	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E
B23	Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	42	CH	per sofort	D F E I E S
B229	Hausdameassistentin	33	HU	per sofort	D H U
B298	Hilfskoch	22	CH	per sofort	D
B742	Hotelfachfrau/Gouvernante	25	CH	per sofort	D F E S
B686	Im Bereich Gastro/Tageesschicht	29	CL	per sofort	D E L K
B310	Kellner	27	FR	per sofort	D F B
B698	Kellnerin, Bartender, Rezeptionist	28	HU	per sofort	D H U
B147	Kellnerin mit Inkasso	21	DE	ab sofort	D F I U
B308	Koch	40	E	per sofort	D F E
B202	Koch oder F&B	45	CH	per sofort	D F E
B743	Küchenchef	38	CH	per sofort	D F R U
B371	Küche und Geschäftsführung	39	NL	per sofort	D F E N L
B748	Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin	40	DE	per sofort	D F I
B741	Marketing- und Verkaufsleiterin/Eventmanager	42	CH	per sofort	D F E P S P
B47	Night-Auditor	50	CH	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B257	Organisation und Administration, Gästebetreuung, Service,	50	DE	per sofort	D
B260	Praktikum (z.B Réception)	20	CH	per sofort	D F E
B682	Reception, Dishing, Portier	21	SE	per sofort	E SE
B273	Réceptionnistin	24	CH	per sofort	D F E
B701	Réception / KV / Portier / Night-Auditor	21	CH	per sofort	D F E S
B160	Réception / Night-Audit Ablöse	28	D	per sofort	D F E
B280	Reservation / Reception	48	CH	per sofort	D F E
B60	Restauranfachmann	46	CH	per sofort	D F E
B138	Restaurantleitung	41	DE	ab sofort	D D F F
B276	Restaurantsleiter, Maitre d'hôtel, Chef de service	37	CH	per sofort	D F E E
B248	Rezeptionistin	47	MA	per sofort	D F E S
B687	Rezeption	25	CH	per sofort	D F E S
B5	Saisonstelle	19	CH	per sofort	D F E
B196	Service	23	CH	ab sofort	D F E F
B354	Serviceangestellte / Barmitarbeiterin	37	SK	per sofort	D E S K
B294	Service, Bankett	23	DE	per sofort	D F E TR
B288	Service / Bar	22	DE	per sofort	D F E S
B224	Service, Chef de Service	37	CH	per sofort	D F E S
B207	Servicefachangestellte	47	DE	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellte mit Verantwortung, Chef de service	40	NL	per sofort	D F NL
B694	Service/Küchenhilfe/Reinigung	52	AT	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	46	CH	per sofort	D F E
B3	Servicemitarbeiter	17	AT	per sofort	D F E
B145	Souschef oder Koch	42	CH	per sofort	D F E
B81	Allrounder	54	DE	ab sofort	D F E
B12	Tourismusberaterin	41	PT	per sofort	D F E
		26	DE	ab sofort	D F E

1 Referenznummer - Numéro des candidats

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

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 16. 11. 2009. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Deutsche Schweiz

Stellenvermittlungen

Suisse romande



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

verantwortungsbewusster, kreativer Jungkoch (m/w) - **Commis de cuisine**

Hilfskraft für Küche und Zimmer/Lingerie

Das Hotel Cristal ist ein Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre.

Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie H. und M. Schilling
Hotel Cristal, 8784 Braunwald
Tel. 055 643 10 45
www.hotel-cristal.ch
info@hotel-cristal.ch

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**
www.hotelcareer.fr 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

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

ejobHotel.ch
1er portail de recrutement
extras-events
temporaires saisons
fixes, plan de carrière
dans l'hôtellerie en Suisse romande
- Assistant(e) de direction
- Chef de partie, cuisinier h/f
- Chef de rang, serveur h/f
Autres postes et inscriptions sur...
www.ejobhotel.ch

Industry Hiring Managers rank Gilon among the top 3 Hospitality Management Schools in the world for an international career!

(Source: TNS, UK, Global Research, September 2007)

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

4028-2118

CAFÉ - RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE DE L'ABBAYE

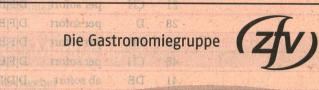
1344 L'ABBAYE

Direkt am Lac de Joux, Waadt
⇒ Sucht für 4 Monate
ab 1. Dezember bis 31. März 2010

Serveuse

Deutschsprachig mit
Französischkenntnissen.
5-Tage-Woche inkl. Weekends,
Wohnung steht zur Verfügung.**Offerten an:**
Administration communale
Route de l'Hôtel de Ville 14
1344 L'Abbaye
A l'att. de M. J.-L. Reymond
Mobile 079 282 98 52

4709-2009



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

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per sofort einen

Sous-Chef (w/m)

Chef de Service (w/m)

Koch (w/m)

Service-Mitarbeiter/in (Aushilfe)

Ihre Aufgabe: Als Sous-Chef sind Sie hauptsächlich für das Führen der Küchenbrigade, die aktive Mitarbeit auf allen Posten im Restaurant Picard, die Mithilfe bei der Angebots- und Aktionsplanung, die Mithilfe beim Erstellen von Offerten, den Einkauf und die Lagerung des Lebensmittel, die Führung des Inventars sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig.

Als Chef de Service sind Sie für das Führen und Schulen der ihnen unterstellten Mitarbeiter, die aktive Mitarbeit bei der Angebots- und Aktionsplanung, die Mithilfe beim Bestell- und Inventarwesen sowie die aktive Mitarbeit im Service zuständig.

Als Koch sind Sie für das Erstellen der täglichen Mise en place, die Mithilfe bei der Warenannahme und Kontrolle, die Zubereitung der saisonalen und frischen Menüs im Restaurant Picard, die Mithilfe bei Banketten im Selbstbedienungsrestaurant Mercato sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen selbständige, kreative und sehr pflichtbewusste Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereits Erfahrung im à la carte Bereich verfügen. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag gemäss Arbeitsplan. Zudem ist zu beachten, dass das Restaurant Picard während 365 Tagen und auch am Abend geöffnet ist.**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.**ZFV-Unternehmungen**
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

4710-2009

IMPRESSUM

htr hotel revue – stellen revue / marché d'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: www.hoteljob.ch

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon +41 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Holmeier

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 Haussmann, Patricia Nobs Wyss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigenkatalog (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)
- Zusatzangaben / Compléments: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- Zusatzangaben / Compléments: 1 GZD bis Freitag möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30.–

See & Park Hotel Feldbach presents



• Réceptionsmitarbeiterin

- Chef de Service
- Sous Chef
- Chief Stewarding

Neue Rolle. Neues Bühnenbild. Neue Herausforderung.

Das See + Park Hotel Feldbach mit 36 Zimmer, ein auf Seminare, Hochzeiten und gehobener Gastronomie spezialisiertes Hotel direkt am unteren Bodensee sucht Sied.

Réceptionsmitarbeiterin (per Anfang Jahr)
Erfahrung an der Reception und im Umgang mit Seminar- und Feriengästen sollten Sie für diese Stelle mitbringen. Am Wichtigsten aber ist Ihre Freude an einem einzigartigen Ort unsere Gäste zu verwöhnen und in einem motivierten Team zu arbeiten.

Chef de Service (ab März 2010)

Für einen gepflegten und erlebnisreichen Servicealltag gerüstet sollten Sie sein! Lokale und internationale Gäste wollen Sie mit der stets gleich aufmerksamen Dienstleistung begeistern und Bankette und Seminare fordern Sie genau heraus! Wenn Sie um die dreissig sind und mit Herzblut bei der Sache sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Sous Chef (w/m) (ab März 2010)

Wir suchen eine motivierte und erfahrene Köchin oder einen Koch, die/der unseren Küchenchef tatkräftig unterstützt und eine kleine Brigade fördern und fordern will. Wenn Sie gegen Ende zwanzig sind und Ihnen der Beruf richtig Spaß macht, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Chief Stewarding (ab März 2010)

Sie sind auf der Suche nach einer Herausforderung, in der Sie Ihre Flexibilität, Dienstleistungsbereitschaft, Teamfähigkeit und Ihre Selbständigkeit beweisen können? Sie haben einen Führerschein und eine handwerkliche Ausbildung? Die Hotellerie hat Sie schon immer gereizt? Dann sollten Sie nicht länger warten und sich für diese außerst vielseitige Stelle bewerben!

Vollständige Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto bitte an Marco A. Gaido, Direktor, See & Park Hotel Feldbach, 8266 Steckborn

8266 Steckborn

SEE & PARK HOTEL

FELDBACH

SEE & PARK HOTEL

FELDBACH

Wir geben Ihren Fähigkeiten Raum.

SEE & PARK HOTEL FELDBACH, CH-8266 STECKBORN
TELEFON +41 52 762 21 21 TELEFAX +41 52 762 21 91
E-mail: info@hotel-feldbach.ch

COMMUNE DE BAGNES

L'Administration communale de Bagnes cherche

un/e locataire
pour l'Hôtel-Restaurant «Le Mauvoisin» à Mauvoisin

Notre commune a rénové cet hôtel historique en 2009 pour en faire un établissement répondant aux exigences d'une exploitation moderne. Installé dans un lieu unique, au cœur d'un espace naturel protégé, à proximité du barrage de Mauvoisin, cet établissement doit s'inscrire dans la philosophie créée par l'ancien propriétaire, fondée notamment sur des animations culturelles.

L'ouverture annuelle est de juin à octobre, la location débutera en juin 2010.

Conditions:

- Certificat de capacité et expérience en cuisine exigés et en hôtellerie souhaité.
- Les conditions de location sont intéressantes, il n'y a pas de reprise d'inventaire.

Si vous êtes intéressé/e par un engagement à long terme et que vous pouvez vous identifier à la typicité du «Mauvoisin», nous vous prions de nous faire parvenir votre candidature complète avec une lettre de motivation, une présentation de votre vision de gestion et animation de ce lieu et les documents usuels (cv, photo, diplômes de formation et certificats de travail), à l'adresse suivante: Administration communale de Bagnes, Service culturel, route de Clouchevre 30, 1934 Le Châble, avec mention «Locataire Hôtel-Restaurant de Mauvoisin» sur l'enveloppe. Le délai de postulation est fixé au **11 décembre 2009**, la date du timbre postal faisant foi. M. Bertrand Deslarzes, chargé culturel, se tient à disposition pour plus de renseignements (027 777 11 49).

Le Châble, le 6 novembre 2009 Administration communale

Biondi Gastronomie
Nous sommes une entreprise gastro en pleine expansion et nous cherchons pour notre Ristorante Gemelli à Fribourg

Chef/fe de cuisine (f/m)

Pour le 1^{er} décembre 2009 ou à convenir**Vos tâches:** Vous gérez, organisez la cuisine de notre Ristorante Gemelli à Fribourg avec une situation idéale en plein centre ville. Avec votre équipe, vous gardez à notre clientèle, des mets d'une qualité irréprochable. La satisfaction de notre clientèle est le but principal!**Ce que vous apportez:** Vous êtes une personne dynamique, un/e meneur/se avec un sens de l'organisation et du flair pour la cuisine italienne. Vous êtes bon communicateur/trice et vous inspirez confiance et sympathie à tous les niveaux. Vous êtes au bénéfice d'un CFC de cuisinier. Vous appréciez et connaissez la culture italienne.**Nous vous offrons:** un poste de cadre avec des défis élevés, dans un environnement moderne et simple; beaucoup de qualités professionnelles et de gestion, une activité indépendante dans des conditions générales données, une équipe motivée et de bonnes possibilités de développement. En bref, la chance de prouver vos compétences.

Vous vous sentez interpellé? Alors, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura, Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléfon 041 725 32 50, E-Mail: info@bgag.ch

Fundiertes Know-how ist alles

war stets die Wegweisung der vergangenen 10 Jahre.

Der Beginn meiner akribisch zielgerichteten Sinngabe meiner beruflichen Karriere begann mit einer Lehre in einem 5-Stern-Hotel als Koch. Die erfolgreiche Abschlussprüfung war der erste Baustein auf dem Weg zum Ziel. Anschliessend habe ich sehr anspruchsvolle Aufgaben in der Küche und in der «Food & Beverage»-Beschaffung mit Erfolg verbracht und so faktisch den Weg zu höherer Ausbildung geebnet.

Heute verfüge ich über das eidg. anerkannte Diplom des Hotelmanagers und freue mich auf eine anspruchsvolle Herausforderung im Hotelfach.

Deutsch und Englisch perfekt. Ich freue mich auf die Stunden der ersten Kontakte. pwyssling@hotmail.com

Termine:

- Ausgabe
- Erscheint
- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

Nr. 48/2009

26.11.2009

23.11.2009

Nr. 49/2009

3.12.2009

30.11.2009

Nr. 50/2009

10.12.2009

7.12.2009

Doppelnummer Nr. 51/52

17.12.2009

14.12.2009

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

WEMF-beglückt 2007/08 / contrôlé 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 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.