

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 48

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. 48 / 26. November 2009

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

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Erfolgrich im Job dur Eus!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER
Aktuell über 650 Hotel- und
Gastronomiejobs in der
Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

GASTR. SUISSE
JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN?
WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service
Blumenfeldstrasse 20, 8049 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse-jobservice.ch

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue
Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire	1-3
Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-7
Svizzera italiana	10
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10

**Zu verpachten
Spezialitäten-Restaurant**
an guter Verkehrslage am Rhein in Region Schaffhausen auf Jahresbeginn 2010.
Angebot total ca. 150 Sitzplätze, aufgeteilt in 2 abtrennbare, nett eingerichtete Stübli (Küchen renoviert), in grössere und kleinere Sommerterrasse, separater kleinerer Saal mit 35/40 Plz. Geräumige Wohnung im Hause ohne Kochgelegenheit, Parkplätze.
Neuzeitliche Kücheneinrichtung, bestens geeignet für ein fachliches Duopaar, welches das bekannte Gasthaus mit seinem Team mit «Elan und Puff» führt! Verschiedene Konzepte realisierbar. Voraussetzung zum Erfolg: Er gut Koch mit Ideen, Sie erfahrene Wirtin. Fairer Pachtzins, wenige Nebenkosten. Schöne, teils neuwertiges Kleininventar vorhanden.
Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung unter Chiffre 4900-2659 an htr hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

4900-2659

Gesucht per sofort oder nach Über-
einkunft in bekanntes Hotel-Resta-
rant im Kanton Zürich:

- **Küchenchef**
- **Souschef**
- **Köche**

Erfahrung und der Wille zu kreativer Umsetzung des Berufes sind Voraussetzung. Bitte schriftliche Bewerbung an: 9001 St. Gallen, Postfach 1026

...fantastische "Aussichten"!

4905-2614

An fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage. Betrieb mit 52 Hotelzimmern und Appartements. Rustikales Tessiner Grotto und modernes à la carte Restaurant mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2010 suchen wir in Jahresanstellung per 1. Februar oder nach Vereinbarung einen neuen

Küchenchef...

...der mit seiner Kreativität neuen Wind in unser italienisches und mediterranes Angebot bringt.
...der es versteht, Waren- und Personalkosten orientiert zu arbeiten.
...für den Menukalkulationen und Lagerbewirtschaftung kein Fremdwort sind.
...der es versteht, seine Brigade zu motivieren und Herausforderungen zu bieten.
...der sich gerne im Aufwärts-Trend bewegt.
...der sich in italienisch verstündigen kann.
...der seinen Beruf nicht nur liebt, sondern auch lebt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 4865-2640 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

4865-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

4905-2640

<p

Kadernachwuchs (w/m)Weitere Jobs unter www.migros.ch**Entscheidend ist ihr Potenzial!**

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 Leiter/in Restaurant, Region Thurgau und Schaffhausen, Zürcher Oberland sowie Winterthur**Ihr Aufgabengebiet**

In einem auf Sie zugeschnittenen Laufbahnplan werden Sie auf die zukünftigen Anforderungen eines(n) Restaurantleiters/in 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.

Unsere Anforderungen

- Grundbildung im Bereich Gastronomie, z.B. Koch, Hotelfachassistent/in usw.
- Weiterbildung Niveau eidg. Fachausweis oder die Bereitschaft, diesen zu absolvieren
- Mehrjährige Berufserfahrung nach Lehrabschluss zwingend
- Erste Führungserfahrung
- 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 bieten

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 Kadernachwuchspogramm zu absolvieren und eine interessante Stelle zu übernehmen:

- attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Günther Lampi, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, Tel. 071 493 23 10, gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, Personelles

MIGROS

4835-2021

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionelles, 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 die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria im schweizerischen Landesmuseum

Museumstrasse 2, 8006 Zürich

suchen wir sofort eine

Cafetarialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die operative Führung des Betriebes, die Weiterentwicklung des bestehenden Konzeptes sowie das Erledigen allgemeiner administrativer Arbeiten. Im Sommer produzieren Sie circa 40 Mittagessen und erstellen die Mitarbeiterzeitplanung von 2 Mitarbeitenden. Ebenfalls sind Sie für die Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheit im Betrieb verantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine frontorientierte, flexible Person, welche bereits über sehr gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse und fundierte Erfahrung in ähnlicher Funktion verfügt. Zudem besitzen Sie eine Kochausbildung oder haben sich sehr gute Kochkenntnisse angeeignet. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag bis Sonntag.

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 Personalien, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 56, F +41 44 388 35 36 [www.zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), info@zfv.chinfo@zfv.ch, [www.zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), info@zfv.ch

SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

HALTEN SIE HOF VOR SCHLOSS LAUFEN

LEITER ODER LEITERIN SNACK

der die im vorgelagerten Besucherzentrum die Herzen und Gaumen der Besucher erobert. Als Gastgeber/Gastgeberin ohne Fehl und Tadel beweisen Sie Ihre Vielseitigkeit an der Kasse, im Service und in der Küche. Gemeinsam mit ihrer kleinen Höfgarde kämpfen Sie für das Wohl der Besucher. Zu Ihrem Reich gehört die schöne Terrasse mit 250 Plätzen. Hochzeitsgesellschaften, „Oldtimer-Enthusiasten, Workshopper, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflügler oder Wandervögel zählen auf Ihr Organisationstalent für die unterschiedlichsten Anlässe. 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

4835-2026



Das Spital Schwyz ist ein mittelgrosses Akutspital und für die medizinische Grundversorgung im Einzugsgebiet Schwyz zuständig. Die Verpflichtung hat für Patienten, Besucher, Veranstaltungsteilnehmer und Mitarbeitende eine zentrale Bedeutung. Wir sind Gastgeber und suchen per 1. April 2010 eine kompetente und motivierte Persönlichkeit als

Küchenchef/in 100%

Das traditionelle und saisonale Speiseangebot unseres Hauses wird geschätzt wie auch die ernährungsbewusste mediterrane Küche, welche wir in allen Bereichen täglich anbieten. Kombinieren Sie Kreativität mit Qualität und kochen Sie mit Leidenschaft! Sind Sie innovativ und schätzen ein starkes Team?

In dieser Position sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich

- Angebotsplanung für Patienten, Mahlzeitdienst, Personalrestaurant und Mythen-Café
- Führung des gesamten Küchenteams
- Ausbildung der Lernenden
- Aktive Unterstützung der operativen Abläufe (Produktion/Fertigung/Service)
- Konsequente Umsetzung der Qualitäts- / Hygienestandards und dem Lebensmittelgesetz

Sie bringen mit

- Berufserfahrung als Küchenchef mit entsprechender Fachausbildung
- Zusatzausbildung als Diätkoch/Diätköchin vorteilhaft
- Weiterbildung als Berufsbildner
- Gute Arbeitstechnik und Kenntnisse der gängigen IT-Arbeitsmittel
- Organisationstalent und Führungsqualitäten
- Offenheit, Flexibilität und Qualitätsbewusstsein

Wir bieten Ihnen moderne und zeitgemäss Anstellungsbedingungen. Eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem marktorientierten Unternehmen wartet auf Sie! Möchten Sie mehr erfahren? Maria Schöpfer, Leiterin Hotellerie, T 041 818 40 57 steht Ihnen gerne für ergänzende Auskunft zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Spital Schwyz - Personalien-Dienst | Waldeggstrasse 10 | 6430 Schwyz
esther.roethlisberger@spital-schwyz.ch
www.spital-schwyz.ch

**Blausee**Naturpark, Hotel, Spa, Restaurants.
Alpine Bio-Forellenzucht, Shop.

...werden Sie

Chef de Service

im erfolgreichen Restaurant Blausee

Sie besitzen eine sehr gute fachliche Ausbildung, können eine mittlere Brigade motivierend als Vorbild führen, sind Gastgeber und Verkaufstalent. Wein und Gault Millau-Punkte bringen Sie ins schwärmen. Sie kommunizieren auch in Französisch und Englisch und Sie sind ein Organisationstalent. Den „Spag“ zwischen Bankett- und à la Carte-Geschäft beherrschen Sie und Sie behalten den Überblick, wenn deutlich mehr als 100 Gäste verwöhnt werden wollen. Auch das Wort „Event“ löst bei Ihnen Begeisterung aus. Schlicht, wie suchen die neue starke

Stütze an der Front in unserem wunderschönen Betrieb.

Eine Stelle, die ebenso Entwicklung zulässt wie die Verantwortung, Loyalität und Sozialkompetenz verlangt. Werden Sie ein wertvolles Mitglied des Kader-teams. Sind Sie diese Persönlichkeit, die unser motivierendes Umfeld bereichert? Schauen Sie rein auf www.blausee.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Inge Gander

Hotel Restaurant Blausee 3717 Blausee
033 672 33 33 www.blausee.ch



Restaurant zur Schäferstube

3906 Saas Fee

Für unser traditionsreiches und uriges Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison

Servicemitarbeiter/-innen und Köche

meeting point
morenia
SAA S FEE

Topmodern und mitten im Skigebiet suchen wir noch

Köche

Wenn Sie interessiert sind, in einem der schönsten Wintersportorte mit viel Schnee und Sonne zu arbeiten, erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Waldbühne Bodmen
z. Hd. Martin Beutler, 3906 Saas Fee
Tel. +41 27 957 20 75
E-Mail: morenia@bluewin.ch

4835-2022

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, ausgezeichnet mit dem QIII und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft. Wir verfügen über 54 Hotelzimmer, Seminarräumlichkeiten, Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per **1. Februar 2010** oder nach Vereinbarung eine/n

**Chef de Reception
(w/m) 100%**

In dieser spannenden Funktion sind Sie für die Leitung und Organisation des Empfangs verantwortlich. Sie führen Monats- und Jahresabschlüsse durch und übernehmen Receptionschichten. In Ihrer Führungsaufgabe sind Sie für ein Team von vier Mitarbeitenden zuständig und deren Arbeitseinsatzplanung sowie der Durchführung von Qualifikationsgesprächen. Sie gewährleisten der Direktion einen konstanten Informationsfluss bezüglich Buchungs-, Reservations- und Auslastungsstand. Eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung der Gäste und die Verantwortung über die Debitorien, der ausgehende Post sowie die Büromaterialverwaltung runden Ihre vielseitige Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Ausbildung als Receptionist/in oder KV-Ausbildung
- Stilischer in Deutsch, gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch
- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Gute PC- und Hotelsoftwarekenntnisse
- Hotelfachschulabschluss von Vorteil

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Spannendes Umfeld
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee
Andrea Müller, Stv. Hotel Direktorin
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
www.seminarhotelgerzensee.ch

4835-2023

HOTELBERN

Das Hauptstadt Hotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir nach Übereinkunft zur Ergänzung 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.H. Herrn Emil Bölli, eidg. dipl. Küchenchef.

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

Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern
Tel. 031 911 25 45 / direktion@restaurantgrauholz.ch
www.restaurantgrauholz.ch

Wir haben was Sie suchen.....!

Viele offene Stellen müssen besetzt werden. Für die Wintersaison, aber auch für Jahresstellen haben wir viele interessante Angebote:

Direktions- oder Betriebsassistent

Commis de Cuisine, Chef de Partie

Pâtissier

Service, Chef de Rang

Réceptionist/in (Sprachen E, F, I + evtl. RU)

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro S Howard GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Biele-Biken

E-Mail: jobs@gastro-s.ch Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern
Tel. 031 911 25 45 / direktion@restaurantgrauholz.ch
www.restaurantgrauholz.ch

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiance. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Inmitten von einzigartigen Kunstwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe geniessen unsere anspruchsvollen Gäste internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams der Anlasskoordination suchen wir per 4. Januar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Anlass- und Sales-Koordinator/-in

Sie bieten unseren Kunden qualifizierte Unterstützung, von der Planung und Durchführung der Anlässe bis zur professionellen Betreuung von Ort. Ebenso gehört auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästefriedheit dazu. Das Reservations- und Buchungssystem «Protel» unterstützt Sie in dieser Tätigkeit.

Zudem unterstützen Sie die Geschäftsleitung beim Ausbau unserer Salesabteilung. Von der Betreuung unseres aktuellen Kundenstamms bis zur Akquisition neuer Kunden werden Sie als Saleskoordinator eine grosse Verantwortung tragen.

Mit Professionalität und Herzlichkeit beraten und besuchen Sie unsere anspruchsvollen, internationalen Kunden. Diese Aufgabe erfordert gute Umgangsformen, hohe Belastbarkeit sowie Eloquenz und Flexibilität.

Ihr Profil

- Erfahrung in der Anlass- und Seminarkoordination und im Bereich Sales (Hotelfachschule von Vorteil)
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse (mündlich und schriftlich)
- Verantwortungsbewusstsein und Freude am selbstständigen Arbeiten
- Teamfähigkeit

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- gute Sozialleistungen
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué
Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

Hotel zum Storchen

Der Storchen ist ein traditionelles ***Superior Hotel mitten im Herzen von Zürich am Ufer der Limmat gelegen. Es verfügt über 67 elegante Zimmer und Suiten (108 Betten), ein à la carte Restaurant „Rôtisserie“ mit grosser Terrasse, die Storchen-Bar, ein italienisches Stehcafé „Barchetta“ und ein Gartencafé „Boulevard“. Einmalige Rahmen für geschäftliche und familiäre Anlässe - bis 120 Personen - bieten die verschiedenen Bankettärmlichkeiten.

Zur Unterstützung der Leiterin Hauswirtschaft suchen wir per sofort eine/n

Stv. Leiter/in Hauswirtschaft

Diese abwechslungsreiche Stelle ist für eine junge, aufgestellte und flexible Persönlichkeit zugeschnitten. Sie arbeiten exakt, sind belastbar und bereit, Verantwortung zu tragen. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sie haben gute Französisch- und Englischkenntnisse sowie eventuell eine fachspezifische Weiterbildung und/oder bereits einige Jahre Berufserfahrung.

Als Stv. Leiterin Hauswirtschaft unterstützen Sie die Hauswirtschaftliche Betriebspolitik in allen Belangen und übernehmen bei deren Abwesenheit Ihre Stellvertretung. Eine hohe Sozialkompetenz und Belastbarkeit sind dabei ein „MUST“. Zudem sind Sie verantwortlich für das Bestellen im Buffet/Food Bereich, die Lehrlingsbetreuung, die Überwachung der Reinigung, Mitarbeiterabschulungen sowie für das quartalsweise Erfassen des Non-Food Inventars.

Ebenfalls suchen wir zur Unterstützung des Hauswirtschaft-Tems eine

Etagengouvernante

Sie verfügen bereits über Erfahrungen im Bereich der Hauswirtschaft, haben Durchsetzungswillen und sind bestrebt, dass „hinter den Kulissen“ alles rund läuft. Als Etagengouvernante sind Sie verantwortlich für die Kontrolle der gereinigten Zimmer, Beaufsichtigung und Koordination der Etagenmitarbeiterinnen sowie der Lingerie, Blumen- und Pflanzenpflege, Gästewäsche, sowie Bestellung und Kontrolle der auswärtigen Wäsche.

Wenn Sie eine dieser interessanten und lehrreichen Stellen interessiert und oben genannte Eigenschaften auf Sie treffen, freut sich unser Personalchef, Herr Jan-Andreas Stiller auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier.

Hotel zum Storchen
Am Weinplatz 2
8000 Zürich
044/227 27 27
stiller@storchen.ch

4039-2084

BEST WESTERN

HOTEL & RESTAURANT

GRAUHOLZ



Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen neuen

Souschef (100%)

Sie haben grosse Freude am täglichen Umgang mit frischen Lebensmitteln, der Arbeit in einem aufgestellten Team und haben bereits Berufserfahrung?

Ihre Aufgaben als Souschef umfassen die Stellvertretung des Küchenchefs während dessen Abwesenheit, die Menüerstellung, die Erledigung der Bestellungen sowie die Einhaltung und Umsetzung der neusten Hygienevorschriften.

Sie sind eine selbstständige und zuverlässige Person, verfügen über gute Führungsqualitäten und die Arbeit an Wochenenden stellt kein Problem für Sie dar.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Hotel Restaurant Grauholz AG, Herr Daniel Leuenberger,
Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern
Tel. 031 911 25 45 / direktion@restaurantgrauholz.ch
www.restaurantgrauholz.ch

Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort eine

Hotelfachassistentin oder gut qualifizierte Mitarbeiterin für die Hotellerie 100%-Pensum

für den Einsatz im Etagendienst und im Speisesaal. Diese Stelle beinhaltet nur selten Spätdienst (bis 20.00 Uhr). Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten.

Sind Sie zuverlässig, flexibel und an selbständiges Arbeiten gewohnt? Dann sind Sie vielleicht unsere neue Mitarbeiterin.

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an die **aaReha Schinznach, Fachklinik für Rehabilitation, Rheumatologie, Osteoporose, Personaladministration, Postfach 65, 5116 Schinznach-Bad**, oder an personal@arreha.ch. Frau Marianne Tschanen, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Telefon 056 463 85 11).



Experience Matters

Die Kundenzufriedenheit bei unseren Dienstleistungen ist sehr hoch. Dies verdanken wir unseren motivierten Mitarbeitern, erstklassigen Produkten und gehobenen Serviceleistungen.

American Express Travel ist eine der grössten Reise- und Dienstleistungsorganisationen der Welt. Unsere Geschäftsstrategie ist erfolgreich und die stetige Expansion erfordert neue, begeisterungsfähige Mitarbeiter.

Für unsere Agentur im Zürcher Seefeld, Abteilung «Concierge Services», suchen wir deshalb Sie als

Personlicher Concierge

Wir sehen Sie als Persönlichkeit mit ausgeprägter Kundenorientierung und einem hohen Grad an Dienstleistungsbewusstsein. Als «persönlicher Concierge» unserer anspruchsvollen Kundenschaft erfüllen Sie individuelle Wünsche. Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung, eine sehr gute Allgemeinbildung, haben grossen Organisations- und Verkaufstalent sowie ein breites Interesse an Sport, Kultur und Gastronomie – und dies weltweit. Besitzen Sie gute Umgangsformen, beherrschten Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, dann sollten Sie uns umgehend kontaktieren! Fundierte MS Office Anwenderkenntnisse setzen wir voraus.

American Express bietet Ihnen mehr

Als Global Player bietet American Express Travel mehr als einen spannenden Job: Unser internationales Netzwerk ermöglicht Ihnen Kontakt und Austausch mit anderen Ländern und Kulturen. Mitarbeiter-Teamförderung ist bei uns zudem kein bloßes Schlagwort, sondern gelebte Unternehmenskultur. Und für das Tüpfelchen auf dem »i« sorgen Gratis-Kreditkarte, vergünstigte Travellers Cheques, sehr gute Sozialleistungen, ein attraktives Mitarbeiter-Anerkennungsprogramm sowie Reisevergünstigungen.

Möchten auch Sie «part of the winning team» sein?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

American Express Int.
Seefeldstrasse 214, 8034 Zürich
Marlies Haldi, Tel. 044 385 64 78
marlies.haldi@aexp.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter
www.americanexpress.com/jobs



4039-2084

Schloss Wülflingen

Wir möchten unseren Gästen eine noch bessere Dienstleistung bieten, dafür brauchen wir Sie als

Mitarbeiter/in im Büro

Für folgende Aufgaben sind Sie verantwortlich:

- Telefonische Reservationen entgegennehmen und Bankettanfragen bearbeiten
- Führen sämtlicher Korrespondenz für Bankette, Debitoren und das Restaurant
- Verarbeiten der Tagesabrechnungen, Stockkontrolle und Bargeldentzahlung
- Diverse Büroarbeiten für den Geschäftsführer erledigen
- Mithilfe im Mittagsservice bei hohen Gästefrequenzen

Was wir von Ihnen erwarten:

- Freude am Gastgewerbe und am Umgang mit Menschen
- Sehr gute Schweizerdeutschkenntnisse und gute Englischkenntnisse mündlich
- Sicheres Schreiben von Briefen
- Überzeugendes Auftreten am Telefon und bei Gästen im Restaurant
- Flair für Zahlen
- Gute Kenntnisse in Word und Excel

Was wir Ihnen bieten:

- Mitarbeit in einem innovativen, jungen Team
- Ein sehr schönes Arbeitsumfeld
- Eine gute Entlohnung
- Arbeitszeiten in der Regel von Montag bis Freitag ab 9 Uhr morgens bis ca. 16 Uhr (70-100% Arbeitspensum möglich)
- Möglichkeiten für Weiterbildung
- Einstieg nach Vereinbarung

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Schloss Wülflingen
Herr Georges Gisler, Wülflingerstr. 214, 8408 Winterthur
Mehr über unser aussergewöhnliches Restaurant am Stadtrand von Winterthur erfahren Sie auf unserer Homepage www.schloss-wülflingen.ch

4039-2084

gurten

Rauf aus der Stadt!

Traumjob auf dem Gurten!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Partie 100% Commis de Cuisine 100% in den Restaurants Bel Etage und Tapis Rouge und im Bankett

Sie sind gelernter Kochin/Koch und bringen bereits Erfahrungen im à-la-carte-, Selbstwahl- und Bankettbereich mit. Sie sind eine engagierte und aufgestellte Person mit Erfolgswillen, und wenn hartnäckiges Pflegen von «Kleinigkeiten» zu Ihren Stärken gehört, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Genossenschaft Migros Aare

Klubschulen / Freizeit / Michel Jegerlehner
Industriestrasse 20, Postfach 16
3321 Schönbühl

michel.jegerlehner@gmaare.migros.ch
Einsendeschluss: 4. Dezember 2009
Details zu diesem Job: www.gurtenpark.ch

BAD RAGAZ

spülveille.ch

Auf Frühjahr 2010 wird das vollständig erneuerte Freibad beim Giessenpark in **Bad Ragaz** neu eröffnet.

Wir suchen per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung

PächterIn/Pächterpaar

für den Betrieb u. die Bewirtschaftung des

Campingplatzes/Giessenparkbades/Restaurants

In dieser Pacht eingeschlossen sind der Betrieb und die Bewirtschaftung des Campingplatzes (Ganzjahresbetrieb), des Giessenparkbades (Sommermonate) und des dazugehörigen Restaurants (ganzes Jahr) mit 60 m² im Innenbereich und 120 m² im Außenbereich und 120 m² im Badebereich.

Für diese abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit

- Erfahrung in der Führung v. Restaurants
- Fremdsprachenkenntnissen (F, E, I)
- handwerklichem Geschick
- kaufmännischer Erfahrung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis **10. Dezember 2009** an

Bad Ragaz Tourismus, Christian Hummel, Präsident,
Malezweg 3, 7310 Bad Ragaz

4619-2643

Wir suchen ab **15. Dezember 2009**

Servicemitarbeiter/in

mit Erfahrung in Jahresstelle

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel, aufgestellt und freundlich sind, würden wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung freuen.

Hotel Jägerhof, Familie Victor Perren, 3920 Zermatt
Tel. 027 966 38 00 • jaegerhof@zermatt.ch • www.jaegerhofzermatt.ch

4619-2643

Swiss School of Tourism and Hospitality



Für die **Gastgewerbliche Fachschule Graubünden** (Berufsbildung) in Chur suchen wir auf Anfang 2010 oder nach Vereinbarung eine Mitarbeiterin / einen Mitarbeiter für die

Praktikumsbetreuung und Administration

In dieser Funktion beraten und begleiten Sie Auszubildende während der dreijährigen Berufslehre zur/zum Hotel- und Gastronomiefrau/-mann und während ihrer Praktika. Sie pflegen intensive Kontakte zu den Praktikumsbetrieben sowie zu Ämtern und Organisationen. Weiter assistieren Sie dem Schulleiter in administrativen und schulischen Belangen. Nebst der vertraulovollen Betreuung unserer Lernenden unterrichten Sie allgemein bildende Fächer (ca. 20% Pensum).

- > verfügen über eine fundierte Ausbildung (eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie vorzugsweise ein paar Jahre Berufserfahrung)
- > handeln und verhandeln zielorientiert und können sich gut durchsetzen
- > sind eine flexible, kommunikative, teamfähige, selbstständige und belastbare Persönlichkeit mit organisatorischem und diplomatischem Geschick
- > verfügen über ein stilisiertes Deutsch (mündliche Französischkenntnisse sind von Vorteil)
- > sind mindestens 30 Jahre jung
- > reisen unter anderem auch gerne für uns an Messen und zu Betrieben
- > bringen idealerweise Erfahrung in der Personalberatung und -betreuung mit
- > bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Position mit viel Gestaltungsspielraum in Ihrem Arbeitsbereich sowie zeitgemäße Infrastrukturen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen der jetzige Stelleninhaber, Raimund Steinmair (081 255 12 21), gerne zur Verfügung.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG

Comerstrasse 19, Postfach, 7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11,

marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

4619-2623

Unser Free-Flow Restaurant im Jelmoli Zürich – City – The House of Brands bietet verschiedene nationale und internationale Gerichte von bester Qualität. Für die Herstellung dieses breiten Angebotes suchen wir per 1. Januar 2010 eine/n motivierte/n und teamfähige/n

Produktionskoch/-köchin 100 %

Sie sind für die Zubereitung der saisonalen Gerichte sowie für die Präsentation im Free-Flow verantwortlich und agieren auch an der Front. Dabei gehen Sie gerne auf die Bedürfnisse der Gäste ein und legen Wert auf eine professionelle Bedienung sowie einen zuvorkommenden Umgang.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin. Zudem sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt, wirken aber auch gerne in einem grossen Team und behalten in hektischen Momenten den Überblick.

Wir bieten nebst einem äusserst attraktiven Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Zürich auch geregelte Arbeitszeiten (Öffnungszeiten des Warenhauses).

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Jelmoli AG, Christina Veloudios, Postfach 3020,
8021 Zürich

Jelmoli
THE HOUSE
OF BRANDS

www.jelmoli.ch

4619-2600

Wir sind ein erfolgreiches und zukunftsorientiertes Tourismus- und Transportunternehmen und sind mitten im Alpenraum von Zermatt (Gornergrat) via Andermatt bis Disentis und Göscheneralp aktiv. Als Erlebnisbahn vermitteln wir unseren Kunden unvergessliche Momente und Eindrücke einer Reise mit dem Glacier Express in einer einzigartigen Gebirgslandschaft durch die Alpenwelt.

Für die Bearbeitung unserer Märkte finden Sie in unserem gut eingespielten Team eine interessante Aufgabe als

Mitarbeiter/in Verkaufsförderung/PR

Nach gezielter Einarbeitung sind Sie verantwortlich für die Betreuung der Key Accounts und das Sales Management. Mit entsprechender Reisetätigkeit sind Sie zudem für die Kommunikation der Produkte der Matterhorn Gotthard Bahn, des Glacier Express und der Gornergrat Bahn zuständig. Die Mitarbeit bei PR- und Kommunikation zählen zu Ihren weiteren Aufgaben.

Für diese anspruchsvolle Funktion erwarten wir einen Abschluss einer Tourismusfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung mit entsprechenden Kenntnissen. Idealerweise verfügen Sie zudem über fundierte Erfahrungen in Marketing und Kommunikation. Sehr gute Sprachkenntnisse (d,e,f) und redaktionelle sowie konzeptionelle Fähigkeiten zählen ebenfalls zu Ihren Stärken.

Sie sind kreativ, reisefreudig und schätzen die Zusammenarbeit im Team, dann würden wir Sie gerne kennen lernen.

Für einen ersten Kontakt steht Ihnen Kurt Kimmig, Leiter Personal, gerne zur Verfügung (027 927 71 90 / kurt.kimmig@mgbahn.ch).

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Matterhorn Gotthard Bahn
Personal, Nordstrasse 20, 3900 Brig



4622-2621

Deutsche Schweiz

KREUZBERN

hotel/restaurant/kongress

Für unser Dreierne-Kongresshotel im Zentrum der Stadt Bern mit 103 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar sowie 9 Seminar- und Banketträumen suchen wir per **1. Januar 2010** oder nach Vereinbarung

eine/n Réceptionist/in (50%)

mit kaufmännischer Berufserfahrung für unser Empfangsteam.

Zu Ihren Aufgaben gehören: Check-in, Check-out, Gästebetreuung, Reservierungsverwaltung, Kassawesen, Debitorenverwaltung und Korrespondenz.

Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit, kennen sich aus im Umgang mit anspruchsvollen Gästen und arbeiten gerne in einem Team. Wenn Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren und die gängigen Fremdsprachen (D/E/F, Italienisch oder Spanisch von Vorteil) sprechen, dann freuen wir uns Sie kennenzulernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) senden Sie bitte an:

Hotel Kreuz Bern AG
Susanne Gfeller, Direktionsassistentin
Zeughausgasse 41, 3011 Bern, Tel. 031 329 95 95
E-Mail: gfeller@kreuzbern.ch Homepage: www.kreuzbern.ch

4609-2644

Restaurant Schloss Wülflingen

Wir möchten unseren Gästen einen noch besseren Service bieten, dafür brauchen wir Sie als

Chef de Service

Für folgende Aufgaben sind Sie verantwortlich:

- Herzliches Betreuen der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Leiten einer mittleren Servicebrigade
- Kellnerabrechnungen, Stockkontrollen, Bestellungen, Arbeitspläne
- Telefonische Reservationen entgegennehmen und Bankettanfragen bearbeiten

Was wir von Ihnen erwarten:

- Freude am Gastgewerbe
- Sicheres Auftreten vor den Gästen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Erfahrung im gehobenen Speiseservice
- Gute Weinkenntnisse
- Englisch- und Französischkenntnisse mündlich

Was wir Ihnen bieten:

- Mitarbeiter in einem innovativen, jungen Team
- Ein sehr schönes Arbeitsumfeld
- Eine gute Entlohnung
- Möglichkeiten für Weiterbildung
- Eintritt nach Vereinbarung

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Schloss Wülflingen
Herr Georges Gisler, Wülflingerstr. 214, 8408 Winterthur

Mehr über unser aussergewöhnliches Restaurant am Stadtrand von Winterthur erfahren Sie auf unserer Homepage www.schloss-wuelflingen.ch

4624-2615

Bellevue

für unsere neuereöffnung "bellevue-ittingen" im Frühjahr 2010 suchen wir motivierte und talentierte mitarbeitende mit erfahrung in der gastronomie, es erwartet sie ein innovatives und kreatives gastronomie-konzept im ballungsraum bern-wankdorf.

per februar 2010 oder nach vereinbarung suchen wir:

betriebsassistent/in 100%

praxiserfahrung / hotelfachschulabschluss

junior sous-chef 100%

kochlehre / praxiserfahrung à la carte / meeting & bankett

servicemitarbeiter/in 100%

abgeschlossene berufsschule oder berufserfahrung

commis de cuisine 100%

abgeschlossene berufsschule

stewarding / hilfskoch 20%

praxiserfahrung stewarding / hilfskoch

praktikanten & serviceaushilfen

wenn sie sich angesprochen fühlen und sie die nötigen qualifikationen mitbringen, dann senden sie uns bitte per post oder via email ihre kompletten unterlagen inklusive referenzen und einem aktuellen bild.

anna sterchi - ossobukko ag - brunngasse 27 - 3011 bern

work@ossobukko.ch - 031 311 51 23

OS SOBUKKO

weitere unternehmen der ossobukko ag

FRÜSCHLUFT MOBILER GENOSS RESTAURANT SASSAFRAZ ruhmservice 

4643-2985

Stellenangebote

(483) mindestens 1 Event

RAUM FÜR VISIONEN

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie 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:

Vizedirektor (m/w)
ab Februar 2010 oder nach Vereinbarung

Sie arbeiten eng mit der Direktion zusammen und sind direkt für den F&B Bereich zuständig.

Diese anspruchsvolle Position verlangt profundes Fachwissen mit Erfahrung im F&B Bereich, einen Hotelfachabschluss, gute Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Führungserfahrung in der 5*Hotellerie, unternehmerisches Denken sowie Freude unser innovatives Unternehmen stetig weiterzuentwickeln. Außerdem sind Sie eine frontorientierte, kreative, flexible und belastbare Persönlichkeit mit einer lösungsorientierten Arbeitsweise.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BELLEVUE PALACE Bern
Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7
Direktor, Urs Bühlir, Telefon 031 320 45 45
direktion@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

ASCONA PUR

Möchten Sie in der Sonnenstube der Schweiz leben und arbeiten?

Wir bieten einen spannenden sowie abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen und dynamischen Team.

Zur Unterstützung unseres Front Office-Teams suchen wir ab Anfang 2010 engagierte und motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in folgenden Positionen:

RESERVATIONS MANAGER
RECEPTIONS-/ RESERVIERUNGSMITARBEITER

Mehr über diese Positionen erfahren Sie auf www.tschuggenhotelgroup.ch.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche, aussagekräftige Bewerbung.

HOTEL EDEN ROC
Frau Giselle Glaser
Via Alberello 16 • CH-6612 ASCONA
Tel. +41 (0)91 783 7143 • Fax +41 (0)91 783 7145
www.edenoc.ch • team@edenoc.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

www.swissdeluxehotels.com



Persönlichkeiten gesucht!

Unser neu eröffnetes KOHLMANNS - essen und trinken mit 140 Innen- und 135 Außenplätzen ist überraschend regional und frisch bürgerlich. Für diesen Betrieb im Herzen von Basel, im Stadtcasino am Barfußplatz, suchen wir per sofort junge (20 bis 35 Jahre), kreative und gut ausgebildete Persönlichkeiten, welche die Chance nutzen möchten, ein wichtiger Teil eines starken, motivierten und aufgestellten Teams zu sein. Wir erwarten sehr gute Deutschkenntnisse. Ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild sowie gute Umgangsformen sind unerlässlich.

Koch/Köchin

Restaurationsfachmann/-frau (Aushilfe)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

KOHLMANNS - essen und trinken

Stefan Styger, Geschäftsführer, Steinernenberg 14, 4001 Basel
www.kohlmanns.ch - kohlmanns@gastroag.ch



hoch hinaus

Neumann Zanetti & Partner
The Empowerment Company

Stellvertretende(r)
Verkaufsleiter(in) 100%

Ab Januar 2010 suchen wir einen leidenschaftlichen Verkäufer auf Champions League Niveau. Wenn Ihnen Werte wie Empowerment, Do-how und Wertschätzung wichtig sind, dann sind Sie bei uns richtig.

Die Aufgabe bietet herausfordernde Verkaufsaufgaben. Für den Geschäftsbereich Kommunikationstrainings pflegen Sie Firmenkunden, entwickeln sie weiter und gewinnen neue Zielkunden dazu. Sie führen den Verkaufsprozess von der Bedarfssklärung über das Erarbeiten der Lösungsvorschläge bis zum Vertragsabschluss und der Projektübergabe an die Trainer. Während der Abwesenheit des Verkaufsleiters stellen Sie seine Stellvertretung sicher.

Sie arbeiten effizient und sind erfahren im Kundenkontakt. Clever verhandeln macht Ihnen Spass. Es motiviert Sie, Kunden zu überführen und zu überzeugen. Wenn das auf Sie zutrifft, dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Ralph Hübacher

*Shoot for the moon. Even if you miss it
you will land among the stars*

Huobmatstrasse 5 CH-6045 Meggen/Luzern Tel +41 41 379 77 70 www.nzp.ch ralph@npz.ch

4528-2607

hoteljob.ch

Le changement commence ici! www.hoteljob.ch Maintenant aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

*** Hotel Vorab

Für unsere Pizzeria suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicemitarbeiter/in (Saison- oder Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen zeitgemäße Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ihre Bewerbung erwartet gerne:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

Seegasthof Schiff Kesswil



Seegasthof Schiff, das trendige Gourmetrestaurant im Rosendorf in Kesswil direkt am Bodensee sucht

Küche:

- Jungen kreativen Küchenchef (ab 10. Februar 2010)

- Jungkoch für die Sommersaison (ab 1. März 2010)

Service:

Restaurationsmitarbeiter/in (ab 1. April 2010)

Sind Ihre Qualitätsanforderungen genauso hoch wie unsere? Lieben Sie die Herausforderungen und das selbständige Arbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Seegasthof Schiff
Erica Beer, Geschäftsführerin
Hafenstrasse 28
CH-8593 Kesswil
info@seegasthofs Schiff.ch

Das Zentrum Seeburg betreibt als eines der ersten integrativen Hotels der Schweiz in Wilderswil das Jungfrau Hotel. Zusätzlich zum konventionellen Hotelbetrieb werden auch betreute Gruppen- und Individualaufenthalte mit psychischem oder geistigem Handicap angeboten.

Aufgrund eines internen Stellenwechsels suchen wir eine

Gouvernante/Hotelfachfrau 90-100%

Ihre Aufgaben - Leitung der Hauswirtschaft und des Servicebereichs sowie praktische Mitarbeit in allen Bereichen

- Führung der MitarbeiterInnen

- Ausbildungen in den Bereichen Hauswirtschaft, Hotellerie (berufl. Massnahmen IV)

- Arbeitsagogisches Anleiten und Fördern von Klienten

- Umsetzung und Kontrolle der Hygienierichtlinien

- Abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau/Hotelfachassistentin

- Mehrjährige Berufserfahrung im Hotelbereich

- Belastbarkeit, Flexibilität, Selbstständigkeit und kommunikative Fähigkeiten

- Gute PC-Anwenderkenntnisse

- Fahrtausweis Kat. B erwünscht

Unser Angebot - Vielseitige und herausfordernde Aufgabe in einem integrativen Hotelbetrieb

- Branchenübliche Besoldung und Sozialleistungen

- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit anderen Bereichen des Zentrums Seeburg

- Interne Schulungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Weitere Auskünfte erhalten Sie

- von der Institutsleitung, Frau Ruth Eichenberger (Tel. 033 845 84 00)

- oder auf unserer Homepage www.seeburg.ch

Ihre Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen

und Foto an: Zentrum Seeburg, Frau Ruth Eichenberger, 3807 Iseltwald



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

**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
Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	J7640
Betriebsassistenten/in.	Region Graubünden	J7538
Schweizer Wirtepaar	Region Zentralschweiz	J7400

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Manager (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J7548
Kundenberater im Aussendienst	Region Neuchâtel/ Jura	J7655

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Financial controller (Malediven)	International	J7492

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Office Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J7404
Rezeptionist	Region Bern	J7535
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7687
un/e réceptionniste confirmé/e F-E (A)	Region Neuchâtel/ Jura	J7641
Rezeptionist/in (Luxury river cruise liner)	International	J7409
LeiterIn Réception/Administration	Region Ostschweiz	J7537
Hotelsekretär(-in)	Region Ostschweiz	J7576
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7415
Chef de Réception	Region Bern	J7663
Front Office Managerin	Region Graubünden	J7522
Persönlichkeit an unsere Rezeption	Tessin	J7555
Receptionistin	Region Bern	J7554
Front Office Manager (w)	Region Zentralschweiz	J7540
Stv. Chef de Réception (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7654
Stv. Chef de Réception	Region Zürich/ Schaffhausen	J7399

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Molkerei/Brot/Früchte/Gemüse	Region Zürich/ Schaffhausen	J7577

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine - London	International	J7525
Küchenchef/-in (Luxury river cruise liner)	International	J7406
Commis de cuisine	Region Bern	J7482
Metzger oder Koch als Fleischverkäufer	Region Bern	J7499
Restaurant Manager mit Kochfunktion (w/m)	Region Bern	J7497
Chef de partie - Surseva	Region Graubünden	J7507
kreative/r Chef Pâtissier/ière	Region Basel	J7516
Diätcoach/Kochin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7517
Küchenleiter (m/w)	Region Ostschweiz	J7520
Kochin/Koch mit Führungsverantwortung	Region Zürich/ Schaffhausen	J7380
Sous-chef	Region Bern	J7523
Chef de partie	Region Graubünden	J7485
Commis de cuisine	Region Bern	J7526
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J7527
Chef pâtissier/ Gardemanger	Region Zürich/ Schaffhausen	J7536
Chef de partie (England - London)	International	J7543
Demi-chef de partie (England - London)	International	J7544
Chef Pâtissier	Region Bern	J7556
Erfahrener Chef de partie/Sous chef	Region Zentralschweiz	J7557
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J7562
Jungkoch	Region Graubünden	J7560
Demi-chef patissier (England - London)	International	J7561
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J7564
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J7567
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J7568
Demi-chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J7570
Chef de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J7574
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J7569
Demi-chef patissier (Luxury river cruise liner)	International	J7572
Chef de partie	Region Bern	J7481
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7579
KüchenchefIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J7581
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J7583
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J7625
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7627
Chef de partie (England - Basingstoke)	International	J7628
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7629
Chef de partie	Region Bern	J7630

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Basel	J7639
Demi-chef de partie	Region Bern	J7632
Commis de cuisine	Region Bern	J7633
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7635
Pâtissier w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7637
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J7644
Demi-chef de partie	Region Graubünden	J7647
Koch für temporäre Einsätze in Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J7673
Sous Chef	Region Bern	J7659
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7669
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J7677
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J7671
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J7686
Commis pâtissier (England - London)	International	J7679
ambitionierte/r Chef de Partie	Region Basel	J7695
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J7682
Chef de partie	Region Ostschweiz	J7692
Demi Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J7696

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J7403
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J7580
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7413
Restaurantmanager/in (England - Dunkeld)	International	J7693
Chef de Service (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7665
Betriebsassistenten (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7402
Chef de rang	Region Oberwallis	J7524
Demi-chef de rang	Region Bern	J7563
Chef de rang	Region Oberwallis	J7650
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7565
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7648
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7571
Servicemitarbeiter/in für Frühstücksdienst	Region Bern	J7653
Chef de service	Region Bern	J7660
Servicefachangestellte	Region Bern	J7661
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7666
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J7573
Servicefachangestellte w	Region Oberwallis	J7575
Chef de rang	Region Bern	J7521
Servicefachangestellte/ Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7582
Service-Angestellten (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7586
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J7396
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7624
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J7626
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7395
Chef de rang m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J7688
Bankettleiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7667
Bar Manager/in / Geschäftsführer/in	Region Basel	J7670
Commis sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J7690
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7634
Commis de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7678
junge/r und motivierte/r Chef de Service	Region Basel	J7502
Koch w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J7636
Sommelier /Sommelière	Region Graubünden	J7503
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J7407
Servicemitarbeiter/in	Region Oberwallis	J7643
Servicefachangestellter (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J7519
Restaurationsfachfrat /-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J7518
Servicemitarbeiter/in 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7638
Commis de rang	Region Graubünden	J7691
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J7681
Chef de rang (Iland - Castelbaldwin)	International	J7532
Servicefachprofis (50-100%)	Region Basel	J7501
Commis de rang	Region Oberwallis	J7646
Serviceverantwortliche Tagesstelle	Region Basel	J7496
Chef de Service und Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J7493
Servicefachangestellter (m/w)	Region Bern	J7651
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J7545
Servicefachangestellte mit Réceptionsablösung	Region Bern	J7652
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7553
Demi-chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7649
Restaurantmanager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J7487
Restaurantmanager/in (Qatar - Doha)	International	J7486
Commis de rang (England - Newick)	International	J7484
Barmaid 80%	Region Bern	J7657
Servicecaushilfe	Region Bern	J7658
Chef de partie	Region Bern	J7662

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.

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service & Sommelier	Region Mittelland (SO,AG)	J7559
Serviceaushilfe	Region Zürich/ Schaffhausen	J7672
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7694

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Operative/r Eventleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7578
Commis de bar (England - Newbury)	International	J7483
Barmitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J7541
Commis de bar	Region Oberwallis	J7506
Maitre d'hôtel	Region Genf	J7642
Barmitarbeiterin (w)	Region Graubünden	J7668

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Gouvernante 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7566
Housekeeping Manager (Saudi-Arabien - Jeddah)	International	J7680
Housekeeping Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J7405
Gouvernante	Region Zürich/ Schaffhausen	J7689

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

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

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Management trainee (England - Scotland)	International	J7645
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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B709	Bar	20	CH	per sofort	
B713	Bedienungspersonal Hotelbetrieb/Tourismus	44	BG	per sofort	D F R U
B27	Chef de rang	45	IT	per sofort	D F I E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F B
B32	F&B, FO	41	IT	per sofort	D F I E
B636	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F B
B742	Hotelfachfrau/Gouvernante	25	CH	per sofort	D F I E S
B686	Im Bereich Gastro. NUR Tagesschicht	29	CL	per sofort	D E
B756	Kaufmännische Angestellt, Projekt Managerin	45	DE	per sofort	D F B
B310	Kellner	27	FR	per sofort	D F B
B753	Kellner	47	SK	per sofort	D E
B308	Koch	40	ES	per sofort	D F B
B759	Koch/Chef de service	47	CH	per sofort	D F I E S
B743	Küchenchef	38	CH	per sofort	D F R U
B748	Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin	40	DE	per sofort	D F I
B741	Marketing- und Verkaufsleiterin/Eventmanager	42	CH	per sofort	D F I E S
B752	Nachtportier	57	CH	per sofort	D F I E
B313	Praktikum als Koch	22	CH	per sofort	D
B754	Receptionistin	32	CH	per sofort	D F I E
B723	Receptionistin	21	CH	per sofort	D F I E S
B701	Réception / KV / Portier / Night-Auditor	28	DE	per sofort	D F E
B103	Restauranthelferin	29	DE	per sofort	D F E
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F B
B338	Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess	33	UK	per sofort	D F R U
B196	Service	37	SK	per sofort	D E S K
B354	Serviceangestellte / Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	D F E TR
B761	Service Bar	41	DE	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter/Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B694	Service/Küchenhilfe/Reinigung	46	CH	per sofort	D I I
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D F I E
B341	Service oder Küche	41	per sofort	D	

1 Referenznummer – *Número des candidats*

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

3 Alter – *Age*

4 Nationalität – *Nationalité*

5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*

6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 23. 11. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



Hôtel 4*** 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing, 11 salles de conférences, service traiteur, boutiques.

POSTES DISPONIBLES

RÉCEPTIONNISTE

Responsable du bon fonctionnement opérationnel et administratif du département.

Votre profil : Au bénéfice d'une formation et d'une expérience de quelques années dans un poste similaire, Vous possédez un savoir-faire informatique (Word, Excel). Maîtrise des langues allemande et anglaise.

Autres langues un atout

Entrée : Janvier 2010 ou à convenir

Merci nous envoyer votre candidature à :
Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37
1700 Fribourg
026 / 429 56 56
denise.galland@auparc-hotel.ch



Le Service de la restauration est chargé d'assurer une alimentation et un service parfaitement adaptés aux demandes de ses clients : c'est une mission qui exige à la fois rigueur et souplesse d'esprit, ainsi qu'une grande écoute et un professionnalisme particulier. Pour compléter notre équipe, nous recherchons un-e :

Cuisinier-ère diététicien-ne

Activités principales :

- Préparation de mets chauds et froids, normaux et diététiques.
- Encadrement du personnel de production/entretien.
- Participation à la formation des apprentis.

Exigences du poste :

- CFC de cuisinier et de cuisinier diététicien indispensables.
- A l'aise dans les tâches de production et de gestion des matières premières.
- Appliquer le principe d'auto-contrôle (ODAI).
- Etre capable de s'adapter à une grande brigade.

Date d'entrée : date à convenir

Renseignements : M. Rensch, tél. 021 314 58 44.

Si vous êtes intéressé-e par un nouveau défi professionnel, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet à l'adresse figurant ci-dessous :

**Direction de la Logistique Hospitalière du CHUV,
Ressources Humaines, réf. VD1066
Mont-Paisible 18 – 1011 Lausanne**

Cahier des charges disponible sur : www.chuv.ch



Stellenvermittlungen

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.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollerwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Stellengesuche

Fundiertes Know-how ist alles

war stets die Wegweisung der vergangenen 10 Jahre.

Der Beginn meiner akribisch zielgerichteten Sinngebung 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. swissotelmanagement@gmail.com

IMPRESSUM

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

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

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

Herausgeber / Editeur: hotelleiressuisse, 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@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)
- Direction / 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)
- Stellen gesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GZD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GZD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

- Ausgabe Nr. 49/2009
- Erscheint 3.12.2009
- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr 30.11.2009

Nr. 49/2009

3.12.2009

30.11.2009

Nr. 50/2009

10.12.2009

7.12.2009

Doppelnummer Nr. 51/52/2009

17.12.2009

14.12.2009

Nr. 1/2010

7.1.2010

4.1.2010

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

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

In dieser Zeitung publizierte 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.



...ankommen und daheim sein...

Führendes ***Ferienhotel in Familienbesitz am Lago Maggiore sucht für die Sommersaison von März bis Oktober 2010

Hotelsekretär/in / Réceptionist/in (m/w)

Muttersprache Deutsch, mit guten Italienisch-Kenntnissen

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung, sind mehrsprachig, flexibel, verfügen über gute PC-Kenntnisse (Microsoft Office, Hogatec), haben gute Umgangsformen und sind ein Organisationstalent.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima, geregelter Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona, Tel. 091 785 12 12
www.hotel-tobler.ch, info@hotel-tobler.ch

4032-2620

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmern und Appartements. Modernes à la carte Restaurant und rustikales Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2010 suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung

Sous Chef

...der/die seinen/ihren Beruf nicht nur liebt, sondern auch lebt.

Servicemitarbeiter/in

...für die/den der Gast noch König ist. ...die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen möchte.

Kinderbetreuung & Allrounderin

...die/der unsere Kleinsten Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und tollen Ideen für sich gewinnt.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto,
Direktion, 6570 Nazzaro-Vairano

4032-2639