Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 49

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: 05.12.2025

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

stellenge de la branche de la

htr hotel revue Nr. 49 / 3. Dezember 2009



Gastronomiejobs in der

WWW.HOTEL-CAREER.CH

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue



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

Per Anfang Januar 2010 übernehmen *wir die Wirtschaft Ziegelhütte am Waldrand über Schwamendingen Zürich. Die Ziegelhütte ist eine beliebte Ausflugsbeiz und hat 100 Plätze drinnen wie draussen sowie diverse Säle für Feste und Bankette.

Wir suchen einen jungen, ambitionierten Küchenchef/in 100% per sofort oder nach Vereinbarung, der sich für eine marktfrische und häusgemachte Schweizer Küche begeistern kann. Du sollst Erfahrung haben in Führung und Organisation, belastbar sein und eine positive mas Ausstrahlung haben.

*Wir sind die Gasometer AG und stehen hinter den Restaurants Josef, LILY'S und Italia in Zürich.

Sende uns dein persönliches Motivationsschreiben und dein Bewerbungsdossier per Post oder Email an:

Restaurant Gasometer AG Personalbüro Neugasse 84 8005 Zürich hr@gasometerag.ch



Die Gastronomiegruppe



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

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthui

suchen wir per Anfang Januar 2010 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der 14 Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Während den Servicezeiten übernehmen Sie die Gastgeberfunktion, helfen aktiv bei der Angebots-, Aktionsplanung und dem Offertenwesen mit und sind für die Einhaltung der Hyglene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem führen Sie regelmässig Caterings durch und betreuen diverse Projektaufgaben. legeminasing durcht und betreuten nieherse Frojektungsbeit In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag und teilen sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes selber ein.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bringen mehrjährige Führungserfahrung mit, verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln und übernehmen mit Freude die Gastgeberrolle.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, 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

Merci & Goodbye New Challenge

In eigener Sache!

Liebe Kandidatinnen & Kandidaten Liebe Kundinnen & Kunden

Am 23. Dezember 2009 schliesse ich die Tür an der Seestrasse 160 für immer!

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge sage ich Dankeschön für Ihr Vertrauen und die vielen spannenden und erfolgreichen Momente. Ich wünsche Ihnen für die Zukunft viel Glück und Erfolg.

> Gabriela Weber, New Challenge Seestrasse 160, 8002 Zürich

Attraktives, grösseres Seminar- & Convention Center, Restaurant, Terrasse & Bar-Lounge auf gehobenem Niveau

Ziel ist es, Geschäftsleuten, Seminar- und Tagungsgästen, Besuchern von Kulturveranstaltungen und allem voran natürlich den Städtern eine Oase der Gastlichkeit zu bieten; einen Mix aus Restaurant, Art Café, Treffpunkt mit Litestyle-Charakter und professionell ehrlicher Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabel keine Genzen gesetzt. Ob Sie alleine, als Paar oder als Duo auftreten spielt keine Rolle. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, Ihre Kraft, Ihre Zeit, Ihre Persönlichkeit und Ihr Kapital dort zu investieren, wo es sich zu investieren lohnt.

Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad, die besonders vorteilhafte Lage – im Herzen der City einer beliebten Deutschweizer Stadt – und die enge vertrauensvolle Zusammenabet imt lokalen Hoteliers, einheimischen Unternehmen bzw. Vertretern der Stadt, garantieren Ihnen eine hohe Anzahl von Anlässen mit zahlreichen Seminar- et Konferenzteilnehmern, Veranstaltungsbesuchern und Tagungsgästen. Mit dem Restaurant befinden Sie sich im freien Wettbewerb und können sich hier wie dort als engagierte Fet B-Persönlichkeit innert Kürze einen guten Ruf verschaffen.

Unternehmerpersönlichkeit als Pächterlin oder Geschäftsführerlin

Dieser überaus interessante Betrieb bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Ideale Grundlage für die logische Fortsetzung Ihrer bisherigen gastronomischen Erfolge. Bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht»; die Form «Geschäftsführung» ist denkbar. Die Besitzer bieten Ihnen dazu nicht nur eine günstige Einstiegsvarlante (keinerlei Inventrübernahmel), sondern unterstützen Sie auf allen Ebenen: set dies durch eine sorgfältig geplante Einführung bei lokalen Firmen, Behördenvertretern oder durch aktive Mithilfe im Marketingbereich!

Wichtig ist, dass für Sie der Gast im Mittelpunkt steht! Die optimale Bewirtschaftung der F & B-Outlets, die effizierte Seminarverpflegung sowie die reibungslose Durchführung von Banketten und Spezialanlässen zählen zu Ihren grossen Stärken. Was sonst noch wichtig ist und welche weiteren Vorteile Ihnen geboten werden, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

Ihr Gastro-Beraterteam; Ansgar Schäfer & Christina Kägi (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Suchen Sie nach einer neuen Herausforderung?

Wir sind ein kleines, aber feines Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten in der Bündner Herrschaft und suchen ab 1. Januar 2010 eine charmante, dynamische

Geschäftsleiterin/Chef de Service

die Freude daran hat, in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef die kulinarischen Wünsche der Gäste zu er-füllen.

Wenn Sie über genügend Erfahrung in dieser anspruchs-vollen Position verfügen, freuen wir uns über Ihre aussa-gekräftige Bewerbung unter

Handels AG St. Gallen

Cornelia Will, Poststrasse 23, 9001 St. Gallen Tel. 071 222 56 37 / E-Mail: handels.ag@bluewin.ch

lotel Vorab

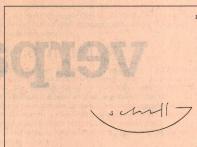
Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison folgende/n bestversierte/n, motivierter/in Mitarbeiter/in:

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung, tolle Atmosphäre in jun-gem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Gastgeberin/ Chef de Service (w/m)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4–8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch

Eine einzigartige Herausforderung im führenden

2009 wurde die Kartause Ittingen umfassend renoviert. Ein topaktuelles

und äusserst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unse-

ren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs-, Kultur- und Res-

taurationsgäste und insbesondere Seminarkunden bis hin zu den Spit-

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir per 1. Februar 2010

Gemeinsam mit unseren Gästen und Kunden planen Sie anspruchsvolle

Weitere Informationen zu dieser spannenden Herausforderung finden

eine/n Mitarbeiter/in Reservation und Verkauf 100%

Sie unter www.kartause.ch - Über uns - Offene Stellen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Kultur- und Seminarzentrum

zen aus Wirtschaft und Politik

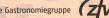
Seminare, Kongresse und Bankette.

oder nach Vereinbarung:

Stiftung Kartause Ittingen

karin.buehlmann@kartause.ch Telefon +41 52 748 44 11

Personalbüro CH 8532 Warth



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes 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 neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Gastronomie BEA bern expo

Ihre Aufgaben: Wir suchen eine innovative und belastbare Persönlichkeit, welche die gesamte Gastronomie (verschiedene Restaurants, Bars, Events, interne und externe Caterings) der BEA bern expo leitet. Ihr Aufgabengebiet umfasst die gesamte Führung und Organisation der Gastronomiebetriebe nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, die Umsetzung und Mitgestaltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und -führung sowie die Koordination, Akquisition und Überwachung von internen und externen Caterings, Zudem arbeiten Sie eng mit den zuständigen Verantwortlichen der BEA bern expo zusammen. Im Weiteren sind für die Qualitätssicherung in sämtlichen Outlets verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine souveräne, begeisterungsfähige und vorbildliche Persönlichkeit, welche die Betriebe mit Leiden-Schaft und Motivation führt. Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Mit Enthusiasmus und Abenteuerlust bringen Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen ein. Sie haben eine Hotelfachschule oder eine höhere Fachschule absolviert und können eine Weiterbildung in Marketing und Betriebswirtschaft vorweisen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Zahlenverständnis und verfügen über eine gute Vernetzung im Raum Bern. Vorzugsweise haben Sie bereits Erfahrungen im Event-und Cateringbereich gesammelt.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, 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



PERNET World of Fine Food

Roland Pernet AG ist ein Handelsunternehmen im Bereich Fine Food mit Sitz im Berner Oberland. Immer am Puls des internationalen Food-Markts bedienen wir unsere Kunden in unserem Detailhandelsgeschäft in Gstaad und beliefern die Gastronomie in unserer Region und darüber hinaus.

Zur Verstärkung unseres Teams in Gstaad suchen wir ab

Verkäufer/-in Frischproduktetheke

Ihre Aufgaben: Beraten und Bedienen unserer inter nationalen Kundschaft. Gestalten und Bewirtschaften der Auslagen. Mithilfe beim Durchführen von Degustationen und Produktepräsentationen

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung in der Lebensmittelbranche absolviert und arbeiten gerne genau und zuverlässig. Sie sprechen Deutsch, Französisch und/oder Englisch. Als teamfähige und kommunikative Persönlichkeit denken Sie aktiv mit und bewahren in hektischen Momenter

Ihre Perspektiven: Sie haben die Chance, in einem dynamischen und motivierten Arbeitsumfeld mit aussergewöhnlichen Produkten zu arbeiten

Wenn Sie ein aufstrebendes Unternehmen mit Ihrem Engagement verstärken wollen, möchten wir Sie gerne kennen lernen. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

> Herr Patric Lutz Promenade 75 3780 Gstaad Telefon 033 748 70 66 Email pl@pernet.com www.pernet.com

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Nr. 49 / 3. Dezember 2009

***HOTEL AAREHOF

Für unser gepflegtes à la carte Restaurant suchen wir einen kreativen & pfiffigen

Chef de partie m/f

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und haben Freude an ihrem Beruf? .. dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

Melden Sie sich noch heute. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Infos zum Betrieb erhalten Sie unter: www.aargauhotels.ch

Hotel Agrehof Wildegg

Harald Raab Bahnhofstrasse 5; 5103 Wildegg 062 887 84 84

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Die Carlton Zürich AG sucht für ihre beiden Betriebe James Joyce und Restaurant Adlisberg folgende Arbeitskräfte:





Servicefachangestellte/r (100%)

(auch Teilzeitmitarbeiter und Wiedereinsteiger-/innen willkommen)

Casserolier (100%)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Andi D'Alberti Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27 E-Mail: dalberti@carlton.ch www.adlisberg.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern



W, Widenmu



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für Küchenbrigade einen

Jung Koch / Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufslehre 1-3 Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges / verantwortungsbewusstes Arbeiten exakte Arbeitsweise

- à la carte und Bankette
 Verantwortung für einen reibungslosen
 Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse vorstellen der Menüs vor dem Gast

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung. Postfach TEL. +41 (0) 62 726 20 06 www.widermoos.ch

Wir suchen ab 15. Dezember 2009

Servicemitarbeiter/in

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

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



Restaurant

3906 Saas Fee

Servicemitarbeiter/innen



Topmodern und mitten im Skigebiet suchen wir noch

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

z. Hd. Martin Beutler, 3906 Saas Fee Tel. +41 27 957 20 75

E-Mail: morenia@bluewin.ch



Für unseren geschichtsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb suchen wir für die kommende Saison ab Ende März 2010 (o.n.V.) bis Mitte November 2010 professionell auftretende Kaderpersönlichkeiten (m/w) für folgende Positionen:

Stv. Geschäftsführer

In dieser Position erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet. Sie Unterstützen den Geschäftsführer, die reibungslose Organisation auf dem ganzen Bauschänzli sicher zustellen. Aufgrund Ihrer vielseitigen Ausbildung im Gastgewerbe ist es Ihnen möglich den Küchenchef und den Chef de Service zu vertreten.

Küchenchef

Sie leiten unsere Küche und dazugehörende Grillstation mit 9 Mitabeiter Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis. Neben der Mitarbeiterführung legen Sie Wert auf einen kostenbewussten Mitteleisatz.

Chef de Service

Als Verantwortlicher für das Restaurant inkl. Bar und Lounge (ca. 150 Plätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Ihre besonderen Fähigkeiten liegen in der Kommunikation und dem Umgang mit Gästen und Mitarbeitern

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer Gewingen und weiterführenden Ausbildung. Sie richten Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Ihre fachliche Kompetenz, Ihre guten Fremdsprachkenntnisse sowie Ihre Berufserfahrung lässt Ihnen genügend Freiraum, stets situationsgerecht zu handeln.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG
Diego Salis, Personalleiter, 044 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch
www.bauschaenzil.ch



zur Schäferstube

Für unser traditionsreiches und urchiges Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison

Köche

Köche

Waldhüs Bodmen

Wir sorgen für **Nachwuchs** htr stellenrevue

Online unter www.hoteliob.ch





SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den All-tag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 1. Februar

Küchenchef/in 100 %

An der ETH Hönggerberg in Zürich werden je nach Semester pro Tag 3'000 bis 3'500 Mahlzeiten produziert. Dem auch öffentlich zugänglichen, anspruchsvollen Betrieb, welcher ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zer-

len Berneb, welcher ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 ze tiftziert ist, sind zwei Mensen und zwei Cafeterias angegliedert. Das Tagesangebot umfasst, neben den Menus, den Vollwert- und vegetarische Ge-richten zwei grosse Salatbuffets. Ferner finden regelmässig zahlreiche Sonder-anlässe, wie z.B. Apéros und Bankette mit bis zu 600 Personen statt. Als fachkompetente und versierte Persönlichkeit übertragen wir Ihnen die Ver-

Als Tachtonipeterie und versieht ereistinichkeit überträgen wir ihnen die Ver-antwortung für folgende Aufgaben: Leitung von 2 Produktionsküchen, Führung von 3 Abteilungsleitern und rund 14 Mitarbeitenden, Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität sowie Ein-kauf und Inventur in Ihrem Bereich.

Erfahrung als Küchenchef mit ausgewiesener Führungserfahrung, Bereitschaft, an Wochenenden und bei Sonderanlässen mitzuarbeiten, selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise, kreativ, ziel- und leistungsorientiert, betriebswirtschaft-liche und gute PC-Anwenderkenntnisse, gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Michael Jegge, Restaurant Manager, Telefon +41 44 633 72 20

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG Restaurant Manager Physikrestaurant Hönggerberg «HPR» ETH Zürich Schafmattstrasse 36 CH-8093 Zürich





Position, Arbeitgeber (1971/16/11) Republication of the Company of	Ort Job-Code
Betriebsassistentin	Region Basel J7726
Geschäftsfüher	Region Zürich/ Schaffhausen J7640
Gebietsleiter/in anotate niW	Region Bern J7708
Betriebsassistent/in Charles Republication and Asset Betriebsassistent and Asset B	Region Graubünden J7893
stv. Leitung Gastronomie di amilikadamad aaminanappis	Region Zentralschweiz J798
durchgehende Dienste	Region Zentralschweiz

Finden Sie Ihren

gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot

Viel Erfolg bei der Suche!

Traumjob mit hoteljob.ch! Einfach unter www.hoteljob.ch den

Verkauf / Marketing		
Position, Arbeitgeber 16 19 18 185 84 (0) 164 195	Ort	Job-Code
Leiter/in Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J7721
Sales & Marketing Manager (w/m)	Region Mittelland (SO,AG)	J7548
Mitarbeiterin Bankett- & Seminarverkauf	Region Graubünden	J7808
Sales Director	International	J7702
Kundenberater im Aussendienst	Region Neuchâtel/ Jura	J7655
		-

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Purchasing Manager	International	J7982
AssistentIn CEO / LeiterIn Administration (80-100%)	Region Zentralschweiz	J7896

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7814
2. Chef de reception	Region Bern	J7989
Rezeptionistin	Tessin	J7998
Rezeptionistin 8 0 00 19 160	Tessin	J7994
Sales Manager m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8016
Receptionistin .	Region Bern	J7554
Hotelsekretär(-in)	Region Ostschweiz	J7576
un/e réceptionniste confirmé/e F-E (A)	Region Neuchâtel/ Jura	J7641
Stv. Chef de Réception (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7654
Chef de Réception	Region Bern	J7663
Réceptionistin/en	Region Bern	J7664
Rezeptionistin/Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J7709
Receptionistin	Region Oberwallis	J7711
Rezeptionist/in (England - Bath)	International	J7707
Réceptionistin	Region Bern	J7815

Food & Beverages		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Molkerei/Brot/Früchte/Gemüse	Region Zürich/ Schaffhausen	J7577
Chef de Service für Lifestylehotel	Region Bern	J7993
Chef de Service für Lifestylehotel	Region Bern	J799

Position, Arbeitgeber	g and contained get of the g	Job-Code
Chef de cuísine	Region Waadt/ Unterwallis	J7574
Chef saucier Chef saucier	Region Bern	J7810
Chef de Partie m/w (Chef Produktion)	Region Mittelland (SO,AG)	J8018
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8014
Chef de partie Tournant/ Chef de partie Pâtisserie	Region Graubünden	J8015
Chef de partie (England - London)	International	J7543
Demi-chef de partie (England - London)	International	J7544
Chef Pâtissier	Region Bern	J7556
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J7813
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J7562
fungkoch niwadan tad mang angelang talah bing da in mpagbil sa asa	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 (SO,AG)	J7568
Demi-chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J7570
Demi-chef patissier (Luxury river cruise liner)	International	J7572
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7977
Küchenchefin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7581
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J7583
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	J7625
Sous-chef 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
Demi-chef de partie	Region Bern	J7632

Küche	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code
Commis de cuisine	Region Bern J7633
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen J7635
Pâtissier w/m	Region Zürich/ Schaffhausen J763
Chef de partie/Sous-chef	Region Bern J7990
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen J7644
Demi-chef de partie	Region Graubünden J764
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen J7673
Sous-chef Sous-chef	Region Bern 2012100002 J7659
Chef de partie (England - Aviemore)	International J781
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG) J7677
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG) J7671
Commis pâtissier (England - London)	International J7679
Chef de Partie	Region Basel J7695
Chef de Partie m/w	Region Graubünden J7682
Chef de partie	Region Ostschweiz \ J7692
Demi Chef de Partie	Region Basel J7696
Chef patissier (Luxury river cruise liner)	International J798
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen 17979
Chef de partie (England - Evershot)	International J770
Chef patissier (England - London)	International J7716
Commis de cuisine (England - Evershot)	International J7706
Sushi-Koch Sushi-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen J7984
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen J7712
Privatkoch	Region Bern And Health of the J7713
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG) J7719
Chef de partie	Tessin 19db and the nept 17996
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen J7999
Chef de partie tournant m/w	Region Oberwallis J7993
Kreativer Koch	Region Zentralschweiz J8002
Chef pâtissier	Region Bern J8000

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang w/m	Tessin	J7995
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7624
Chef sommelier/sommelière (England - Colerne)	International	J7626
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J7701
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7723
Servicefachangestellte w	Region Oberwallis	J8000
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7992
Commis de rang	Region Graubünden	J7703
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7634
Chef de rang	Region Oberwallis	J8005
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7978
Servicemitarbeiter/in	Region Oberwallis	J7643
Praktikant/in Service and Jaidanness A population in	Region Oberwallis	J8003
Servicemitarbeiter/in 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7638
Commis de rang	Region Oberwallis	J7646
Servicefachangestellter (m/w)	Region Bern	J7651
Servicefachangestellte mit Réceptionsablösung	Region Bern	J7652
Demi-chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7649
Barmaid 80%	Region Bern	J7657
Serviceaushilfe in Bern	Region Bern	J7658
Jungkoch	Region Bern	J7662
Serviceaushilfe Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J7672
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8001
Chef de rang	Region Oberwallis	J7650
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7648
Servicemitarbeiterin für Frühstücksdienst	Region Bern	J7653
Servicemitarbeiterin m/w	buddhioner für das Regra	J7656
Chef de service tende de la	Region Bern	J7660
Servicefachangestellte	Region Bern	J7661
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7816
Commis de rang	Region Graubünden	J8010
Sommelier /Sommelière	Region Bern	J8011
Chef de Service (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7665
Praktikant/in Service	Region Bern	J8012
Geschäftsführer Assistent m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8013
Commis de rang	Region Bern	J7988
Praktikant/in Service	Region Waadt/ Unterwallis	J7720
Servicemitarbeiter m/w	Region Mittelland (SO,AG)	J8019
Commis de rang	Region Oberwallis	J8009
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J7545
Chef de rang	Region Graubünden	J7812
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7553
Bar Manager/in / Geschäftsführer/in	Region Basel	J7670
Chef de Service & Sommelier	Region Mittelland (SO,AG)	J7559
Commis de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7678
Chef de rang (England - Newick)	International	J7718

hoteljob.ch

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 Stellenplattionn für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Demi-chef de rang	Region Bern	J756
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J768
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J756
Chef de rang	Region Bern	J780
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J757
Betriebsassistentin	Region Basel	J772
Commis sommelier/sommelière (England - Colerne) •	International	J769
Servicefachangestellte/r	Region Bern	1800
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J798
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J757:
Demi-chef de rang	Region Bern	J800
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J758
Restaurantmanager/in (England - Dunkeld)	International	J769:
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	• J769
RestaurantleiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J772:
Servicefachangestellte/Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J758
Service-Angestellten (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J758

Bar / Events / Bankett		
Position, Arbeitgeber	Ortesta Sponishab-vivww	Job-Code
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International (0.15)	J7700
Maître d'hôtel	Region Genf	J7642
Barmitarbeiterin (w)	Region Graubünden	J7668
Chef de rang Bar (England - Newbury)	International	J7715
Commis de bar	Region Bern	J8004
Barmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7985
Operative/r Eventleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7578

Hauswirtschaft Market M		
Position, Arbeitgeber -	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7986
Executive Housekeeper	Region Ostschweiz	J8017
Stv. Gouvernante 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7566
3. Gouvernante / Allrounder	Region Zürich/ Schaffhausen	J7807

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Basel	17724

Unser Angebott					
Lehrstellen/ Praktikum					
Position, Arbeitgeber	Familiare Ambiente in ainer 1 5 Marin	Job-Code			
Management trainee (England - Scotland)	International adopting in a	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			

1	2	3	4	5	6
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	DIFIE
B636	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E
B756	Kaufmännische Angestellt, Projekt Managerin	45	DE	per sofort	DIEIF
B753	Kellner	47	SK	per sofort	DIE
B778	Kü-Chef; Sous-chef; Koch Tagdienst	40	CH	per sofort	D F I E
B743	Küchenchef	38	CH	per sofort	DERU
B748	Leiterin Hauswirtschaft/Masseurin	40	DE	per sofort	D F I
B741	Marketing- und Verkaufsleiterin/Eventmanager	42	CH	per sofort	D F I E ES
B752	Nachtportier	57	CH	per sofort	D F I E
B740	Reception/Restaurant	28	HU	per sofort	HU
B687	Rezeption 168 33 (3Ve	19	CH	per sofort	DIFIE
B196	Service	37	SK	per sofort	DJEJSK
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	D F E TK
B761	Service Bar	41	DE	per sofort	DE
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	ATRO	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT 9	per sofort	DIE

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- 4 Nationalităt -Nationalité

3 Alter-Age

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistique

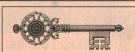
Stand per 30. 11. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

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



La plate-forme de l'emploi 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.



Wir suchen per ca. 15. Januar 2010

CHEF SAUCIER

- Ihr Profil:

 Sie sind eine kommunikative, teamfähige und ehrgeizige Persönlichkeit (bis 35 Jahre), die bereit ist, unsere gesteckten Ziele mit viel Engagement
- gesteckten Ziele mit viel Engagement konsequent zu verfolgen.

 Sie sind neugierig und es bereitet Ih-nen. Freude, Verantwortung zu über-nehmen und den Küchenchef an sei-nem freien Tag zu vertreten.

- Unser Angebot:

 Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***Sterne-Geschäftshotel.

 Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann/
 Frau-Brigade.

 Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit viel Geschichte.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an folgende Adresse: troxler@goldener-schluessel.ch oder

Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel Bern Jost Troxler Rathausgasse 72, 3011 Bern Tel. 031 311 02 16

www.goldener-schluessel.ch



Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenter-rasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Häberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab Januar fol-gende Stelle neu zu besetzen:

Chef de Partie

Commis de cuisine

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

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO · LA BRASSERIE · LE GOURMET LES SALLES DE BANQUETS · LE MILLÉSIME Familie. J. & F. Häberli, Münchenbuchsee Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89 www.haeberlis.com

Svizzera italiana

RISTORANTE HOTEL UNIONE *** BELLINZONA

Cerca per inizio aprile 2010 o data da convenire

COMMIS DI CUCINA

20/25 anni con attestato federale di capacità Posto annuale

Ristorazione à la carte, menu, banchetti Si richiede provata conoscenza della cucina fresca e buona motivazione Candidatura scritta con certificati e foto a:

> Marco Berini Ristorante Hotel Unione Via G. Henry Guisan 1 6500 Bellinzona

Stellenvermittlungen



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

$Gastro \equiv Express$ Stellen suchen

Stellen anbieten

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch



Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

In der Blauen Halle / FLEE Bar ServicemitarbeiterIn

In der Küche

Chef de partie 150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau In der Verwaltung

Kauffrau / Kaufmann für Rechnungswesen, ganziährig Kauffrau / Kaufmann

für F&B und Mitarbeiteradministration, ganzjährig

med. Masseurln Coiffeuse / Coiffeur, ganzjährig

Die Saison dauert bis 5. April 2010. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung Sonja Dietrich Therme Vals, 7132 Vals Telefon 081 926 89 92

e-mail: soniadietrich@therme-vals.ch homepage: www.therme-vals.ch

Ist Armut vererbbar?



Armut wird nicht durch die Gene übertragen. Dennoch wird sie vererbt. Denn Armut beeinträchtigt die Entwicklung von Kindern und bringt sie um ihre Zukunftsgezielte Förderung der Benachteiligten. Wir helfen Menschen. PC 60-7000-4, www.caritas.ch



CARITAS Suisse Svizzer

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

Le marche de l'emploi pour l'hotellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs
Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbioustrases 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Conselller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Kundenberatung / Conselller 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

- E-Malt inSerate@ont.cn / www.notelgoot.cn
 Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

 Frontseite / Première page:
 Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
 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)
 Zuschlag Aufschaltung Internet:
 1 Wo. Fr. 5.0 -, 2 Wo. Fr. 70.—,1 Mt. Fr. 100.— (pro Anzeige)
 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.—

- Ausgabe - Erscheint

10.12.2009

Doppelnummer Nr. 51/52/2009 17, 12, 2009

Nr. 1/2010 7. 1. 2010

14. 1. 2010

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

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.